

MENU



LA FILOSOFIA DEL NU OVO

“**nu Ovo**” nasce durante un pranzo
a base di uova al tegamino.

Una di quelle cose che non si fanno quasi più,
se non per un pasto veloce quando si è soli.

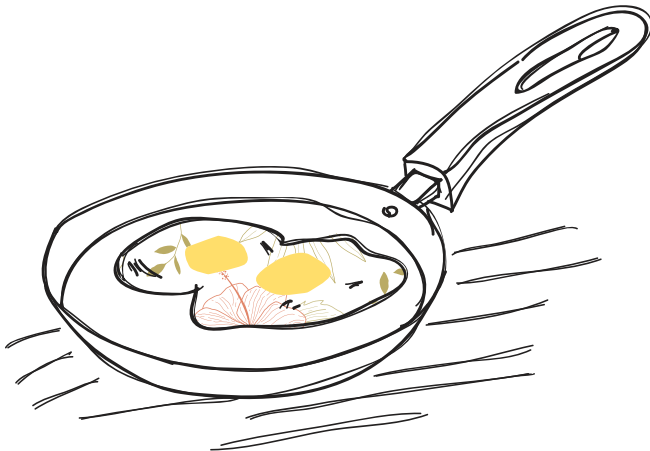
Una di quelle cose che sanno d'infanzia, di nonna,
di pomeriggi d'inverno, di tradizione.

Una di quelle cose semplici e veloci, ma che hanno in sé
tutto quello che serve: bontà e proprietà nutritive.

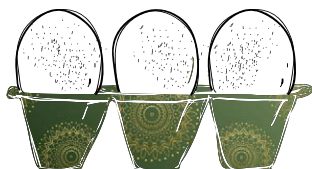
Una cosa che si dà per scontata.

Ecco, con il progetto “nu Ovo” abbiamo voluto
dare valore a tutto questo.

Ecco perché la scelta dell'uovo.

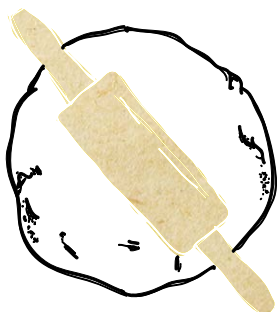


COSA TROVERAI DA NOI?



LE OVA

perché le nostre uova sono esclusivamente di **origine biologica** e di allevamenti selezionati a conduzione familiare.



L'HOME MADE

la focaccia fatta in casa con farine biologiche e lievito madre come anche la nostra pasta fresca all'uovo.



LA VELOCITÀ

che è tutta un'altra cosa.



LA QUALITÀ

perché la libertà di degustare è il primo passo verso il mangiar bene. E noi vogliamo che tu mangi molto bene.

I BOCCONI

Pappa al pomodoro basilico
fritto e tuorlo marinato 3,5

Arancino alla carbonara
in tempura 2,5

Panzanella tonno del chianti
e bottarga d'uovo 2,5

Tartelletta salata chantilly
alle erbe e uova di trota 2,5

Pan brioche, mousse di fegatini
al vin santo e maionese
agli agrumi 2,5

Scotch egg di quaglia con salsa
barbecue 3

LE OMELETTE 10

PERSONALIZZA LA TUA OMELETTE, SCEGLI 3 INGREDIENTI TRA:

Bacon
Asparagi
Gorgonzola
Erba Cipollina
Prosciutto arrosto
Agretti
Caprino
Timo

**le Omelette possono essere
preparate su richiesta con
Uova Di Canapa o di Uovo Parisi
(€2,50 a uovo)*

LE CARBONARE

Carbonara dolce stil nuovo 12

Carbonara total black 14

Purple carbonara 16

** le carbonare possono essere
preparate su richiesta con
Uova Di Canapa o di Uovo Parisi
(€2,50 a uovo)*

LA PASTA ALL'OVO

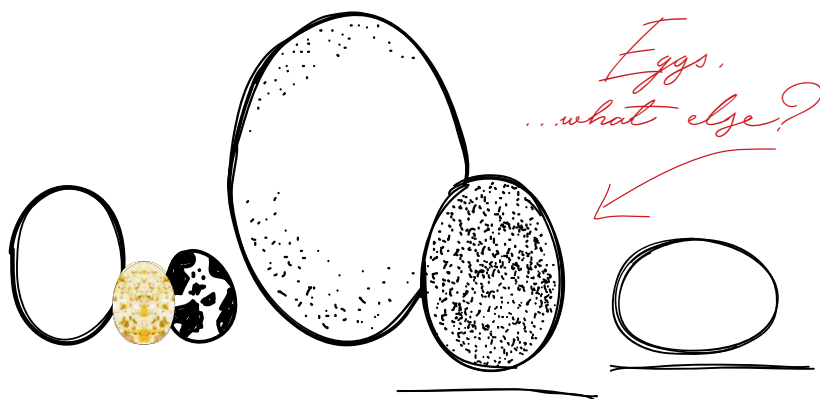
Tagliolini cacio, pepe, carciofi
e bottarga di tonno 16

Maltagliati asparagi, datterino
giallo e ricotta salata 12

Gnudi tartufo e uovo grattato 12



LE NOSTRE OVA



UOVA DI PARISI

Nel lontano 1981 Paolo Parisi s'innamora di un cascinale nascosto tra i colli toscani, Le Macchie. Qui inizia a ad allevare galline dalle uova bianche, le Livornesi. Ogni giorno, oltre al naturale misto di granaglie macinate, bevono il latte delle capre allevate nel bosco, integrando così la proteina animale utile a mantenere autentico il sapore delle uova.

L'UOVO DI CANAPA

L'azienda agricola "Silvia O." è un'azienda agricola biologica a conduzione familiare nella campagna Abruzzese. Una storia di "tradizione di famiglia" quella di Silvia Barnbagini che s'impossessa del piccolo pollaio della nonna Giovanna ed inizia ad allevare galline. La novità di questo allevamento è stata quella di aggiungere semi di canapa, ricchi di Omega 3 e Omega 6, al mangime delle galline. Le uova risultano più grandi, più ricche in acidi grassi polinsaturi, sostanze nutritive e anche più leggere e più digeribili.

UOVO DELLA VERSILIA

L'azienda nasce nel 1963, anno in cui Giuseppe Pecchia fonda l'attività avicola nella verdeggiante campagna di Torre del Lago Puccini. In oltre mezzo secolo di produzione la famiglia ha deciso di migliorare e arricchire l'offerta, scegliendo esclusivamente metodi di allevamento a terra che garantiscano il benessere delle galline ovaiole. Insieme hanno lanciato la linea "Uovo della Versilia", rinnovata gamma di uova fresche, che nasce dall'attenzione e la passione e soprattutto dalla coltivazione biologica del mangime.

OVA AL NATURALE

UNO O PIÙ UOVA AL TEGAMINO O 62° A SCELTA TRA:

Uovo di Parisi	2,5 a uovo
Uovo di Canapa	2,5 a uovo
Uovo della Versilia	2 a uovo

POTRAI DEGUSTARE L'UOVO IN PUREZZA AGGIUNGENDO:

"Uovo chic" con Caviale, nero di seppia e vodka	7
Grattata di Tartufo	5
Bottarga di Muggine	4

OVA 62°

Uovo a 62° passatina di piselli, aglio nero e chorizo	12
Uovo a 62° fave, marzolino, emulsione di peperoncino	12
Uovo 62° scarola, colatura di alici, stracciatella e pinoli	12

**le uova 62° possono essere
preparate su richiesta con
Uova Di Canapa o di Uovo Parisi
(€2,50 a uovo)*

*** Su richiesta le uova 62° potranno
essere servite fritte*



NON SOLO OVA

Battuta di chianina, uovo
di quaglia alle rape rosse
e spuma di patate alla vaniglia 15

Quack burger 14

Smoking Brothers, selezione
di 3 carpacci di pesce 13
affumicato con sfere di aperol
e salsa bernese

**la Battuta di Chianina può essere
preparata su richiesta con
Uova Di Canapa o di Uovo Parisi
(€2,50 a uovo)*



BAGEL & WRAP

Bagel con carpaccio di manzo, 12
misticanza, cipolle caramellate
e maionese alla senape

Wrap col pollo guacamole, 10
salsa yogurt e bacon

OVA, AMORE E FANTASIA

Semifreddo ai lamponi, 6
cioccolato bianco al basilico
e riso soffiato

Tiramisù brutto ma buono 6
e meringa al caffè

Cheese cake al limoncello, 6
curcuma e kumquat
caramellato

Dolci tentazioni 6



VINI ROSSI

Chianti Classico Castello Sonnino	23	5
Bolgheri rosso Rebuco	27	6
Morellino di Scansano Famiglia Falorni	20	4,5
Brunello di Montalcino Villa Cipressi	35	7

VINI BIANCHI

Pinot grigio Kurtatsch	23	5
Vermentino Giumin	23	5
Moscato giallo Cortaccia	20	4,5
Sauvignon blanc Fossa mala	20	4,5
Vernaccia di San Gimignano Mormoraia Ostrea	23	5

ROSÈ

IGT Mormoraia rosè Gaudium	20	4
----------------------------------	----	---

BOLLICINE

Prosecco l'Anteato	20	4
Ribolla gialla brut Fantinel	23	5
Franciacorta Bersi sellini millesimato	35	6,5



BIRRE

Dolomiti	5
Birrificio Fiorentino	6
Freeride IPA	6,5
Via Emilia Keller Pils	6,5

SOFT DRINKS

Acqua	2
Bibite	3
Cocktails	5

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,5
Cappuccino	2

Sunday Brunch buffet

IS MORE THAN A LUNCH!

Ogni domenica il buffet della colazione si arricchisce
con i “corners” del Brunch.

Eggs and More Corner

Sweet and fantasy Corner

Healthy Corner

American Bartending Service

Tutte le domeniche
dalle 12:00 alle 15:30

27 euro a persona
caffè americano e succhi compresi

In base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

Allergeni: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

nu Ovo

Via Del Proconsolo, 3 - 50122 Firenze - T. +39 055 2662762
info@nuovorestaurant.it - www.nuovorestaurant.it



Nu Ovo – lovely eggspierience



nuovo_restaurant