

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 di 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 & Federico

DAL MARE (A)CQUA

ENTREE' DI BENVENUTO

UN GAMBERO A FIRENZE 22

Gambero, finocchio, mela verde, arancia e Alkermes

BLACK & WHITE 23

Tagliolino 36 tuorli, seppia e le sue interiora, e scamorza affumicata

UNA BOMBA DI RAVIOLO 22

Ravioli liquidi di Parmigiano Vacche Rosse, funghi e cipolla

PESCIOLINO INCAVOLATO 30

Ricciola, cavolfiore, fieno, bottarga e zafferano

PREDESSERT

VOLEVO UN DOLCINO 11

Cioccolato bianco, olio EVO, pistacchio e melograno

PICCOLA PASTICCERIA

75

ABBINAMENTO VINI

40

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

ISTINTO ANIMALE

ENTREE' DI BENVENUTO

CONIGLIO CHIANTIGIANO MA NON TROPPO 20
Coniglio, koji, insalatina autunnale e neccio

L'OTTAVA NANA 23
Pappardella 36 tuorli, anatra, ribes e levistico

UNA BOMBA DI RAVIOLO 22
Ravioli liquidi di Parmigiano Vacche Rosse, funghi e cipolla

PICCIONCINO DOLCE-AMARO 30
Piccione di Laura Peri, mela e indivia

PREDESSERT

TIRAMISU' TOSCANO 11
Mascarpone, caffè, cioccolato fondente e tabacco

PICCOLA PASTICCERIA

75

ABBINAMENTO VINI
40

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

GERMOGLIARE

ENTREE' DI BENVENUTO

AL CONTADINO NON FAR SAPER.....19
Porro, pera, pecorino Ruota del Re e garum di polline

UMAMI 23
Riso Acquerello, funghi porcini, miso e kefir

UNA BOMBA DI RAVIOLO 22
Ravioli liquidi di Parmigiano Vacche Rosse, funghi e cipolla

C'è UOVO E UOVO 21
Uovo 62° di Paolo Parisi, uovo marinato e zucca

PREDESSERT

A LUME DI CANDELA 11
Cioccolato bianco, rosmarino, uva, miele e polline

PICCOLA PASTICCERIA

75

ABBINAMENTO VINI
40

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

ORIGINI

ENTREE' DI BENVENUTO

NON E' UNA FIORENTINA 19
Tartare di manzo, midollo, patate e fumo

L'OTTAVA NANA 23
Pappardella 36 tuorli, anatra, ribes e levistico

IL PEPOSO VA IN ORIENTE 27
Manzo, pepe, fagioli toscanelli e tahina

PREDESSERT

L'APERITIVO DEL CONTE 11
Arancia, Campari, Vermouth, Gin e arachide salata

PICCOLA PASTICCERIA

65

ABBINAMENTO VINI
35

AD OCCHI CHIUSI

*Lasciatevi trasportare dallo chef
in un goloso viaggio di 8 portate alla scoperta di Nello*

90

ABBINAMENTO VINI
55

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

Servizio, coperto, entreé di benvenuto, cestino del pane e olio evo, 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

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