

# NELLO

ESPERIENZE DI GUSTO

*Nello nasce dalle radici di uno storico ristorante tradizionale, diventando 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 trasapori 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*

# DAL MARE A(C)QUA

## **ENTREÈ DI BENVENUTO**

### **ANIMA E MARE 19**

*Gambero rosa, animella di vitello e garum alla rosa*

### **UNA BOMBA DI RAVIOLO 22**

*Ravioli liquidi di Parmigiano delle Vacche Rosse, funghi e cipolla*

### **UN CACCIUCCO UN PO' SVITATO 23**

*Vitoni, cacciucco, latte di mandorla e limone nero*

### **DENTICE ARDENTE 30**

*Dentice, lattuga e olive taggiasche*

## **PREDESSERT**

### **A LUME DI CANDELA 11**

*Vaniglia del Madagascar, fragole, miele e rosa*

## **PICCOLA PASTICCERIA**

70

## **ABBINAMENTO VINI**

40

*Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo*

# ISTINTO ANIMALE

## ENTRÉE DI BENVENUTO

### NON È UNA FIORENTINA 19

*Tartare di manzo, midollo, patate e fumo*

### UNA BOMBA DI RAVIOLO 22

*Ravioli liquidi di Parmigiano delle Vacche Rosse, funghi e cipolla*

### IL PRATO A PRIMAVERA 21

*Riso Acquerello, piselli, chiocciole e kefir*

### PICCIONCINO NEL GIARDINO 30

*Piccione, rabarbaro, erbe e radici*

## PREDESSERT

### S-NELLO lo snack di Nello 11

*Cioccolato fondente, pralinato all'arachide salata e cioccolato Dulcey*

## PICCOLA PASTICCERIA

70

## ABBINAMENTO VINI

40

*Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo*

# GERMOGLIARE

## ENTRÉE DI BENVENUTO

### UOVO A TINTA UNITA 17

*Uovo 62°, asparagi e salicornia*

### GNUDO MA TIMIDO 17

*Spinaci, Parmigiano e ricotta di pecora*

### UNA BOMBA DI RAVIOLO 22

*Ravioli liquidi di Parmigiano delle Vacche Rosse, funghi e cipolla*

### CARCIOFO IMBRACIATO 23

*Carciofo, yogurt di pecora, aglio nero e prezzemolo*

## PREDESSERT

### BarbaYOGURT 11

*Yogurt greco, cioccolato Ivoire, barbabietola, rabarbaro e frutti di bosco*

## PICCOLA PASTICCERIA

65

## ABBINAMENTO VINI

40

*Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo*

# ORIGINI

## ENTREÈ DI BENVENUTO

### NON È UNA FIORENTINA 19

*Tartare di manzo, midollo, patate e fumo*

### IL CINGHIALE NELL'UMEBOSHCO 22

*Pappardella 36 tuorli, castagna, cinghiale, prugne e umeboshi*

### IL PEPOSO VA IN ORIENTE 27

*Manzo, pepe, fagioli toscaneli e tahina*

## PREDESSERT

### L'APERITIVO DEL CONTE 11

*Campari, arancia, cioccolato Ivoire, vermouth, gin e arachide salata*

## PICCOLA PASTICCERIA

60

## ABBINAMENTO VINI

35

# AD OCCHI CHIUSI

## DEGUSTAZIONE 8 PORTATE

*Lasciatevi trasportare dallo chef in un goloso viaggio alla scoperta di Nello*

85

## ABBINAMENTO VINI

55

*Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo*



Servizio, coperto, entré di benvenuto, cestino del pane e olio evo, e piccola pasticceria 5

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 a richiesta, dal personale in servizio.

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