

NELLO

ESPERIENZE DI GUSTO

Nello nasce dalle radici di uno storico ristorante tradizionale diventando un elegante riparo per i viaggiatori del gusto.

Un luogo dove le antiche ricette assorbono nuove sfumature, le materie prime sono locali, genuine e di qualità e l'amore in cucina è tanto da far emozionare piatto dopo piatto.

Siediti a tavola con noi e lasciati accompagnare in un elegante viaggio tra sapori antichi e nuove sfumature del gusto. Attraverso i prodotti genuini dei nostri fornitori locali ti porteremo all'interno della nostra visione di cucina, un'esperienza che ci condurrà – voi e noi, insieme – dritti al cuore di Nello.

Chiara e Federico

INCONTRARSI

TO MEET

DALLA TERRA AL PIATTO *FROM THE GROUND TO THE DISH*

Topinambur, funghi, beurre blanc e rosmarino
Jerusalem artichoke, mushrooms, beurre blanc and rosemary

16

UOVO E UOVA: AUTUMN EDITION *EGG AND EGGS: AUTUMN EDITION*

Uovo 63°, zucca, uova di trota, semi di zucca
Slow cooked egg (63°), pumpkin foam, trout roe, pumpkin seeds

17

TAGLIATELLA? SÌ, MA DI SEPPIA! *CUTTLEFISH TAGLIATELLA*

Seppia, nero di seppia, cavolfiore e salsa verde
Cuttlefish, cuttlefish ink, cauliflower, parsley sauce

19

UNA ROSTICCIANA GIRAMONDO *GLOBETROTTER RIBS*

Costine di cinta senese, BBQ orientale, yogurt e cipolla acidulata
Cinta Senese ribs, oriental bbq Sauce, yoghurt and sour onion

18

MANZO DI SOTTOBOSCO *BEEF OF THE UNDERGROWTH*

Tartare di manzo, zucca, ginepro, funghi e tartufo
Beef tartare, pumpkin, juniper, mushroom and truffle

18

SCOPRIRSI
TO DISCOVER

MEZZE MANICHE ANCHE D'AUTUNNO
MEZZE MANICHE PASTA IN AUTUMN

Mezze maniche Benedetto Cavalieri, porcini, lime, timo e cipolla bruciata
Mezze maniche Benedetto Cavalieri pasta, porcini mushroom, lime, thyme, burnt onion

21

L'INSOLITO RISOTTO AI GAMBERI
THE UNUSUAL SHRIMP RISOTTO

Riso Acquerello, stracchino, limone fermentato,
gambero rosso di Porto Santo Stefano

*Acquerello rice, stracchino cheese, fermented lemon and
red shrimp from Porto Santo Stefano*

20

CAVOLO, CHE SPAGHETTO!
BLACK CABBAGE SPAGHETTI

Spaghetto Benedetto Cavalieri, cavolo nero, alici di Cetara,
peperoncino e pecorino Corzano e Paterno

*Spaghetti Benedetto Cavalieri pasta, black cabbage, Amalfi coast anchovies,
chili pepper and pecorino cheese*

19

IL CINGHIALE VIAGGIATORE
THE TRAVELER BOAR

Ravioli di cinghiale, prugna, umeboshi, levistico
Boar ravioli pasta, plum, umeboshi and lovage

20

LA TAGLIATELLA COME UNA VOLTA
TAGLIATELLA AS THEY USED TO BE

Tagliatella 36 tuorli, manzo e alloro
Tagliatelle made with 36 yolks, beef ragù and laurel powder

18

CONOSCERSI

TO KNOW

PORRO SOTTOCENERE *LEEK UNDER ASH*

Porro, pera, parmigiano e tartufo
Leek, pear, Parmisan cheese and truffle

21

SAPORE DI MARE *TASTE OF SEA*

Il nostro pescato, salsa di cacciucco, patate, olive e salicornia
Our catch, cacciucco sauce, potato, olives and glasswort

26

ANATRA IN VIOLA *DUCK AND PURPLE*

Anatra, barbabietola, more e mosto d'uva
Duck, red beetroot, blackberry and grape must

25

IL MAIALINO CHE NON TI ASPETTI *THE PIGLET YOU DO NOT EXPECT*

Pancia di maialino da latte, scampi, zucca, arancia e zenzero
Suckling piglet belly, raw prawns, pumpkin, orange and ginger

24

IL PEPOSO VA IN ORIENTE *THE PEPOSO GOES TO THE EAST*

Manzo, pepe, fagioli e tahina
Beef, peppercorns, beans and tahini sauce

23

DALLA NOSTRA BRACE *FROM THE GRILL*

Fiorentina toscana nel filetto 55€/kg
T-bone Fiorentina steak

Contorni del giorno 6 €

Today's sides 6 €

LASCIARSI ANDARE

LET IT GO

RIMEDIO D'AUTUNNO AUTUMN REMEDY

Latte, miele, polline, noci, cannella e limone
Milk, honey, pollen, nuts, cinnamon and lemon

10

PECCATO DI GOLA SIN OF GLUTTONY

Cioccolato fondente Manjari Valrhona, lamponi, mou e nocciole
Manjari Valrhona dark chocolate, raspberry, caramel ganache and hazelnut

10

VOLEVO ESSERE UNA SCHIACCIATA ALL'UVA I WANTED TO BE A GRAPE SCHIACCIATA

Clafoutis all'uva, yogurt greco, rosmarino
Grape clafouties, greek yoghurt and rosemary

10

DOLCE MA NON TROPPO SWEET BUT NOT TOO MUCH

Cioccolato bianco Ivoire Valrhona, meringa, lime, more e mirtilli
Ivoire Valrhona white chocolate, meringue, lime, blackberry and blueberry

10

COPERTO COVER

4

Il nostro menù segue la stagionalità delle materie prime.
La nostra schiacciata viene preparata con amore con il nostro lievito madre "Achille" dopo 30 ore di lievitazione.
Il pane che vi serviamo viene preparato dal Panificio Marinato.
La pasta arriva direttamente dalla Puglia dove si trova il Pastificio Benedetto Cavalieri.
Il Riso che utilizziamo è Acquerello, invecchiato 12 mesi.
Per altri ingredienti ci affidiamo ai nostri preziosi produttori locali.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti 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 Reg. CE 853/04 r

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

BEVANDE

DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 0,75lt.
MICROFILTERED WATER 0,75lt.

2

ACQUA IN BOTTIGLIA
BOTTLED WATER

3

BIBITE
DRINKS

3.50

SUCCHI
JUICES

3.50

CAFFE'
COFFEE

2.50

CAFFE' DECAFFEINATO
DECAFFEINATED COFFEE

2.70

ORZO-GINSENG
BARLEY-GINSENG

2.70

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

3

TÈ E TISANE
TEAS AND HERBAL TEAS

3