

NELLO NASCE DALLE RADICI DI UNA STORICA TRATTORIA TOSCANA E SI APRE AL PRESENTE COME CUCINA CHE EMOZIONA.
NELLO È LA NOSTRA IDEA DI CASA: ACCOGLIENTE, UN PO' ELEGANTE, MA MAI INGESSATA.
LA CUCINA TOSCANA CI GUIDA, MA NON CI TRATTIENE. LA REINVENTIAMO CON CURIOSITÀ E UN PIZZICO DI IRONIA.
OGNI PIATTO RACCONTA UN PEZZO DI TOSCANA E UN PO' DI NOI: LA VOGLIA DI CONDIVIDERE, DI STUPIRE, DI FARVI STARE BENE.
SIEDITI A TAVOLA CON NOI.
LASCIATI GUIDARE IN UN VIAGGIO TRA SAPORI AUTENTICI E DELICATE INNOVAZIONI, ATTRAVERSO I PRODOTTI GENUINI DEI NOSTRI FORNITORI LOCALI.
PERCHÉ DA NELLO, LA BELLEZZA STA NEL GUSTO... E NEL DIVERTIMENTO DI CONDIVIDERLO.

Chiara e Federico

RITORNO ALLE ORIGINI

Entrée di Benvenuto

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

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

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

predessert

TIRAMISÙ TOSCANO
Mascarpone, caffè, cioccolato fondente e tabacco

piccola pasticceria

84

abbinamento vini
40

A OCCHI CHIUSI

Qui il menù non si sceglie, si vive.
Lasciatevi guidare dallo chef in un viaggio di 9 portate tra sapori sinceri, intuizioni inattese e il piacere semplice di stare a tavola.

115

abbinamento vini
70

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

DOVE LA MATERIA SI TRASFORMA

Entrée di Benvenuto

CONTRO-CORRENTE
Trota salmonata e le sue uova, agrumi
e kimchi di zucca

SOTTO LA SCORZA
Sedano rapa, koji mole, tartufo e nocciola

ARIA DI MONTAGNA
Riso Carnaroli Margherita, Formadi Frant, erbe e
Mugolio

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

a vostra scelta:

A PESCA ....DI FICHI!
Pescato, zucchina, yogurt e fico

PICCIONE A SANGUE FREDDO
Piccione di Laura Peri, barbabietola
e aceto di ciliegie

predessert

LA RIBOLLITA E' IMPAZZITA
Fagioli, sedano, carota, cavolo nero,
cioccolato bianco e olio evo

piccola pasticceria

98

abbinamento vini

55

Ogni degustazione si intende valida per l'intero tavolo

À LA CARTE

Antipasti

CONTRO-CORRENTE 25
Trota salmonata e le sue uova, agrumi e kimchi di zucca

ACQUA IN BOCCA 26
Lingua di vitello, scampo, senapi, caco e mela

NON E' UNA FIORENTINA 25
Tartare di manzo, midollo, patate e fumo

SOTTO LA SCORZA 24
Sedano rapa, koji mole, tartufo e nocciola

Primi

ARIA DI MONTAGNA 25
Riso carnaroli Margherita, Formadi Frant, erbe e Mugolio

UNA BOMBA DI RAVIOLO 25
Ravioli liquidi di Parmigiano Vacche Rosse, cipolla e limone

BLACK AND WHITE 26
Tagliolini, seppia e le sue interiora, scamorza affumicata e limone

Secondi

A PESCA....DI FICHI! 35
Pescato, zucchina, yogurt e fico

PICCIONE A SANGUE FREDDO 35
Piccione di Laura Peri, barbabietola, aceto di ciliegie

IL PEPOSO VA IN ORIENTE 35
Manzo, pepe, fagioli toscanelli e tahina

Dessert

TIRAMISU' TOSCANO 14
Mascarpone, caffè, cioccolato fondente e tabacco

LA RIBOLLITA E' IMPAZZITA 14
Fagioli, sedano, carota, cavolo nero, cioccolato bianco e olio

SOGNI DI LATTE 14
Riso, latte affumicato, miele, miso e koji

With the aim of becoming a benchmark for ethical and conscious dining, we have chosen to collaborate with EVEREST26, a company specializing in the development of products and services for water treatment.
By eliminating bottled water, we are able to reduce emissions associated with production, transportation, and disposal.
The still or sparkling water we serve at your table comes from the local area, is filtered and refined according to strict hygiene and safety standards.
With this choice, we hope to inspire other businesses to do the same, contributing to a more sustainable future both in and beyond the kitchen.

Some fresh animal-based products, as well as fish products served raw, are subjected to rapid blast chilling in order to ensure quality and safety, as outlined in the HACCP Plan in accordance with EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

For information regarding ingredients and allergens, please consult the relevant documentation, which will be provided by our service staff upon request.

Service charge, cover charge, welcome amuse-bouche, bread basket with extra virgin olive oil, and petit fours: €7