



# *Gli Affreschi*

## Grande Carte

19,00 - 21,30

**COPERTO | COVER CHARGE**  
**€ 3,00**

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio. Per i prodotti contrassegnati dal simbolo \* leggere le note a fine menù.  
*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty. For products marked with \* please read the notes at the end of the menu.*  
Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa. | *All prices include VAT.*

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

*Our Chef, Michele Ricci,  
welcomes you with his Amuse Bouche*

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

In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio. Per i prodotti contrassegnati dal simbolo \* leggere le note a fine menù.  
*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty. For products marked with \* please read the notes at the end of the menu.*  
Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa. | *All prices include VAT.*

# I sapori della nostra Terra

## I sapori della 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"

Gelateria 7 Voglie di Camucia del circuito Eccellenze d'Italia, per un gelato artigianale dagli ingredienti più genuini, lavorati con amore, passione, sapienza.

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

Poi ci siamo noi, con i nostri dessert, preparati con burro e con latte degli allevamenti della Val di Chiana, con uova genuine, esclusivamente di galline allevate a terra da produttori delle campagne casentinesi.

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.

# Taste of our Land

## *Taste of Tuscany*

Excellent raw materials and local products based on a careful selection process, which starts from the earth and its fruits, from suppliers who are passionate about ideas and projects.

That is why we have chosen:

De Magi, in Castiglion Fiorentino, for cold meats and cheeses, still made strictly by hand and winners of international awards such as the "2022-23 World Cheese Awards"

Gelateria 7 Voglie di Camucia, from the "Eccellenze d'Italia" group, for handmade ice cream made from the most genuine ingredients, processed with love, passion, and wisdom.

Longino & Cardenal, that, with passion and courage, is constantly seeking the best raw materials, for bread, meat and fish of excellent quality.

Then our pastry chefs with our desserts, prepared with butter and milk from farms in the Val di Chiana, with genuine eggs, exclusively from hens raised on the land by producers in the Casentino countryside. Simple, familiar ingredients are reinterpreted in a modern key while remaining faithful to Italian tradition, to the rhythm of nature, and to the authentic flavors of our land.

# Menù Degustazione

## *La Terra del Tartufo*

€ 110,00

Uovo 65°

*con pappà al pomodoro, tartufo estivo e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi*

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12



\*Chitarrina all'uovo

*con ragù bianco di chianina, su crema di \*\*porcini e tartufo estivo*

Allergeni: 1, 6, 7, 12



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

Allergeni: 7, 12, 14



Tiramisù in varie consistenze 

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

# Tasting Menu

## *Truffle Experience*

€ 110,00

65° Egg

*with tomato bread soup, summer truffle and 24 months Parmigiano Reggiano fondue*

Allergens: 1, 3, 7, 8, 12



\*Homemade Chitarrina egg pasta

*with white chianina ragù sauce on \*\*porcini cream and summer truffle*

Allergens: 1, 6, 7, 12



\*Beef sirloin with potato millefeuille

*summer truffle, aged vinegar reduction and herbs with charcoal powder*

Allergens: 7, 12, 14



Tiramisù in different consistencies ✓

Allergens: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

# Menù Degustazione


## *Sapori Toscani*

€ 75,00

Uovo 65°  
*con pappà al pomodoro e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi*

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12



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

Allergeni: 1, 6, 7, 12



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

Allergeni: 7, 12, 14



Tiramisù in varie consistenze 

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12



# Tasting Menu

## *Tuscan Taste*

€ 75,00

65° Egg

*with tomato bread soup and 24 months Parmigiano Reggiano fondue*

Allergens: 1, 3, 7, 8, 12



\*"Homemade Cacio e pepe" (cheese and black pepper) pici pasta ✓  
*on a cream of Cortona saffron*

Allergens: 1, 6, 7, 12



\*Beef sirloin with Mille-Feuille potato  
*aged vinegar reduction and herbs ash*

Allergens: 7, 12, 14



Tiramisu in different consistencies ✓

Allergens: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

# Menù degustazione

## *Dal Mare*

€ 80,00

\*Calamaro arrosto  
*su crema di \*\*piselli e il suo inchiostro*

Allergeni: 12, 13, 14



\*Chitarrina all'uovo  
*ai \*\* gamberi rossi di Sicilia e agrumi*


Allergeni: 1, 2, 3, 12



\*Filetto di spigola arrosto  
*con bietole, olive, mela verde e lime*

Allergeni: 4, 12



Panna cotta   
*alla fava tonka, pesche e mandorle sabbiate*

Allergeni: 7, 8, 12

# Tasting Menu

## *From the Sea*

€ 80,00

\*Roasted squid  
*on cream of \*\*peas and its ink*

Allergens: 12, 13, 14



\*Homemade *Chitarrina* egg pasta  
\*\*with Sicilian red shrimps and citrus fruits


Allergens: 1, 2, 3, 12



\*Roasted sea filet  
*with chard, olives, green apple and lime*

Allergens: 4, 12



Panna cotta   
*with tonka bean, peaches and caramelized almonds*

Allergens: 7, 8, 12

# Antipasti

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

€ 22,00



\*Tartare di manzo  
*con rape rosse e nocciole*  
Allergeni: 1, 8, 10, 12


€ 20,00



Patè di \*fegatini di pollo  
*con fichi, gelatina di vin santo e cantuccio salato*  
Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12


€ 16,00



Uovo 65°   
*con pappa al pomodoro e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi*  
Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 18,00



Verdure dell'orto   
*in diverse consistenze*  
Allergeni: 12

€ 14,00



# Starters

\*Roasted squid  
*on cream of \*\*peas and its ink*

Allergens: 12, 13, 14

€ 22,00



\*Beef tartare  
*with red turnips and hazelnuts*

Allergens: 1, 8, 10, 12

€ 16,00




Chicken\* liver patè  
*with figs, vin santo jelly and salted cantucci cookies*

Allergens: 1, 3, 7, 8, 12

€ 16,00




65° Egg   
*with tomato bread soup and 24 months Parmigiano Reggiano fondue*

Allergens: 1, 3, 6, 7, 12

€ 18,00



Vegetables from the garden   
*in different consistencies*

Allergens: 12

€ 14,00



# Primi

\*Chitarrina all'uovo  
ai \*\*gamberi rossi di Sicilia e agrumi  
Allergeni: 1, 2, 3, 12

€ 28,00



\*Plin di ossobuco  
su crema di fagioli all'uccelletto e polvere di salvia  
Allergeni: 1, 3, 12


€ 21,00



Risotto ai \*\*funghi porcini  
con fonduta di aglio dolce della Valdichiana e mandorle  
Allergeni: 7, 8, 12


€ 22,00



\*Gnocco di semolino   
su spuma di patate, tartufo estivo e germogli  
Allergeni: 1, 3, 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

# First Courses

\*Homemade *Chitarrina* egg pasta  
with Sicilian \*\*red shrimps and citrus fruits

Allergeni: 1, 2, 3, 12

€ 28,00



\*Homemade plin ossobuco stuffed pasta  
on creamy “uccelletto” beans and sage powder

Allergeni: 1, 7, 12, 13

€ 21,00



\*\*Porcini mushrooms Risotto  
with fondue of sweet valdichiana garlic kiss and almonds

Allergeni: 7, 8, 12

€ 22,00




\*Semolina Gnocchi   
on potato mousse, summer truffle and sprouts

Allergeni: 1, 3, 7, 12

€ 20,00



\*\*Homemade Cacio e pepe” (cheese and black pepper) picci pasta   
on a cream of Cortona saffron

Allergeni: 1, 6, 7, 12

€ 20,00

# Secondi

\*Filetto di spigola arrosto  
con bietole, olive, mela verde e lime

Allergeni: 4, 12

€ 28,00



\*Pollo ruspante in due cotture  
con indivia brasata e salsa d'uva

Allergeni: 12

€ 24,00



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

Allergeni: 7, 12, 14

€ 32,00




\*Filetto di cervo  
con spinacino, topinambur e salsa al ginepro

Allergeni: 6, 7, 12

€ 34,00



Farinata di ceci   
con zucchine marinate e spuma di pomodoro al gratin

Allergeni: 1, 6, 12

€ 16,00



# Main Courses

\*Roasted sea bass fillet  
*with chard, olives, green apple and lime*

Allergens: 4, 12

€ 28,00



\*Twice-cooked free-range chicken  
*with braised endive and grape sauce*

Allergens: 7, 12

€ 24,00



\*Beef sirloin with Mille-Feuille potato  
*aged vinegar reduction and herbs ash*

Allergens: 7, 12, 14

€ 32,00




\*Venison fillet with spinach  
Jerusalem artichokes and juniper sauce

Allergens: 6, 7, 12

€ 34,00




“Farinata” chickpea pie   
with marinated zucchini and tomatoes gratin mousse

Allergens: 1, 6, 12

€ 16,00

# Dessert

Pera al vino rosso   
*con crumble alla cannella e \*\*gelato alla vaniglia*

Allergeni: 1, 6, 7, 12

€ 12,00




Tiramisù in varie consistenze 

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 13,00




Panna cotta   
*alla fava tonka, pesche e mandorle sabbiate*

Allergeni: 7, 8, 12

€ 11,00



Spuma di cioccolato fondente   
*con \*\*gelato al pistacchio su terra di cacao*

Allergeni: 3, 7, 12

€ 13,00




Selezione di formaggi “De Magi” 

Allergeni: 6, 7, 12

€ 16,00


# Desserts

Red wine poached pear   
*with cinnamon-scented crumble and \*\*vanilla ice cream*

Allergens: 1, 6, 7, 12

€ 12,00




Tiramisu in different consistencies 

Allergens: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 13,00




Panna cotta   
*with tonka bean, peaches and caramelized almonds*

Allergens: 7, 8, 12

€ 11,00



Dark chocolate mousse   
*with \*\*pistachio ice cream on cocoa crumble*

Allergens: 1, 8, 12

€ 13,00



Selection of “De Magi” cheeses 

Allergens: 6, 7, 12

€ 16,00

## Prodotti alimentari che potrebbero creare reazioni allergiche o intolleranze

### Food products to which guests may be allergic or intolerant

#### 1. Cereali | Cereals

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

*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. Crostacei | Crustaceans

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

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

#### 3. Uova | Eggs

Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o cibo spazzolato o satinato con uovo.

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

#### 4. Pesce | Fish

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

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

#### 5. Arachidi | Peanuts

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

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

#### 6. Soia | Soya

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.

*Soya and products based on soya such as bean curd, edamame beans, corn paste, texture soya protein, soya flour or tofu, desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.*

#### 7. Latte | Milk

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.

*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. Frutta a guscio | Nuts

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.

*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. Sedano | Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

*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. Mostarda | Mustard

Mostarda e prodotti a base di mostarda.

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

#### 11. Semi di sesamo | Sesame seeds

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*Sesame seeds and products based on sesame seeds.*

#### 12. Anidride solforosa | Sulphur dioxide

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

*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. Lupini | Lupins

Lupini e prodotti a base di lupini.

*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. Molluschi | Molluscs

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Molluscs and products based on molluscs and includes mussels, land snails and whelks, oyster sauce or as an ingredient in fish stews.*

## 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.

*Dear Guests,*

*Reservation is required for dinner in our Restaurant. Our receptionists will be at your service. We would like to remind to the Gentlemen that a casual elegant dress code is requested for dinner: shorts and flip flops will not be allowed.*

## INTOLLERANZE E ALLERGIE *INTOLERANCES AND ALLERGIES*

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

*Should you have any food allergies or intolerances, please inform the Maitre d'Hotel. It will be a pleasure to meet your needs.*

## PRODOTTI ABBATTUTI *BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS*

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.

I prodotti contrassegnati con due asterisco sono lavorati da surgelati.

*The produce with an asterisk has been converted from fresh to blast chilled in order to guarantee the maximum quality and health safety, as described in our HACCP plan in accordance with Reg. CE 852/04 and 853/04. Products marked with two asterisks are processed from deep-frozen.*

## SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

### *ADMINISTRATION OF RAW FISH AND SHELLFISH*

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ed 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.

*The Department of Health, communicated from 17/02/2011 onwards, declares that the fish destined to be consumed raw or almost raw should be submitted according to the reclamation treatment which is compliant to the prescriptions of the CE 853/2004 Regulation, attachment III, sections VIII, chapter 3, letter D, point 3. For any further information, our Maitre d'hotel will remain at your disposal.*



In caso d'intolleranze e/o allergie si prega d'informare lo staff in servizio. Per i prodotti contrassegnati dal simbolo \* leggere le note a fine menù.  
*If you have any intolerances and/or allergies, please inform the staff on duty. For products marked with \* please read the notes at the end of the menu.*  
Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa. | *All prices include VAT.*