Cenone di San Silvestro
New Year's Eve Dinner



Orario di inizio: 20:30 | *Dinner begins at: 8.30 PM*

IL NOSTRO CHEF
MICHELE RICCI

La passione per la cucina nasce in giovane età, da una tradizione di famiglia, quando osservava sua nonna e sua mamma preparare piatti tradizionali con passione e precisione. Ispirato da loro conclude gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Chianciano e da qui ha avviato un percorso per diventare un artista della cucina, intraprendendo una rigorosa formazione con maestri illustri come Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini e Paolo Lopriore, i quali stimoleranno la sua creatività e personalità.

La sua cucina si distingue per il legame autentico con il territorio dove ricerca sempre ingredienti freschi e di stagione dai produttori locali.
Questo intreccio di incontri e sperimentazioni garantisce un'esperienza di qualità, il suo menu è innovativo ma di ispirazione classica.

CHEF
MICHELE RICCI

The passion for cooking began at a young age, inspired by family tradition and by watching his mother and grandmother prepare traditional dishes with passion and precision. After completing his studies at the Hospitality Institute of Chianciano, he began a formative journey alongside renowned masters such as Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini and Paolo Lopriore, experiences that shaped both his creativity and culinary identity.

His cuisine stands out for its authentic connection to the territory, with a constant focus on seasonal ingredients and local producers.
The result is a dining experience that balances innovation with classical inspiration, remaining faithful to the authentic flavors and traditions of the land.

DUE ANIME, UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA

In occasione del Cenone di Capodanno, il Monastero di Cortona è lieto di celebrare, in questa notte speciale, la migliore espressione della nostra arte culinaria. Per l'evento Gli Affreschi e l'Osteria del Santo uniscono le loro filosofie per creare un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile.

Lo Chef Ricci ha ideato un menù che è il perfetto connubio tra la raffinatezza "fine dining" de Gli Affreschi e l'autenticità dei sapori toscani dell'Osteria del Santo.

Preparatevi a un viaggio nel gusto in cui l'eccellenza delle materie prime si fonde con tecniche innovative di preparazione, offrendo piatti che onorano la nostra terra e ne esaltano la contemporaneità.

TWO SOULS, A UNIQUE GASTRONOMIC EXPERIENCE

On New Year's Eve, the Monastero di Cortona is delighted to celebrate the finest expression of our culinary art on this special night. For the event, Gli Affreschi and Osteria del Santo are combining their philosophies to create a unique and unforgettable gastronomic experience.

Chef Ricci has created a menu that is the perfect combination of the fine dining sophistication of Gli Affreschi and the authentic Tuscan flavors of Osteria del Santo.

Prepare yourself for a journey of taste in which the excellence of the raw ingredients blends with innovative preparation techniques, offering dishes that honor our land and offer a contemporary interpretation of its culinary heritage.

Amuse-Bouche

Carpaccio
anatra affumicata, misticanza, pompelmo

Risotto
scampi, limone affumicato
2, 7, 12

Tortelli
estratto di ragù, tartufo bianco
1, 3, 7, 12

Baccalà
lenticchie, cotechino
4, 12

Guancia di manzo
sedano rapa, uva
9, 12

Cremoso alla nocciola
mandorle, melograno
3, 7, 8

Dolci della tradizione natalizia
1, 3, 7, 8, 12

A mezzanotte, saremo lieti di celebrare insieme l'arrivo del nuovo anno con un brindisi dedicato a tutti i nostri ospiti.

Menù degustazione di 6 portate
180€ a persona | Bevande escluse

Amuse-Bouche

Carpaccio
smoked duck, mesclun, grapefruit

Risotto
langoustines, charred lemon
2, 7, 12

Tortelli
ragout essence, white truffle
1, 3, 7, 12

Codfish
lentils, cotechino
4, 12

Beef cheek
celery root, grapes
9, 12

Hazelnut crémeux
almonds, pomegranate
3, 7, 8

Traditional Italian Christmas sweets
1, 3, 7, 8, 12

At midnight, we invite all our guests to join us for a celebratory toast to welcome the New Year.

Six-course tasting menu
180€ per person | Beverages excluded

Wine Pairing | 80€ a persona
7 calici

Carpineta Fontalpino, Brut Metodo Classico Boulé NV, Toscana

Tenute Baldetti, Biccico 2024, Toscana

Tenute San Salvatore, Greco Calpazio 2023, Campania

Bastianich, Chardonnay Riserva Ape Regina 2022, Friuli

Michele Satta, Sangiovese Cavaliere 2021, Toscana

Stefano Amerighi, Syrah 2023, Toscana

Cantina Tondini, Moscato Passito Lajcheddu 2020, Sardegna

L'abbinamento vini è facoltativo

Wine Pairing | 80€ per person
7 glasses

Carpineta Fontalpino, Brut Metodo Classico Boulé NV, Tuscany

Tenute Baldetti, Biccico 2024, Tuscany

Tenute San Salvatore, Greco Calpazio 2023, Campania

Bastianich, Chardonnay Riserva Ape Regina 2022, Friuli

Michele Satta, Sangiovese Cavaliere 2021, Tuscany

Stefano Amerighi, Syrah 2023, Tuscany

Cantina Tondini, Moscato Passito Lajcheddu 2020, Sardinia

Optional wine pairing

PRODOTTI ALIMENTARI CHE POTREBBERO CREARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE

1. CEREALI
Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut spesso presenti in alimenti contenenti farina, come alcuni tipi di lievito, pastella, pangrattato, pane, torte, couscous, prodotti a base di carne, pasta, pasticceria, salse, zuppe e cibi fritti spolverati di farina

2. CROSTACEI
Crostacei e prodotti a base di crostacei come pasta di gamberetti o insalate.

3. UOVA
Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o alimenti spennellati o glassati con uovo

4. PESCE
Pesce e prodotti a base di pesce come salse di pesce, aromi, condimenti per insalata, dadi da brodo e salsa Worcestershire.

5. ARACHIDI
Arachidi e prodotti a base di arachidi come biscotti, torte, curry, dolci, salse, così come in olio di arachide e farina di arachidi.

6. SOIA
Soia e prodotti a base di soia come farina di fave, fagioli edamame, pasta di miso, proteine di soia testurizzate, farina di soia o tofu, dolci, gelati, prodotti a base di carne, salse e prodotti vegetariani.

7. LATTE
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) come il burro, formaggi, panna, latte in polvere e yogurt, alimenti spennellati con latte e in zuppe e salse in polvere.

8. FRUTTA A GUSCIO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO
Sedano e prodotti a base di sedano come i gambi, le foglie, i semi e la radice sedanica, il sale di sedano, le insalate, alcuni prodotti a base di carne, le zuppe e i dadi da brodo.

10. MOSTARDA
Senape e prodotti a base di senape come senape liquida, senape in polvere e semi di senape; questo ingrediente si trova anche in pane, curry, marinate, prodotti a base di carne, condimenti per insalate, salse e zuppe.

11. SEMI DI SESAMO
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI
Lupini e prodotti a base di lupini, come la farina e i semi di lupino, sono utilizzati in alcuni tipi di pane, dolci e persino nella pasta

14. MOLLUSCHI
Molluschi e prodotti a base di molluschi, come cozze, lumache di terra e buccini, salsa di ostriche o come ingrediente di stufati di pesce.

FOOD PRODUCTS TO WHICH GUESTS MAY BE ALLERGIC OR INTOLERANT

1. CEREALS
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut often found in foods containing flour, such as some types of baking powder, batter, breadcrumbs, bread, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

2. CRUSTACEANS
Crustaceans (crabs, lobster, prawns and scampi) and products based on crustaceans such as shrimp paste or salads.

3. EGGS
Eggs and products based on eggs such as mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries, or food brushed or glazed with egg.

4. FISH
Fish and products based on fish such as fish sauces, pizzas, relishes, salad dressing, stock cubes and Worcestershire sauce.

5. PEANUTS
Peanuts and products based on peanuts such as biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, as well as in groundnut oil and peanut flour.

6. SOY
Soy and products based on soy such as bean curd, edamame beans, miso paste, textured soy protein, soy flour or tofu, desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

7. MILK
Milk and products based on milk such as butter, cheese, cream, milk powders and yoghurts, foods brushed or glazed with milk and in powdered soups and sauces.

8. NUTS
Nuts not to be mistaken with peanuts which are actually a legume and grow underground, this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders, stir-fried dishes, ice cream, marzipan (almond paste), nut oil and sauces.

9. CELERY
Celery and products based on celery such as celery stalks, leaves, seeds and root called celeriac, celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

10. MUSTARD
Mustard and products based on mustard such as liquid mustard, mustard powder and mustard seeds; this ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressing, sauces and soups.

11. SESAME SEEDS
Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. SULPHUR DIOXIDE
This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots, and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beers. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.

13. LUPINS
Lupin and products based on lupins such as lupin flour and seeds that are used in some types of bread, pastries and even in pasta.

14. MOLLUSCS
Molluscs and products based on molluscs which include mussels, land snails and whelks, oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

LA NOSTRA CUCINA

Il ristorante propone piatti della cucina della tradizione italiana regionale, rivisitata con tecniche innovative di preparazione.
La prenotazione è obbligatoria. Il personale del ricevimento è a vostra disposizione.

DRESS CODE

Vi ricordiamo che è necessario un abbigliamento elegante informale.

INTOLLERANZE E ALLERGIE

Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maître. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

PRODOTTI ABBATTUTI

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in conformità alle procedure HACCP e ai Regolamenti CE 852/04 e 853/04, al fine di garantire i più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare.

SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo debba essere sottoposto a trattamento di abbattimento in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per ulteriori informazioni, il Maître è a vostra disposizione.

OUR CUISINE

Our restaurant celebrates the traditions of regional Italian cuisine, reinterpreted through contemporary techniques and
a refined approach to seasonality and local ingredients.
Dinner reservations are required. Our reception team will be pleased to assist you.

DRESS CODE

We kindly ask our guests to observe a smart casual dress code for dinner.

INTOLERANCES AND ALLERGIES

Should you have any food allergies or dietary intolerances,
please inform our Maître d'Hôtel or a member of our service team.
It will be our pleasure to accommodate your needs whenever possible.

BLAST-CHILLED PRODUCTS

Some products may undergo blast chilling in accordance with HACCP procedures and Regulations EC 852/04 and 853/04, in order to ensure the highest standards of quality and food safety.

SERVICE OF RAW FISH AND SHELLFISH

In accordance with Regulation EC 853/2004 and guidelines issued by the Italian Ministry of Health, fish intended to be consumed raw or partially raw undergoes preventive blast chilling treatment to guarantee food safety.

For any further information, our Maître d'Hôtel will be pleased to assist you.

