



## Nugolo Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/florence-5/nugolo>  
Via Della Mattonaia, 27 R, 50121 Firenze FI, Florence, Italy  
**+33186995715 - [ilnugolo.com](http://ilnugolo.com)**

### Categories

Rossi

Bianchi

Bollicine

Vini Dolci

Secondi

Soft drinks & drinks

Primi

Pasta

Vini

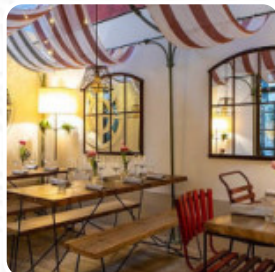
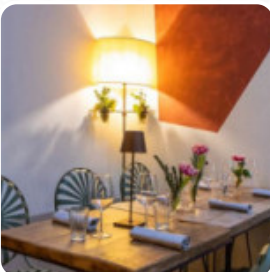
Vini Rossi

Rosati

Menù Degustazione

Birre Artigianali

Soups



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Nugolo Menu



## Soups

GAZPACHO

## Seafood

OCTOPUS AND ORZO

## Rice

RISOTTO

## Appetizer

CEVICHE

## Fish

SEA BASS

## Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

## Antipasti - Starters

CARPACCIO

## Main Course

CHITARRA NUGOLO

## Pizza

MEAT

## Wine

BOTTLE OF WINE

## Vini Bianchi

GRILLO (2022)

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COLA BIO CORTESE

## La Cantina Di Riccardo

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013

## Casanuova Delle Cerbaie

BRUNELLO DI MONTALCINO 2008

## Italia - vini rossi

CHIANTI CLASSICO 2021

## Biscaris

FRAPPATO 2021

Il menu degustazione segue le variazioni stagionali dei nostri piatti e del nostro menu; lo Chef sceglierà per voi quindi i piatti più adatti per la vostra serata.

VI CHIEDIAMO DI COMUNICARCI IN ANTICIPO EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE IN MODO DA ADATTARE APPOSITAMENTE PER VOI L'ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE.

## Pasta

RAVIOLI

FETTUCCINE

## Vini

PER I VINI AL CALICE CHIEDERE AL SOMMELIER LA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

DEGUSTAZIONE DI 3 CALICE SCELTI DAL NOSTRO SOMMELIER

## Vini Rossi

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

PINOT NERO 2020

# Nugolo Menu



## Rosati

“ROSATO DI ALLEGRA” 2022

“PETRUSCIO” 2022 MARCO LUDOVICO

## Menù Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE CINQUE  
PORTATE (A PERSONA)

MENU DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE  
(A PERSONA)

## Birre Artigianali

EBE, DUE MASTRI

FLINT, DUE MASTRI

## Primi

RISOTTO, PESTO DI SEDANO, TROTA  
SALMONATA DEL CASENTINO E CREMA  
DI LIMONI ALLA BRACE

AGNOLOTTI DI OSSOBUCO ALLA  
GENOVESE, FONDO DI ARROSTO,  
CRUMBLE AL FINOCCHIETTO, RIBES E  
MAGGIORANA

FUSILLONI IN INFUSO DI THÈ NERO E  
GINEPRO, RAGU DI CONIGLIO,  
PECORINO, OLIVE E RIDUZIONE DI  
ALEATICO

## Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

VEGETARIAN

## Secondi

CEVICHE DI BRANZINO, SPINACI,  
CIPOLLA IN AGRODOLCE E CIALDA DI  
POLENTA

“CARROT CAKE”, FLAN DI CAROTA E  
ZENZERO, GELEÉ ACE, YOGURT E  
CHUTNEY DI POMODORO GIALLO

FARAONA, MOUSLINE DI CIPOLLOTTI,  
SCAROLA, MAIONESE AI CAPPERI,  
ROCHER DI FEGATINI, VIN SANTO E  
NOCCIOLE

“CAPASANTA” DI CALAMARO E SEPPIA,  
TARTARE DI RAVANELLO AGRO E  
COZZE, CHIPS DI FREGOLA AL NERO DI  
SEPPIA

## Antipasti

CARPACCIO DI SEDANO RAPA,  
NOCCIOLE, MELOGRANO E CREMA DI  
CIPOLLA ROSSA

TERRINA DI MAIALINO DA LATTE,  
PANZANELLA E GAZPACHO

BATTUTA DI OMBRINA, MELA VERDE,  
RABBARO E CARCADÈ

UOVO 64°, SPUMA DI PISELLI,  
SCALOGNO SOTTO SALE, DAIKON E  
BOTTARGA ALL’UOVO

## Soft drinks & drinks

LIMONATA BIO LA GALVANINA

ARANCIATA BIO LA GALVANINA

THÈ VERDE BIO LA GALVANINA

GASSOSA BIO LA GALVANINA

## Vini Dolci

VIN SANTO 2016 (375 ML)

PASSITO DI PANTELLERIA “HIRA” 2019  
(500 ML)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018  
(500 ML)

POURRITURE NOBLE 2009 (500 ML)

POURRITURE NOBLE 1999 (375 ML)

## These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

# Nugolo Menu



SPAGHETTI  
DESSERTS  
BREAD

FISH

## Ingredients Used



VEGETABLES  
DUCK  
MACKEREL

PESTO

EGG

BUTTER

ONION

CARAMEL

WATERMELON

BEEF

## Bollicine

PROSECCO SUPERIORE  
VALDOBBIADENE 2022

GLERA COL FONDO S.A.

IN FERMENTO 2022

ROSÉ "RUBEDO" 2018

"PIETRAFUMANTE" 2021

LESSINI RISERVA "CLASSICO 36" S.A.

"IL PATRIOTA" 2020

ROSÉ "R...È" 2020

FRANCIACORTA (56 MESI) 2018

"TRE" S.A.

FRANCIACORTA (72 MESI) 2016

CHAMPAGNE "CHEVRY" 2020

## Bianchi

VERNACCIA "I MACCHIONI" 2023

"BIONDO" 2023

"CANTAGRILLO" 2021

VERNACCIA RISERVA "CROCUS" 2020

"LE GESSAIE" 2021

"PODERE SASSAIE" 2019

"IN ALBIS" 2019

VIGNETI DELLE DOLOMITI 2020

COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA 2017

UMBRIA BIANCO 2022

VERDICCHIO DI JESI SUP. "CAPOVOLTO"  
2021

VERDICCHIO DI MATELICA "VERTIS"  
2021

"POGGIO DELLA COSTA" 2022

LACRYMA CHRISTI "MUNAZEI" 2022

PUGLIA BIANCO 2022

## Rossi

I.G.T. "CILIEGIOLO" 2023

I.G.T. "TRICCHE" 2020

CHIANTI CLASSICO 2017

I.G.T. "FORTULLA" 2018

I.G.T. "MALVASIA NERA" 2023

I.G.T. "SPIRAGLIO" 2021

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2019

I.G.T. PINOT NERO 2018

CHIANTI CLASSICO "CASANOVA  
DELL'AIA" 2020

CHIANTI RUFINA RISERVA 2019

I.G.T. "CAPACCIA" 2018

I.G.T. "SORPASSO" 2015

I.G.T. "ROSSOMBROSO" 2016

I.G.T. "LAMA DELLA VILLA" 2015

I.G.T. "CEPPARELLO" 2019

# Nugolo Menu



**ALBUGNANO SUPERIORE 2012**

**BARBARESCO 2021**

**BAROLO "CERRETTA" 2018**

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE  
2021**

**AMARONE CL. DELLA VALPOLICELLA  
2018**

**"GRAUVERNATSCH" 2022**

**MARCHE ROSSO "BALSAMINO" 2022**

**MONTEPULCIANO RIS. "COCCIAPAZZA"  
2020**

**IRPINIA "MAGIS" 2016**

**PRIMITIVO "ETICHETTA NERA" 2019**

**"GHIRADA FITTILOGHE" 2020**

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Nugolo Menu



## Nugolo

Via Della Mattonaia, 27 R, 50121  
Firenze FI, Florence, Italy

**Opening Hours:**  
Friday 19:30-22:30

Made with [Menu](#)

