Gli Affreschi

ORARI | *HOURS*: 19:00-22:00
Coperto | *Cover charge* €5

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, rooted in family tradition, as he watched his grandmother and mother prepare traditional dishes with care 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.

I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA:
LA TOSCANA

Materie prime d'eccellenza e prodotti locali sono alla base di un'accurata selezione, che parte dalla terra, dai suoi frutti, da fornitori appassionati di idee e progetti.
Per questo motivo abbiamo scelto:

De Magi, di Castiglion Fiorentino, per i salumi e formaggi, ancora oggi lavorati rigorosamente a mano e vincitori di premi internazionali come il "2022-23 World Cheese Awards"

Longino & Cardenal, che, con passione e coraggio, è alla continua ricerca delle migliori materie prime, per pane, carni e pesce di pregevole qualità.

A completare questa selezione, i nostri dessert, realizzati con burro e latte provenienti dagli allevamenti della Val di Chiana e uova selezionate da produttori del Casentino.

Ingredienti semplici e familiari reinterpretati in chiave contemporanea pur rimanendo fedeli alla tradizione italiana, al ritmo della natura e ai sapori autentici della nostra Terra.

FLAVORS OF OUR LAND:
TUSCANY

Exceptional ingredients and local producers are at the heart of our philosophy, shaped by a careful selection process rooted in the land, its seasons, and the people who passionately preserve its traditions.
This is why we have chosen:

"De Magi", in Castiglion Fiorentino, renowned for its artisanal cured meats and cheeses, still handcrafted today and internationally recognized at the 2022–23 World Cheese Awards."

"Longino & Cardenal", constantly driven by the pursuit of exceptional ingredients, sourcing outstanding bread, meats, and seafood with passion and dedication.

Completing this selection are our house-made desserts, prepared with butter and milk from Valdichiana farms and eggs sourced from producers in the Casentino countryside.

Simple and familiar ingredients, reinterpreted through a contemporary sensibility while remaining faithful to the rhythms of nature and the authentic flavors of our land.

DEGUSTAZIONE | TASTING

DALLA TERRA

Capriolo
zabaione salato, rape marinate, farro croccante
1, 3, 12

Pici tirati a mano
cacio e pepe, zafferano di Cortona
1, 6, 7, 12

Filetto di cervo
pak choy, topinambur, salsa al gin Sabatini
7, 12

Parfait di castagne
bourbon, cacao, rosmarino
3, 7, 12

€ 95
Con percorso di quattro vini in abbinamento € 150

FROM THE LAND

Roe deer loin
savory sabayon, marinated radishes, crispy farro
1, 3, 12

Hand-rolled pici
cacio e pepe, Cortona saffron
1, 6, 7, 12

Venison loin
bok choy, Jerusalem artichoke, Sabatini gin sauce
7, 12

Chestnut parfait
bourbon, cocoa, rosemary
3, 7, 12

Four-course tasting menu € 95
With four-glass wine pairing € 150

Per garantire la migliore esperienza gastronomica, consigliamo a tutti gli ospiti dello stesso tavolo di scegliere il medesimo percorso degustazione
To ensure the best dining experience, we recommend that all guests at the same table select the same tasting menu.

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio.
If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.

DEGUSTAZIONE | TASTING

DAL MARE

Seppioline arrosto
cavolfiore, melograno, il suo inchiostro
12, 14

Tortelli a pasta verde
gamberi rossi, lamponi
1, 2, 3, 12

Merluzzo
carciofo, salsa pil pil, olio al prezzemolo
4

Cremoso al pistacchio
cioccolato fondente, arancia
3, 7, 8

€ 105
Con percorso di quattro vini in abbinamento € 160

FROM THE SEA

Roasted baby cuttlefish
cauliflower, pomegranate, cuttlefish ink
12, 14

Green tortelli
red prawns, raspberries
1, 2, 3, 12

Cod
artichoke, pil pil sauce, parsley oil
4

Pistachio crémeux
dark chocolate, orange
3, 7, 8

Four-course tasting menu € 105
With four-glass wine pairing € 160

Per garantire la migliore esperienza gastronomica, consigliamo a tutti gli ospiti dello stesso tavolo di scegliere il medesimo percorso degustazione
To ensure the best dining experience, we recommend that all guests at the same table select the same tasting menu.

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio.
If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.

ANTIPASTI

Porro fondente
radicchio trevigiano, mela, kombucha
7, 12

€22

Uovo morbido
fonduta di parmigiano, tartufo bianco
3, 7

€40

Seppioline arrosto
cavolfiore, melograno, il suo inchiostro
12, 14

€25

Paté di fegatini di pollo
mandarino, gel di vermouth di Cortona, cantuccio salato
1, 3, 7, 8, 12

€24

Capriolo
zabaione salato, rape marinate, farro croccante
1, 3, 12

€26

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio.

STARTERS

Confit leek
Treviso radicchio, apple, kombucha
7, 12

€22

Soft-boiled egg
Parmesan fondue, white truffle
3, 7

€40

Roasted baby cuttlefish
cauliflower, pomegranate, cuttlefish ink
12, 14

€25

Chicken liver pâté
tangerine, Cortona vermouth gelée, savory cantucci
1, 3, 7, 8, 12

€24

Roe deer loin
savory sabayon, marinated radishes, crispy farro
1, 3, 12

€26

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.

PRIMI

Risotto
riso Carnaroli, zucca delica, mela cotogna, mosto cotto
7, 12

€28

Pici tirati a mano
cacio e pepe, zafferano di Cortona
1, 6, 7, 12

€26

Cappelletti
patata, dragoncello, dashi di porcini
1, 3, 6

€28

Tortelli a pasta verde
gamberi rossi, lamponi
1, 2, 3, 12

€32

Bottoni 40 tuorli
fagianella, liquirizia
1, 3, 7

€28

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio.

FIRST COURSES

Risotto
Carnaroli rice, delica squash, quince, cooked grape must
7, 12

€28

Hand-rolled pici
cacio e pepe, Cortona saffron
1, 6, 7, 12

€26

Cappelletti
potato, tarragon, porcini dashi
1, 3, 6

€28

Green tortelli
red prawns, raspberries
1, 2, 3, 12

€32

40-yolk bottoni
pheasant, licorice
1, 3, 7

€28

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.

SECONDI

Sedano rapa al carbone vegetale
porcini, spuma bianca, erbe spontanee Minaturae
6, 7, 9, 12

€26

Merluzzo
carciofo, salsa pil pil, olio al prezzemolo
4

€38

Anatra
indivia belga, arancia, tamarindo
1, 12

€38

Filetto di cervo
pak choy, topinambur, salsa al gin Sabatini
7, 12

€38

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio.

MAIN COURSES

Charcoal-roasted celeriac
porcini, white espuma, Minaturae wild herbs
6, 7, 9, 12

€26

Cod
artichoke, pil pil sauce, parsley oil
4

€38

Duck
Belgian endive, orange, tamarind
1, 12

€38

Venison loin
bok choy, Jerusalem artichoke, Sabatini gin sauce
7, 12

€38

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.

DOLCI

Semifreddo al cioccolato bianco
mais tostato, mou al rum, meringa
1, 3, 7, 12

€18

Tiramisù
tre consistenze
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€16

Cremoso al pistacchio
cioccolato fondente, arancia
3, 7, 8

€18

Parfait di castagne
bourbon, cacao, rosmarino
3, 7, 12

€18

Selezione di formaggi
7, 12

3 referenze €20
5 referenze €28

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio.

DESSERTS

White chocolate semifreddo
roasted corn, rum toffee, meringue
1, 3, 7, 12

€18

Tiramisù
three textures
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€16

Pistachio crémeux
dark chocolate, orange
3, 7, 8

€18

Chestnut parfait
bourbon, cocoa, rosemary
3, 7, 12

€18

Cheese selection
7, 12

3 cheeses €20
5 cheeses €28

If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty.

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. SENAPE
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.
Per i Signori non sono ammessi pantaloni corti e sandali infradito.

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 esser 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.
Gentlemen are kindly requested to refrain from wearing shorts or flip-flops.

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.