

OTTEN

ESPERIENZE DI GUSTO

LE TAPPE DEL NOSTRO VIAGGIO

Nello nasce dalle radici di uno storico ristorante tradizionale diventando un 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

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

*"Non si può pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non si ha mangiato
bene"*

cit. Virginia Woolf

*"One cannot think well, love well, sleep well
if one has not dined well."*

cit. Virginia Woolf

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

COME TU LO VUOI AS YOU WANT IT

5 portate
5 courses

A vostra scelta dal menù à la carte - *Of your choice from the menù à la carte*
2 Antipasti, primo, secondo e dessert - *2 Starters, first course, second course, dessert*

60

Abbinamento vini - *Wine pairing* **40**

AD OCCHI CHIUSI WITH EYES CLOSED

7 portate
7 courses

Lasciatevi trasportare dallo chef - *Let yourself be carried away by the chef*

74

Abbinamento vini - *Wine pairing* **56**

**I costi del menu degustazione si indicano per singola persona*

**Tasting menu costs are shown per individual person*

La degustazione viene realizzata esclusivamente per l'intero tavolo con possibilità di comporla purché con lo stesso tipo di portate per tutti.

The tasting menu is made exclusively for the entire table with the possibility of composing it as long as it has the same type of courses for everyone.

INCONTRARSI TO MEET

IL POLPO INFILZATO SKEWERED OCTOPUS

Spiedino di polpo, glassa di cocomero, aglione della Val di Chiana, capperi, e cecina
Octopus skewer, watermelon reduction, Valdichiana garlic emulsion, cappers and chickpea crêpe

19

MANZO IN SMOK(ING) SMOKED BEEF

Manzo, ciliegie, senape e emulsione affumicata
Beef tartare, cherry, mustard, smoked emulsion

18

IGLIO IL CARBONIGLIO RABBIT'S FAKE COAL

Coniglio, carbone vegetale, salsa verde, limone fermentato e olive
Fried rabbit, charcoal, parsley sauce, fermented lemon and olives

17

UN UOVO NEL PRATO EGG IN THE GREEN

Uovo Parisi 62°, piselli, gamberi, e lardo
62° Parisi egg, green peas, shrimp, cured lard

18

UNCONVENTIONAL BRUSCHETTA UNCONVENTIONAL BRUSCHETTA

Variazione di pomodori, pesca, vaniglia, basilico, koji, e caprino fresco
Tomatoes, vanilla, peach, basil, koji and fresh goat cheese

17

SCOPRIRSI
TO DISCOVER

IN FONDO AL MAR
UNDER THE SEA

Tagliolini 36 tuorli, frutti di mare, crostacei,
limone nero e latte di mandorla

*Tagliolini pasta made with 36 yolks, seafood, shellfish,
black lemon and almond milk*

22

LA PAPPARDELLA DEL CACCIATORE
HUNTER'S PAPPARDELLA

Pappardella 36 tuorli, capriolo, ribes rosso e polline
*Pappardella pasta made with 36 yolks, roe deer ragout,
red currant and pollen*

20

UNA BOMBA DI RAVIOLO
EXPLOSIVE RAVIOLI PASTA

Raviolo liquido al Parmigiano Vacche Rosse,
cipolla di Certaldo e funghi
*Liquid ravioli pasta with Parmisan "Vacche rosse" cheese,
onion from Certaldo and mushrooms*

21

PROFUMO D'ALPEGGIO
ALPIN PASTURE PROFUME

Riso "Acquerello", pecorino stagionato, arancia-aceto-miele,
nocciole e camomilla

*"Acquerello" rice, aged pecorino cheese, orange-vinegar-honey
reduction hazelnut and chamomile flowers*

20

CONOSCERSI TO KNOW

L'OMBRINA DA MILLE E UNA NOTTE CROAKER FROM A THOUSAND AND ONE NIGHT

Ombrina, curry, latte di cocco, zuccina e il suo fiore
Croaker fish, curry, coconutmilk, zucchini and its flower

26

CLEOPATRA VA NEL BOSCO CLEOPATRA GOES INTO THE WOODS

Faraona, funghi, tartufo, patate e mosto d'uva
Guinea fowl, mushrooms, truffle, potato and grape must

27

MAIALINO IN TECHNICOLOR COLORFUL PIGLET

Filetto e costine di cinta senese, carota, yogurt e miso
Cinta senese pork fillet and ribs, carrot, yogurt and miso

26

IL PEPOSO VA IN ORIENTE THE PEPOSO GOES TO THE EAST

Manzo, pepe, fagioli e tahina
Beef, peppercorns, beans and tahini sauce

25

MELANZANA NIPPO-TOSCANA NIPPO-TUSCAN EGGPLANT

Melanzana, salsa teriyaki, sesamo e pecorino affinato nel fieno
Eggplant, teriyaki sauce, sesam, pecorino aged under hay

22

DALLA NOSTRA BRACE FROM THE GRILL

Fiorentina toscana nel filetto 55€/kg
T-bone Fiorentina steak

Contorni del giorno 6 €
Today's sides 6 €

LASCIARSI ANDARE

LET IT GO

DELIZIA ALL'OLIO OLIVE OIL DELIGHT

Limone, cioccolato bianco Ivoire Valrhona, ceci,
limoncello, basilico e olio EVO
*Lemon, Ivoire Valrhona white chocolate, chickpea,
Limoncello, basilico and olive oil*

10

SOFT SACHER SOFT SACHER

Cioccolato fondente Manjari Valrhona, albicocca e rosmarino
Manjari Valrhona dark chocolate, apricot, Madagascar vanilla and rosmary

10

BUDINO DeRISO RICE PUDDING

Crema risolatte, caviale di lime, zafferano e polline
Rice and milk cream, lime caviar, saffron and pollen

10

50 SFUMATURE DI VIOLA 50 SHADES OF VIOLET

Yogurt di pecora di "Corzano e Paterno", mora di bosco, rabarbaro e ibisco
Sheep yogurt from "Corzano e Paterno", forest blackberry, rhubarb and hibiscus

10

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.

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.

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

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

BEVANDE

DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 0,75lt.
MICROFILTERED WATER 0,75lt.

2

ACQUA IN BOTTIGLIA
BOTTLED WATER

3

BIBITE
DRINKS

3.50

SUCCHI
JUICES

3.50

CAFFE'
COFFEE

2.50

CAFFE' DECAFFEINATO
DECAFFEINATED COFFEE

2.70

ORZO-GINSENG
BARLEY-GINSENG

2.70

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

3

TÈ E TISANE
TEAS AND HERBAL TEAS

3

COPERTO
COVER

5

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

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

Il nostro menù segue la stagionalità delle materie prime.

La nostra schiacciata viene preparata con amore con il nostro lievito madre Achille dopo 30 ore di lievitazione.

Il pane che vi serviamo viene preparato dal panificio Marinato.

Le nostre uova sono delle galline livornesi di Paolo Parisi.

I formaggi sono della famiglia Brancaleoni, de "L'Abbondanza formaggi".

Il riso che utilizziamo è Acquerello, invecchiato 12 mesi.

La nostra pasta è esclusivamente fatta in casa.

Per altri ingredienti ci affidiamo ai nostri preziosi produttori locali, come la Macelleria Secci per le carni e "Il Frutto di Sedano" per la frutta e le verdure.

Our menu follows the seasonality of raw materials.

Our schiacciata is made with love and our mother yeast Achilles, after 30 hours of rising.

The bread you are served is made by the Marinato bakehouse.

Our eggs are from Paolo Parisi's chickens of Livorno.

Cheese is from the Brancaleoni family, from "L'Abbondanza formaggi".

The rice we use is Acquerello, aged 12 months.

Our pasta is exclusively homemade.

For other ingredients we rely on our precious local producers, like the Secci Butchery for the meat and "Il Frutto di Sedano" for fruits and vegetables.