

ATELIER DE`NERLI

La Cucina





Benvenuti all' Atelier de' Nerli,

un bistrot con l'anima da galleria nel quartiere di San Frediano.

*Un luogo dove il tempo scorre fluido, assaporando piatti
che rispettano il ciclo delle stagioni, circondati da manufatti
di artigianato fiorentino, tutto acquistabile su ordinazione.*

*La filosofia dell' Atelier è quella di interpretare la cucina con la
stessa passione e attenzione ai dettagli che viene infusa
nel lavoro manuale dei più rinomati artigiani della città.*

*Ricerca delle materie prime, lavorazioni attente: piatti che
raccontano dell' aver cura, della terra e dei suoi frutti, coltivando
passione e valorizzando ogni ingrediente nella sua totalità.*

Per nutrirsi di tradizione, cultura e bellezza.



I CLASSICI DELL'ATELIER

Tortino dello Chef con funghi porcini
(28)

Zucca al forno agli aromi toscani
(20)
con fonduta di Castelmagno e salsiccia di Cinta Senese
(28)

Cappella di fungo porcino alla griglia con aglio in camicia e nipitella
(26)

Radicchio trevigiano lardellato con pecorino di grotta, gratinato al forno
(24)

Cruditè di branzino con riduzione agli agrumi, ribes e mentuccia fresca
(26)

Ricotta di Bufala Campana alla piastra con noci di Sorrento tostate,
datteri e miele al pino
(24)



IL RISO E LA PASTA

Zuppa di cipolle bianche gratinate al forno con crostini e pecorino
(22)

Pappardella di pasta fresca al Ragù Bianco del Cortile con profumi di alloro,
rosmarino e bacche di ginepro
(24)

Ravioli di pasta fresca ripieni di pecorino e timo con
pera caramellata e maggiorana
(24)

Risotto all'acqua di pomodoro con burrata di Castellammare di Stabia,
scorza di limone e pepe di Maricha
(28)

Tagliolino al tartufo bianco con burro chiarificato
(54)

Spaghetto alla bottarga di muggine con basilico fresco e peperoncino
(30)



LA CARNE E IL PESCE

Scaloppata di manzo servita su crostone di pane tostato con olio aromatizzato alle spezie toscane con Pecorino Magnifico del Busti

(32)

con funghi porcini

(46)

Branzino all'acqua pazza, con patate, capperi di Stromboli, olive taggiasche, pomodoro fresco e fumetto di vongole

(36)

Scaloppina all'avocado del Garga con filetto di vitella

(28)

Filetto alla Rossini, sfumato al marsala con fegato d'oca e tartufo bianco

(58)

Capesante rosolate al burro con carciofi saltati, prezzemolo e peperoncino

(38)

Mazzancolle di Mazara del Vallo al forno su letto di salicornia cotta al vapore con vinaigrette di senape di Digione in grani

(34)



LE VERDURE DI STAGIONE

Patate a spicchio al forno con aglio, rosmarino e alloro
(10)

Carote saltate al burro e rosmarino
(12)

Cipolla borretana in agrodolce
(12)

Taccole burro e parmigiano
(10)



I DOLCI

Sorbetto di limone e salvia

(10)

Gelato alla crema del Vivoli con scaglie di tartufo bianco
e pepe macinato

(38)

Pere cotte al vino bianco caramellate con chiodi di garofano e cannella

(10)

Cheesecake dell'Atelier con riduzione di cioccolato fondente

(12)

Tiramisù al pistacchio

(12)