



MENU

HIC ET NUNC



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.

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

Tonno del Chianti, castagne, fagioli zolfini e cipollotti



Pot au feu di Quaglia (3, 9)

Gnocchi di patate con ragù di anatra, melograno e pinoli (3, 7, 8, 9)

Guanciale di manzo brasato al Chianti Classico, radici e tuberi (7, 9, 10)



Panna cotta al caffè, sorbetto al cioccolato, salsa alle spezie e datteri (3, 7)



"Tuna" of Chianti-style pork, chestnuts, zolfini beans, spring onions



Quail pot-au-feu (3, 9)

Potato gnocchi with duck ragout, pomegranate, pine nuts (3, 7, 8, 9)

Braised beef cheek in Chianti Classico sauce, root vegetables (7, 9, 10)



Coffee panna cotta, chocolate sorbet, sweet spice sauce, dates (3, 7)



3 courses are the 3 dishes with olive on the side



TAVOLA DI GUIDO

Thursday - Sunday

Hic Et Nunc

Uovo bio cotto a bassa temperatura,
tartufo bianco, topinambur e spuma di
pecorino (3, 7)



Tortelli di zucca affumicata, porcini,
nocciole (1, 3, 7, 8)

Baccalà, pomodoro del nostro orto e
olive fatte in casa (4)

Lombo di vitello da latte, crosta di
parmigiano, friggione e verdure di
stagione (1, 7)



Mousse au chocolat, cachi, gelato alla
ricotta, noci (3, 7, 8)



Organic low temperature cooked bio
egg, white truffle, Jerusalem
artichoke, pecorino foam (3, 7)



Smoked pumpkin tortelli, porcini
mushrooms, hazelnuts (1, 3, 7, 8)

Salt codfish, fresh tomatoes sauce,
homemade olives (4)

Milk-fed veal loin in a Parmesan crust,
stewed onions, and seasonal
vegetables (1, 7)



Chocolate mousse, persimmon, ricotta
ice cream, walnuts (3, 7, 8)



3 courses are the 3 dishes
with olive on the side



TAVOLA DI GUIDO

Tuesday - Saturday

Hic Et Nunc

Pesce azzurro affumicato, mela e cipolla rossa, creme fraiche (4, 7)



Tortelli alla carbonara, spinaci saltati (1, 3, 7)

Polenta rosolata, verza, fontina, pane croccante e salsa alle spugnone (1, 7)

Petto d'anatra, passato di sedano, rapa, broccoli, salsa all'anice stellato (7)



Cheesecake con ragù di mirtilli, sorbetto ribes nero e crema al limone (3, 7)



Smoked blue fish, apple and red onion, crème fraîche (4, 7)



Carbonara tortelli with sautéed spinach (1, 3, 7)

Pan fried polenta with savoy cabbage, fontina cheese, crispy bread, morel mushroom sauce (1, 7)

Duck breast with celeriac purée, broccoli, and star anise sauce (7)



Cheesecake with blueberry compote, black currant sorbet, lemon cream (3, 7)



3 courses are the 3 dishes with olive on the side