



nugolo

Antipasti

Lingua scottata, asparagi, cacao,
crema di pinoli e lamponi (8,9,12)

16€

Carpaccio di sedano rapa, nocciole, melograno
e crema di cipolla rossa (6,8,9,12)

15€

Trota salmonata del Casentino, cavolfiore,
riduzione di porto e saba (4,7,12)

16€

Uovo 64°, spuma di piselli, scalogno sotto sale,
daikon e bottarga all' uovo (3,5)

14€

Primi

Chitarra Nugolo (1,7,9)

15€

Risotto, anguilla marinata, cime di rapa e crema di nduja (4,6,7,9,10,12)

22€

Agnolotti di ossobuco alla genovese, fondo di arrosto,
crumble al finocchietto, ribes e maggiorana (1,7,9,12)

21€

Eliche in infuso di thè nero e ginepro,
coniglio, pecorino, olive e riduzione di Aleatico (1,3,9,12)

20€

Secondi

Cuore di baccalà, salsa aioli, porri al cartoccio
e brodo di cipolle arrosto (1,4,5,6)

25€

"Capasanta" di calamaro e seppia, tartare di ravanello agro
e cozze, chips di fregola al nero di seppia (1,3,6,14)

25€

"Carrot cake", flan di carota e zenzero, ACE, yogurt e
chutney di pomodoro giallo (1,3)

22€

Faraona, mousline di cipollotti, scarola, maionese ai capperi,
roche di fegatini e vin santo e nocciole (1,3,4,7,8,9,12)

24€



nugolo

MENU DEGUSTAZIONE

Menu degustazione cinque portate 60€ a persona
Pairing di vino in abbinamento con cinque calici 45€

Menu degustazione sette portate 80€ a persona
Pairing di vino in abbinamento con sette calici 65€

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze e/o allergeni
che possono provocare allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale in servizio.

La degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Una piccola storia su di noi

Nugolo

Nugolo nasce fine 2019 dall'idea di mettere la cucina e i suoi ingredienti
al centro dell'attenzione:

da qui l'arredamento della cucina a vista e la particolare
attenzione sugli ingredienti.

Nugolo richiama una varietà di pomodoro che sembra un grappolo,
un nugolo di pomodori
ma in realtà è un pomodoro unico che nella sua
particolarità e originalità ha attirato
la nostra attenzione.

Questo è il Nugolo, la ricerca di qualcosa di diverso, qualcosa in più che
attiri la vostra curiosità, mantenendo sempre l'attenzione sulla qualità.

Il menu varia trimestralmente, la creatività del nostro chef Luca
e il resto del team della cucina

Si esprimono per farvi assaggiare sempre qualcosa di nuovo.

Piatti con pochi e selezionati ingredienti per avere sapori chiari e ben definiti.

Così come il menu anche la ricerca dei nostri vini
segue la stessa etica degli ingredienti, una selezione attenta
di piccole cantine provenienti da tutta Italia, dal nord al sud.