



nugolo

Starters

Marinated cuttlefish tagliatelle, chard,
grilled eel sauce and black lemon (4,5,6,9,14)
16€

Celeriac carpaccio, hazelnuts,
pomegranate and red onion cream (6,8,9)
15€

64° egg, vegetable "giardiniera", beetroot foam,
onion caramel and cashews (1,3,7,8,9,12)
14€

Veal sweetbreads, cauliflower cream, fried anchovy,
and anchovy mayonnaise (1,3,4,5,6,7,9,12,14)
16€

First courses

Chitarra Nugolo (1,7,9)
15€

Risotto with Jerusalem artichoke cream, veal cheek ragout,
cocoa grue, hazelnuts and helichrysum (5,7,8,9,12)
€20

Fresh tortello filled with "carbonara sauce", turnip,
smoked Casentino salmon trout and bottarga (1,3,4,7,9)
€21

Linguine with sea urchins, saffron, sea mussels
and puffed quinoa with seaweed (1,4,5,9,12,14)
€22

Second courses

Chicken thigh stuffed with olives, creamed corn, black cabbage,
dill mayonnaise, sorghum popcorn
and chickpea panna cotta (1,3,5,7,9,12)
€24

Grilled turbot fillet, its reduced stock,
cabbage and sesame (4,5,6,7,9,11,12)
27€

Parsnip flan, apple, black garlic and pine nuts (3,5,7,8,12)
22€

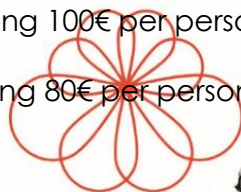
Pork fillet, mustard, mushrooms,
borrettane onions compote and grapes (1,6,7,9,10,12)
24€

TASTING MENU

Five courses tasting 60€ per person. Wine pairing 45€

Five fish courses tasting 100€ per person. Wine pairing 45€

Seven courses tasting 80€ per person. Wine pairing 65€



nugolo

Antipasti

"Tagliatella" di Seppia marinata, bietola,
fumetto di anguilla alla brace e limone nero (4,5,6,9,14)

16€

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

15€

Uovo 64°, giardiniera, spuma di rapa rossa,
caramello di cipolla e anacardi (1,3,7,8,9,12)

14€

Animella di vitello, pomata di cavolfiore, alice fritta,
e maionese di acciuga (1,3,4,5,6,7,9,12,14)

16€

Primi

Chitarra Nugolo (1,7,9)

15€

Risotto crema di topinambur, ragù di guancia,
grue di cacao, nocciole ed elicrisio (5,7,8,9,12)

20€

Tortello "carbonara", cime di rapa,
trota salmonata del Casentino affumicata e bottarga (1,3,4,7,9)

21€

Linguine ai ricci di mare, zafferano,
cozze e quinoa soffiata alle alghe (1,4,5,9,12,14)

22€

Secondi

Sovraccoscia di pollo ripiena di olive, crema di mais, cavolo nero
maionese all'aneto, pop-corn di sorgo e panna cotta di cecina (1,3,5,7,9,12)

24€

Filetto di rombo alla brace, il suo fondo ristretto,
verza e sesamo (4,5,6,7,9,11,12)

27€

Flan di pastinaca, mela, aglio nero e pinoli (3,5,7,8,12)

22€

Filetto di maialino, senape, funghi, composta di borrettane e uva (1,6,7,9,10,12)

24€

MENU DEGUSTAZIONE

Menu degustazione cinque portate 60€ a persona. Pairing di vino 45€

Menu degustazione Pesce cinque portate 100€ a persona. Pairing di vino 45€

Menu degustazione sette portate 80€ a persona. Pairing di vino 65€