



# Gli Affreschi

*À la carte*

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

## 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 in poi ha iniziato un viaggio 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.

I piatti che definiscono Chef Michele sono il Paté di Fegatini di pollo, i Pici tirati a mano al Cacio e Pepe, il Filetto di Cervo e per finire il Cremoso al Cioccolato.



## CHEF MICHELE RICCI

The passion for cooking began at a young age, from a family tradition, when he observed his grandmother and his mother preparing traditional dishes with passion and precision. Inspired by them, he concluded his studies at the Hotel Institute of Chianciano and from then on began a journey to become a culinary artist, undertaking rigorous training with illustrious masters such as Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini and Paolo Lopriore, who stimulated his creativity and his personality.

His cuisine stands out for its authentic connection with the territory where he always seeks fresh and seasonal ingredients from local producers.

This mix of meetings and experiments guarantees a quality experience, its menu is innovative but classically inspired.

The dishes that best define Chef Michele are the Chicken Liver Paté, the hand-rolled Pici with Pecorino cheese and Pepper, the Venison Fillet and finally the Chocolate Cream.

## I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA: LA TOSCANA

Materie prime d'Eccezzenza 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: TUSCANY

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

This is why we have chosen:

"De Magi" in Castiglion Fiorentino, whose charcuterie, as cold meats and cheeses are still strictly handmade.

They have been internationally awarded for "2022-23 World Cheese Awards"

"Gelateria 7 Voglie" in Camucia, from the "Eccellenze d'Italia" group, takes the most genuine ingredients and processes them with love, passion and wisdom, creating a sublime selection of handmade ice cream flavors.

"Longino & Cardenal" which constantly seeks the best products for bread, meat and fish, led by their passion for quality.

Our Pastry chef remains faithful to the Italian tradition, preparing our desserts with Valdichiana's dairy products and Casentino's hens raised on the land, reinterpreting them in a simple but modern key.

# DEGUSTAZIONE | TASTING

## SAPORI TOSCANI

\*Uovo a 65°,  
pancotto agli spinaci e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
1, 3, 7, 12

\*Pici tirati a mano alla cacio e pepe  
profumati allo zafferano di Cortona  
1, 6, 7, 12

Controfiletto di manzo con millefoglie di patate, riduzione all'aceto invecchiato  
e cenere alle erbe  
7, 12, 14

Selezione di formaggi  
7

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

€ 90/p.p.

Con percorso di cinque vini in abbinamento € 160/p.p.

## TUSCAN TASTE

\*65° Slow cooked egg,  
spinach pancotto and 24 months aged Parmesan cheese fondue  
1, 3, 7, 12

\*Handrolled cacio e pepe pici  
flavoured with Cortona saffron  
1, 6, 7, 12

\*Beef sirloin steak  
with millefeuille potato, aged vinegar reduction and herbs charcoal  
7, 12, 14

Cheese selection  
7

Tiramisu in three consistencies  
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 90/p.p.

With fine wine pairing € 160/p.p.

**E fortemente consigliata la scelta dello stesso menù per i componenti del tavolo.**

*We strongly suggest the choice of the same menu for the whole table.*

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. Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa. | *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. All prices include VAT.*



# DEGUSTAZIONE | TASTING

## DAL MARE

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

\*Chitarrina di pasta all'uovo con gamberi rossi di Sicilia  
in salsa alla carbonara e pesto di lattuga  
1, 2, 3, 12

\*Filetto di spigola arrosto,  
Pappa al pomodoro, lardo e zucchine marinate al lime  
4, 7, 12

Selezione di formaggi  
7

Crema al cioccolato Guanaja 70%, mango, nocciole e fava di cacao  
3, 7, 12

€ 100/p.p.

Con percorso di cinque vini in abbinamento € 160/p.p.

## FROM THE SEA

\*Roasted squid  
on peas cream and its ink  
12, 13, 14

\*Handmade chitarrina noodles with Sicilian red prawns,  
carbonara sauce with lettuce pesto  
1, 2, 3, 12

\*Roasted seabass filet,  
pappa al pomodoro, lard and lime marinated courgette  
4, 7, 12

Cheese selection  
7

Creamy 70% Guanaja dark chocolate, mango,  
hazelnuts and cocoa beans  
3, 7, 12

€ 100/p.p.

With five wine pairing € 160/p.p.

**E fortemente consigliata la scelta dello stesso menù per i componenti del tavolo.**

*We strongly suggest the choice of the same menu for the whole table.*

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. Tutti i prezzi si intendono IVA inclusa. | *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. All prices include VAT.*



# ANTIPASTI

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

€24

Tartare di manzo Chianino  
con acciughe, rape rosse e maionese alle nocciole  
1, 8, 10, 12

€22

\*Patè di fegatini di pollo,  
mela verde, gel di vermouth di Cortona e cantuccio salato  
1, 3, 7, 8, 12

€18

\*Uovo a 65°,  
pancotto agli spinaci e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
1, 3, 7, 12

€21

Orto di germogli e vegetali  
in diverse consistenze al profumo di limone  
12

€18



# STARTERS

\*Roasted squid  
on peas cream and its ink

12, 13, 14

€24

Chianina beef tartare  
with anchovies, red turnips and hazelnuts mayonnaise

1, 8, 10, 12

€22

\*Chicken liver patè,  
green apple, Cortona vermouth gelée, and salted cantucci

1, 3, 7, 8, 12

€18

\*65° slow cooked egg,  
spinach pancotto and 24 months aged Parmesan cheese fondue

1, 3, 7, 12

€21

Lemon flavoured sprouts and vegetables  
from the garden in different consistencies

12

€18

*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. All prices include VAT.*



# PRIMI

\*Chitarrina di pasta all'uovo con gamberi rossi di Sicilia  
in salsa alla carbonara e pesto di lattuga

1, 2, 3, 12

€29

\*Tortelli ripieni di capriolo,  
crema di cipolle rosse, noci e formaggio caprino

1, 3, 7, 8, 12

€26

\*Risotto ai funghi porcini  
con fonduta di aglio dolce della Valdichiana e mandorle

7, 8, 12

€24

\*Gnocchi di ricotta di pecora  
su crema di ribollita e salsa alla cacciatora

1, 7, 12

€24

\*Pici tirati a mano alla cacio e pepe  
profumati allo zafferano di Cortona

1, 6, 7, 12

€24





# FIRST COURSES

\*Handmade chitarrina pasta with Sicilian red prawns,  
carbonara sauce with lettuce pesto

1, 2, 3, 12

€29

\*Roebuck filled tortelli,  
red onions cream and goat cheese

1, 3, 7, 8, 12

€26

\*Porcini mushrooms risotto  
with Valdichiana sweet garlic fondue and almonds

7, 8, 12

€24

\*Sheep ricotta dumplings,  
ribollita cream and cacciatora sauce

1, 7, 12

€24

"Handrolled cacio e pepe picci  
flavoured with Cortona saffron

1, 6, 7, 12

€24

*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. All prices include VAT.*



## SECONDI

\*Filetto di spigola arrosto,  
pappa al pomodoro, lardo di Colonnata e zucchine marinate al lime

4, 7, 12

€32

\*Pollo ruspante allevato a mais in due cotture,  
cecina Toscana e salsa dolce alla diavola

8, 12

€28

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

7, 12

€36

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

6, 7, 12

€38

Fagiolini sant'Anna al vapore,  
crema di fagioli all'Uccelletto, mandorle e polvere di salvia

12

€24



# MAIN COURSES

\*Roasted seabass filet,  
pappa al pomodoro, Colonnata lard and lime marinated courgettes  
4, 7, 12

€32

\*Free-range corn fed chicken, in two different cooking ways  
with Tuscan chickpea cecina in a sweet and spicy chili sauce  
8, 12

€28

\*Beef sirloin steak  
with millefeuilles of potato, aged vinegar and herbal charcoal  
7, 12

€36

\*Venison filet,  
spinach, Jerusalem artichokes and juniper sauce  
6, 7, 12

€38

Steamed sant'Anna green beans,  
Uccelletto beans cream, almonds and sage powder  
12

€24

*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. All prices include VAT.*



# DOLCI

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

1, 6, 7, 12

€13

Tiramisù  
in tre consistenze

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

€13

Cre moso al cioccolato Guanaja 70%,  
mango, nocciole e fave di cacao

7, 8, 12

€13

Semifreddo di ricotta di pecora,  
pistacchio, arancia e cioccolato fondente

3, 7, 12

€13

Crepe Suzette  
con gelato

1, 3, 7, 12

€22



# DESSERT

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

1, 6, 7, 12

€13

Tiramisu  
in three consistencies

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

€13

Creamy 70% Guanaja dark chocolate,  
mango, hazelnuts and cocoa beans

7, 8, 12

€13

Ricotta cheese Semifreddo,  
pistachio, orange and dark chocolate

3, 7, 12

€13

Crepe Suzette  
and ice cream

1, 3, 7, 12

€22

*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. All prices include VAT.*



# 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 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 miso, 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 spazzolato 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 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 SO<sub>2</sub> 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. SOYA

Soya and products based on soya such as bean curd, edamame beans, miso paste, texture soya protein, soya 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 mustards 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 and includes 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 casual elegante:  
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 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 ed 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 Maitre è a vostra disposizione.





## OUR CUISINE

The Restaurant offers a range of traditional and regional Italian dishes, which are prepared with innovating cooking techniques. Dinner reservation is required. Our Reception team is at Guests' disposal.

## DRESS CODE

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.

## INTOLERANCES AND ALLERGIES

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

## BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS

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.

## ADMINISTRATION OF RAW FISH AND SHELLFISH

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.



