



nugolo

### Antipasti

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

15€

Terrina di maialino da latte,  
panzanella e gazpacho (1,9,12)

16€

Battuta di ombrina, mela verde, rabarbaro e carcadè (1,4,7)

16€

Uovo 64°, spuma di piselli, scalogno sotto sale,  
daikon e bottarga all'uovo (1,3,5,7)

14€

### Primi

Chitarra Nugolo (1,7,9)

15€

Risotto, pesto di sedano, trota salmonata del Casentino  
e crema di limoni alla brace (4,7,8,9,12)

21€

Agnolotti di ossobuco alla genovese, fondo di arrosto,  
crumble al finocchietto, ribes e maggiorana (1,3,9,12)

22€

Fusilloni in infuso di thè nero e ginepro,  
ragu di coniglio, pecorino, olive e riduzione di Aleatico(1,3,7,9,12)

20€

### Secondi

Ceviche di branzino, spinaci, cipolla in agrodolce  
e cialda di polenta (4,5,8,9,12)

25€

"Carrot cake", flan di carota e zenzero, geleé ACE, yogurt e  
chutney di pomodoro giallo (1,3,5,6,7,9)

22€

Faraona, mousline di cipollotti, scarola, maionese ai capperi,  
rocher di fegatini, vin santo e nocciole (1,3,5,7,8,9,12)

24€

"Capasanta" di calamaro e seppia, tartare di ravanello agro  
e cozze, chips di fregola al nero di seppia (1,3,4,5,7,8,9,10,12)

25€



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.