

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 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

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

FUSILLONE MEDITERRANEO 23

Tonno rosso, burro affumicato, ginepro e grum

OMBRINA ARDENTE 30

Ombrina, lattuga e olive taggiasche

PREDESSERT

BarbaYOGURT 11

Yogurt, cioccolato Ivoire, barbabetola, rabarbaro e frutti di bosco

PICCOLA PASTICCERIA

75

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

ASSOLUTO DI POMO D'ORO 22

Riso Acquerello, acqua di pomodoro, basilico e oro

PICCIONCINO NEL GIARDINO 30

Piccione, rabarbaro, erbe e radici

PREDESSERT

S-NELLO lo snack di Nello 11

Cioccolato fondente, arachide salata e cioccolato Dulcey

PICCOLA PASTICCERIA

75

ABBINAMENTO VINI

40

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

GERMOGLIARE

ENTRÉE DI BENVENUTO

UNCONVENTIONAL PANZANELLA 18

Pomodoro, anguria, cipolla e caprino

NON È UN RISOTTO 19

Zucchina, menta, capperi e riso

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

70

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

65

ABBINAMENTO VINI

35

AD OCCHI CHIUSI

DEGUSTAZIONE 8 PORTATE

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

90

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.