



Gli Affreschi

Grande Carte

19,00 - 21,30

Il nostro Chef, Michele Ricci, le da il Benvenuto con la sua Amuse Bouche

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

COPERTO
€ 3,00

Antipasti

*Calamaro arrosto
*su crema di **piselli e il suo inchiostro*
Allergeni: 12, 13, 14

€ 22,00



*Patè di fegatini di pollo
con pere in due consistenze con gelatina di Vin Santo
Allergeni: 7, 8, 12

€ 16,00



Prosciutto Chianino
su misticanza di frutta e verdura
Allergeni: 1, 8, 12

€ 16,00



Uovo 65°
con asparagi su fonduta di pecorino “De Magi”
Allergeni: 3, 6, 7, 12

€ 18,00



*Pappa nel pomodoro
Allergeni: 1, 6, 12

€ 14,00



Primi

*Risotto con asparagi, scampi
e sugo d'arrosto

Allergeni: 2, 6, 7, 12, 14

€ 28,00



*Cappellacci di faraona
con burro all'acciuga su crema di mais e crema di piselli

Allergeni: 1, 7, 12, 13

€ 21,00



*Plin di pappa al pomodoro ✓
su crema di burrata e briciole di pane

Allergeni: 1, 6, 7, 12

€ 20,00



*Pici tirati a mano alla cacio e pepe ✓
su vellutata di zafferano di Cortona

Allergeni: 1, 6, 7, 12

€ 20,00



*Ribollita “contemporanea” ✓

Allergeni: 1, 6, 12, 13

€ 16,00

Secondi

*Triglia del Mediterraneo alla cacciatora

*con **funghi porcini*

Allergeni: 1, 3, 4, 7, 12

€ 34,00



*Maialino da latte cotto a bassa temperatura

con indivia, mele e finocchietto selvatico

Allergeni: 7, 12

€ 26,00



*Controfiletto di manzo con millefoglie di patata
con riduzione all'aceto invecchiato e cenere alle erbe

Allergeni: 7, 12, 14

€ 28,00



*Filetto di cervo

con spinacino topinambur e salsa al ginepro

Allergeni: 6, 7, 12

€ 34,00



Lingotto di melanzane 
su fagioli cannellini all'uccelletto

Allergeni: 1, 6, 7, 12, 13

€ 18,00

Dessert

Pera al vino rosso 
*con crumble alla cannella e **gelato alla vaniglia*
Allergeni: 1, 6, 7, 12

€ 11,00



Tiramisù in varie consistenze 
Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 12,00



Biancomangiare 
con mandorle sabbiate e agrumi
Allergeni: 1, 5, 6, 7, 8, 12

€ 12,00



Cremoso al cioccolato fondente 
frutti rossi e terra di cacao
Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 13,00



Selezione di formaggi “De Magi” 
Allergeni: 6, 7, 12

€ 16,00

Prodotti alimentari che potrebbero creare reazioni allergiche o intolleranze

1. Cereali

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Crostacei

Crostacei e prodotti a base di 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 cibo spazzolato o satinato 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 mais, proteine di soia tessitura, 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, cibi spazzolati 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 di 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.

10. Mostarda

Mostarda e prodotti a base di mostarda.

11. Semi di sesamo

Semi di 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.

14. Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

DRESS CODE

Gentili Ospiti,
la prenotazione per la cena nel nostro Ristorante è obbligatoria.
Il personale del Ricevimento è a vostra disposizione.
Vi ricordiamo, che è necessario un abbigliamento casual elegante:
per i Signori non sono ammessi pantaloni corti e sandali infradito.



INTOLLERANZE E ALLERGIE

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



PRODOTTI ABBATTUTI

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04.



SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ad 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 Maitre è a vostra disposizione.