



Menu

HIC ET NUNC



Filosofia

Qui non troverai racconti complicati o grandi nomi.

Cucinare, per noi, è come coltivare: si parte dalla terra, si sceglie il meglio, si lavora con rispetto.

Il nostro menù non racconta storie, non seduce con aggettivi: presenta solo l'essenza.

Sarà il tuo palato a intuire la storia dietro ogni piatto.

Tutte le preparazioni nascono dal ritmo delle stagioni, dalla mano di chi raccoglie, alleva, impasta.

Perché quando la materia è buona, non serve nasconderla.

Basta servirla nel momento giusto, con il cuore giusto.

Nessuna descrizione tecnica, nessuna spiegazione: solo la traccia degli ingredienti principali, lasciando al cliente la sorpresa del gusto e al servizio di sala il ruolo di guida.

Il nome del menù, Hic et Nunc significa infatti qui ed ora.

Tre aggettivi per descriverlo? Diretto, onesto ed essenziale.

Qui si mangia come si vive: con semplicità e verità.

Philosophy

Here you will not find complicated stories or big names.

Cooking, for us, is like farming: we start from the land, we choose the best, we work with respect. Our menu does not tell stories, does not seduce with adjectives: it only presents the essence.

Your palate will guess the story behind each dish.

Every preparation comes from the rhythm of the seasons, from the hand of those who collect, raise, knead. Because when the matter is good, there's no need to hide it. Just serve it at the right time, with the right heart.

No technical description, no explanation: only the trace of the main ingredients, leaving to the customer the surprise of taste and the service room the leading role.

The name of the menu, Hic et Nunc means here and now.

Three adjectives to describe it? Direct, honest and essential.

Here we eat as you live: with simplicity and truth.

Hic Et Nunc

L'uovo di giornata della nostra Az. Agricola One Belvedere Tuscany



Baccalà ed aglio nero

Gyoza e pancetta fatta in casa

Porco bio e nocciole piemontesi



Panna, miele dell' Az. Agricola One Belvedere e rosmarino



The daily egg of the Az. Agricola One Belvedere Tuscany



Cod and black garlic

Gyoza and homemade bacon

Organic pork and hazelnuts from Piedmont



Cream, honey of the Az. Agricola OneBelvedere and rosemary



Tuesday - Saturday



TAVOLA DI GUIDO

Hic Et Nunc

Il maiale Etrusco



Zucca della nostra Az. Agricola
OneBelvedere

Tortello di lepre

Piccione



Cioccolato 72% e caprino fresco



The Etruscan porc



Pumpkin of our Az. Agricola
OneBelvedere

Hare tortello

Pigeon



Chocolate 72% and fresh goat



Monday - Friday



TAVOLA
DI
GUIDO
C
I
D
O
D
I
C
I
D
O
D
I
C
I
D
O



Hic Et Nunc

Gambero rosa dell'arcipelago toscano



Spaghetto al limone

Risotto al polpo di scoglio

Anatra e salsa di soia fatta in casa



Cocco e frutto della passione



Pink shrimp from the Tuscan
archipelago



Spaghetti with lemon

Risotto with rock octopus

Duck and homemade soy sauce



Coconut and passion fruit



Thursday - Sunday



Menù 5 portate €85.00 per persona
Menù 3 portate €65.00 per persona

Abbinamento vino 5 calici €30 per persona
Abbinamento vino 3 calici € 18 per persona

Tasting menu 5 Courses €85.00 per person
Tasting menu 3 Courses €65.00 per person

Wine experience 5 glasses €30 per person
Wine experience 3 glasses € 18 per person

Il menù con l'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta. Invitiamo la gentile clientela a segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di ordinare, affinché si possa garantire un servizio attento e sicuro. Pur adottando ogni precauzione, non si può escludere la possibile presenza accidentale di allergeni.

The menu with the list of allergens is available upon request.

We kindly ask our guests to inform the staff of any food allergies or intolerances before placing an order, so we can ensure attentive and safe service.

Despite all due precautions, accidental traces of allergens may still be present in the dishes served.