

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

ENTRÉE 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

AGLIO. OLIO E PEPERONCINO... DI MARE 23

Fusilloni, pescato, salicornia e 'nduja

OMBRINA ARDENTE 30

Ombrina, lattuga e olive taggiasche

PREDESSERT

BarbaYOGURT 11

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

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 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

MELANZANA SOTTO COPERTURA 23

Melanzana, yogurt di pecora, aglio nero e menta

PREDESSERT

A LUME DI CANDELA 11

Vaniglia del Madagascar, fragole, miele e rosa

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

N

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.

NELLO

ESPERIENZE DI GUSTO

Nello is born from the roots of a historical traditional restaurant, becoming an elegant shelter for travellers of taste.

A place where ancient recipes absorb new nuances, the raw materials are local, genuine and qualitative, and the love in the kitchen is enough to move you, dish after dish.

Sit with us at the table and let yourself be accompanied through an elegant journey among ancient flavors and new shades of taste. Through the genuine products of our local suppliers, we will bring you into our vision of cuisine, an experience that will lead you – you and us, together – right to the heart of Nello.

Chiara e Federico

FROM THE SEA

WELCOME ENTREE

SHRIMP AND SWEETBREAD 19

Pink shrimp, veal sweetbread and rose garum

EXPLOSIVE RAVIOLI 22

Liquid ravioli with Vacche Rosse parmesan cheese, mushrooms, and onion

SEAFOOD AGLIO E OLIO 23

Fusilli pasta, white fish, shellfish, glasswort, and 'nduja

BLAZING FISH 30

Croaker fish, lettuce, and taggiasche olives

PREDESSERT

COLD YOGHURT SOUP 11

Yoghurt, white chocolate, beetroot, rhubarb, and wild berries

SMALL PASTRIES

70

WINE PAIRING

40

Each tasting is intended for the table as a whole

ANIMAL INSTINCT

WELCOME ENTREE

NOT A FIORENTINA 19

Beef tartare, bone marrow, potatoes, and smoke

EXPLOSIVE RAVIOLI 22

Liquid ravioli with Vacche Rosse parmesan cheese, mushrooms, and onion

A FIELD IN SPRING 21

Acquerello Rice, green peas, and kefir

MR. PIGEON IN THE GARDEN 30

Grilled pigeon from Laura Peri, rhubarb, herbs, radish, herbs emulsion

PREDESSERT

S-NELLO, NELLO'SNACK 11

Dark chocolate, salted peanut praline, and Dulcey chocolate

SMALL PASTRIES

70

WINE PAIRING

40

Each tasting is intended for the table as a whole

SPROUTING

WELCOME ENTREE

EGG IN GREEN 17

Egg 62°, asparagus, and glasswort

GNUDO ROLL 17

Spinach, Parmesan cheese, and sheep ricotta

EXPLOSIVE RAVIOLI 22

Liquid ravioli with Vacche Rosse parmesan, mushroom, and onion

UNDERCOVER EGGPLANT 23

Grilled eggplant, sheep yoghurt, black garlic and parsley

PREDESSERT

BY CANDLELIGHT 11

Madagascar Vanilla, strawberries, honey, and rose

SMALL PASTRIES

65

WINE PAIRING

40

Each tasting is intended for the table as a whole

ORIGINS

WELCOME ENTREE

NOT A FIORENTINA 19

Beef tartare, bone marrow, potatoes, and smoke

PAPPARDELLE FROM THE WOODS 22

Pappardelle pasta made with 36 yolks, chestnut, boar, plum, and umeboshi

PEPOSO TO THE EAST 27

Beef, peppercorns, white beans, and tahini

PREDESSERT

COUNT'S APERITIVO 11

Campari, orange, Ivoire chocolate, vermouth, gin, and salted peanut

SMALL PASTRIES

60

WINE PAIRING

35

CLOSE YOUR EYES

8 COURSE TASTING

Let yourself be taken on a tasty journey by the chef to discover Nello

85

WINE PAIRING

55

Each tasting is intended for the table as a whole

N

Service, cover charge, welcome entrée, bread and extra virgin olive oil, small pastries 5

Some fresh products of animal origin, as well as products of fishing administered raw, are subjected to blast freezing to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant under request, from service personnel.

For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation, which will be provided on request by the service staff.