



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 carciofi

(28)

Zucca al forno agli aromi toscani

(20)

con fonduta di Castelmagno e salsiccia di Cinta Senese

(28)

Camembert al forno con noci di Sorrento, miele al pino e olio
aromatizzato agli odori toscani

(26)

Insalata di carciofo crudo su letto di avocado, scaglie di
parmigiano reggiano e pepe nero

(26)

Carpaccio di manzo con bottarga di muggine, basilico e peperoncino fresco

(28)

Patata al cartoccio con Caviale Beluga (30gr), cipolla in agrodolce,
uovosodo e panna acida

(110)



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 cavolo nero,
su letto di crema al cavolfiore con pinoli tostati
(26)

Risotto agli scampi di Mazara del Vallo
(50)

Fettuccine di Paolo Parisi alla Carbonara con guanciale Levoni
(28)

Spaghetto al carciofo crudo
(26)
con aggiunta di bottarga di muggine
(34)



LA CARNE E IL PESCE

Scaloppata di manzo servita su crostone di pane tostato con olio aromatizzato alle spezie toscane e scaglie di formaggio pecorino di Grotta

(32)

con carciofi

(38)

Filetto di branzino all'acqua pazza, con patate, capperi di Stromboli, olivetaggiasche e datterino

(36)

Scaloppina all'avocado del Garga con filetto di vitella

(28)

Filetto di manzo ai tre pepi

(40)

Capésante rosolate al burro con carciofi saltati, prezzemolo e peperoncino

(38)

Carrè di vitella al forno con aromi misti, servito con purè di patate

(38)



LE VERDURE DI STAGIONE

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

Carote saltate al burro e rosmarino
(12)

Bietola rossa a coste con aglio, olio e peperoncino
(12)

Cavoletti di Bruxelles burro e parmigiano
(10)



I DOLCI

Sorbetto di limone e salvia

(10)

Gelato alla crema del Vivoli con amarene

(12)

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)

L'Atelier de' Nerli pone estrema cura nella creazione di piatti che vi propone, tuttavia poiché le preparazioni somministrate provengono da un'unica cucina e sono manipolate dagli stessi cuochi, a vostra tutela vi informiamo che tutti i piatti possono contenere tracce di: glutine, latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, solfiti, soia, sedano, senape, semi di sesamo e tutti i loro derivati. Vi informiamo che il prodotto ittico somministrato crudo o praticamente crudo ha subito un abbattimento termico in conformità alle legge Regolamento CE 852/2004.

Se volete conoscere esattamente gli allergeni contenuti come ingredienti nei piatti, chiedete al nostro personale il menù degli allergeni.