

BISTECCHERIA SANTA CROCE: TRADIZIONE TOSCANA DAVANTI A UNA DELLE BASILICHE PIÙ BELLE DI FIRENZE



A cena alla Bisteccheria Santa Croce, ristorante nel centro di Firenze dove mangiare bistecca alla fiorentina e altri piatti tipici della cucina toscana

- [Un ristorante a Firenze dove mangiare la bistecca in zona Santa Croce](#)
- [Bisteccheria Santa Croce: un'ottima osteria accanto alla Basilica](#)
- [Mangiare a Firenze con vista su Santa Croce](#)
- [I piatti tipici della Bisteccheria Santa Croce](#)
- [Le prime portate e il Ruffino Riserva Ducale](#)

- [La brigata di cucina](#)

Bisteccheria Santa Croce, ristorante di cucina toscana nel cuore di Firenze

Per TuscanyPeople è il mese delle osterie fiorentine che, dopo mesi di incertezze legate alla situazione pandemica, hanno ricominciato a lavorare a pieno regime, almeno per quanto riguarda l'esterno. È anche un modo per noi di tastare il polso alla città, di capire come vanno le cose nella realtà, in concreto.



Un ristorante a Firenze dove mangiare la bistecca in zona Santa Croce

Oggi io e Tommaso faremo visita alla Bisteccheria Santa Croce, in Largo Piero Bargellini 2, di fronte alla [Basilica di Santa Croce](#), un altro luogo di eccezione per la posizione e la splendida vista che ci si offre. Attraversiamo la magnifica piazza tagliando nel mezzo la pesante afa di fine luglio. In cielo, spesse, pesanti, nuvole, che vorrebbero scaricare a terra ettolitri di pioggia senza riuscirci.

Ci lasciamo alle spalle le figure allegoriche di Palazzo Antellesi, quindi la facciata neogotica della chiesa - realizzata tra il 1853 e il 1863 dall'architetto Niccolò Matas che si ispirò alle grandi cattedrali gotiche come il duomo di Siena e quello di Orvieto-; infine la celebre statua di Dante scolpita da Enrico Pazzi nel 1865.



Bisteccheria Santa Croce: un'ottima osteria accanto alla Basilica

Ci fermiamo davanti al ristorante che fronteggia il fianco sinistro della Basilica. Sopra l'ingresso della Bisteccheria Santa Croce campeggia tronfio, pallesco, lo stemma mediceo. Entriamo dentro. Un'ampia sala che gira a "L", soffitti con le volte a crociera, sulla destra le celle frigo con ampi pezzi di carne in bella vista. In fondo, le scaffalature, a varie altezze, coi vini in esposizione. Ci fanno al contempo da anfitrioni e ciceroni, Alfonso, il responsabile di sala e di cucina, e Indrid, che lavora qui da due anni, più o meno dal marzo 2019, quando il ristorante è aperto.

La Bisteccheria Santa Croce dispone di 70 posti all'interno, più 14-16 sulla pedana, più altrettanti a ridosso della scalinata esterna laterale della chiesa. Quando la nuova gestione è entrata in possesso del ristorante, era tutto disposto come una mensa; quindi il locale è stato cambiato radicalmente, e in questi due anni di attività sono stati ottenuti ottimi risultati.

I vini

Interessanti i vini sugli scaffali. Notiamo vari Ruffino, il Modus, il Riserva Ducale; il Morellino di Scansano di Ambrogio e Giovanni Folonari e, sempre di Folonari, il Toscana Rosso Cabernet Sauvignon e Merlot IGT "B.S.T." 2019, imbottigliato in bourguignon francese pesante. Poi il cosiddetto "vino della casa", Baia al Vento, Bolgheri Superiore della Tenuta Campo al Mare, annata 2018. Infine i vari Barolo e Barbaresco di Antinori, per accontentare tutti, anche chi vuole provare a evadere dalle ferree regole di una delle più importanti regioni vitivinicole italiane.



Mangiare a Firenze con vista su Santa Croce

Scegliamo uno dei tavoli esterni della Bisteccheria Santa Croce, con la sua bella tovaglietta a quadri bianchi e rossi, nello spazio a ridosso della scalinata laterale della chiesa. Ci viene con prontezza servito un cestino di pane: apprezziamo. Ci guardiamo intorno. Sul bellissimo fianco della basilica, i nudi timpani triangolari delle false campate della navata: la copertura non è infatti a volta, secondo lo stile paleocristiano che Arnolfo di Cambio aveva visto a Roma.

Su questo fianco, tra l'altro, è addossato alla basilica il porticato trecentesco delle Pinzochere che venne restaurato e ingrandito a metà dell'Ottocento. Sotto di esso, oltre all'ingresso e alla biglietteria per la basilica, si notano numerosi stemmi gentilizi incassati nella parete e due monumenti funebri più consistenti:

quello di Alamanno Caviccioli, del 1337 circa, e, oltre la porta laterale, quello di Francesco de' Pazzi, di un seguace di Tino di Camaino, con un sarcofago poggiante su cariatidi.

Le nostre scelte

È giunto il momento dell'ordinazione. Tommaso sceglie una degustazione di pecorini freschi, piccanti, stagionati e semistagionati, con miele e marmellata di cipolla. Io invece opto per un carpaccio di chianina con tartufo fresco. Mentre, come secondo, per Tommaso verrà preparato un filetto al tartufo, per me un entrecôte al pepe verde.

Quanto al vino, decretiamo per una bottiglia di Ruffino Riserva Ducale. E che buon pro ci faccia, come avrebbero detto i nostri bisnonni.



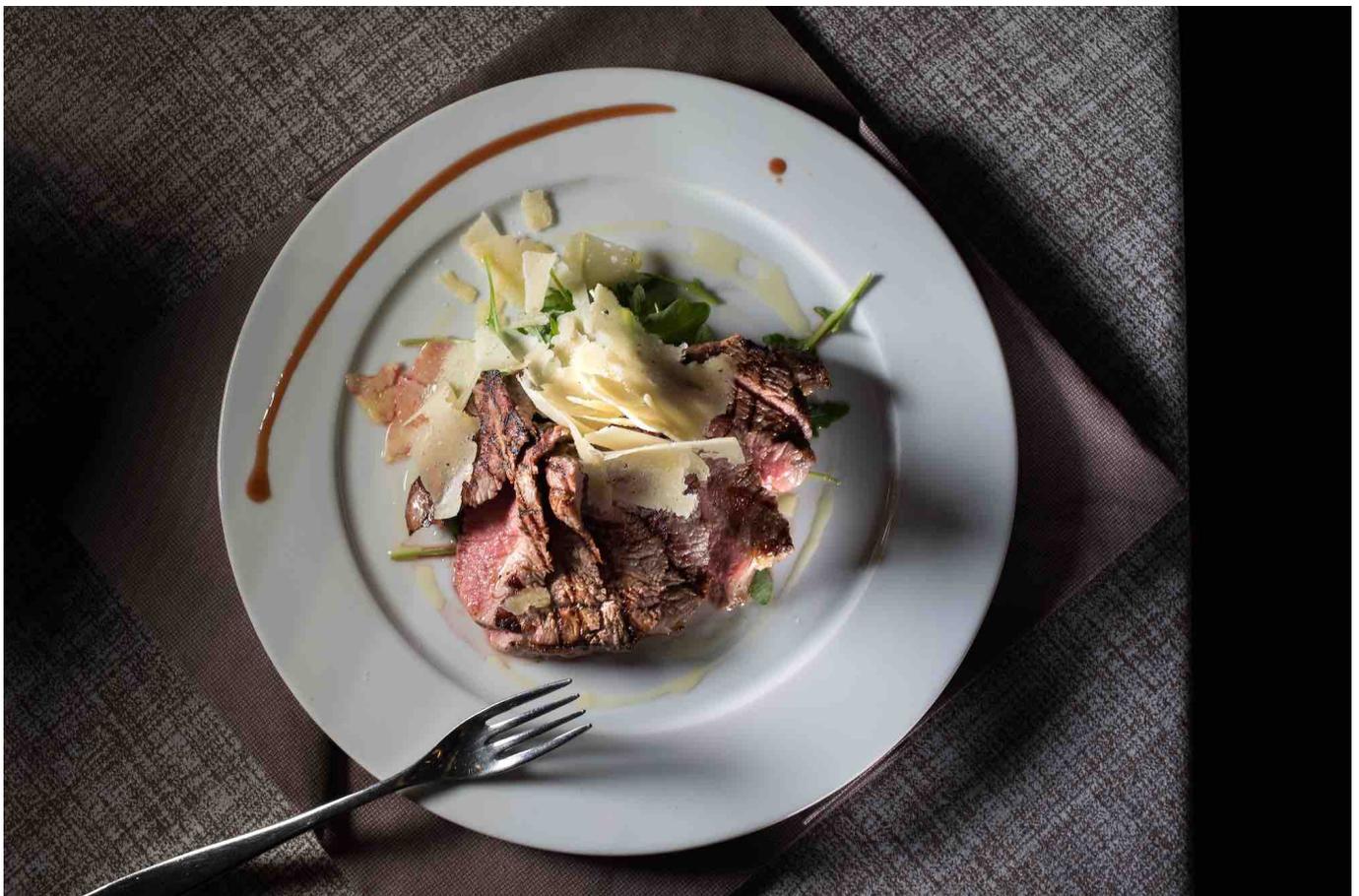
I piatti tipici della Bisteccheria Santa Croce

La cucina qui è prettamente toscana, e ovviamente la regina è la bistecca. Ne hanno due tipi: una limousine di allevamento francese lavorato in Italia, e una chianina IGP. Altra specialità d'eccezione è senz'altro la pasta fresca fatta in casa in cui dominano il ragù di cinghiale e i picci alla norcina con salsa di tartufo e salsiccia. Ma non mancano i classici come la pappa al pomodoro, la [ribollita](#), i crostini, l'antipasto toscano, e anche il gran tagliere delle case, un assortimento di 5 affettati toscani, con mozzarella di bufala, bruschetta, marmellata di cipolle, un paté di fegatini di pollo, miele, e 4 tipi di pecorini misti, fresco, stagio-

nato, piccante e semistagionato.

Interessanti anche le specialità col tartufo nero fresco - ma a seconda della stagione anche bianco -, i primi, come ravioli e tagliatelle, e i secondi, come il filetto o, per chi preferisce rimanere sul tradizionale, il peposo, l'ossobuco, lo stinco. Fuori menu, stagionalmente, possono essere inseriti piatti come tagliatelle fresche con pomodorini, grana e basilico.

Essendo una bisticcheria tipica fiorentina, è ovvio che non puntino sul pesce; ciononostante, se qualche turista lo gradisce, c'è sempre la possibilità di ordinare spaghetti alle vongole e bottarga, ad esempio, o delle linguine all'astice, o magari un risotto del pescatore.



Le prime portate e il Ruffino Riserva Ducale

Ecco arrivare la degustazione di pecorini per Tommaso, e il carpaccio di chianina con tartufo fresco, per me. I pecorini sono senz'altro apprezzabili, gustosi, con un bel carattere; le salse al miele e alla cipolla ne esaltano il sapore. Quanto al carpaccio di chianina mostra una bella presentazione, la carne è decisamente buona, il tartufo rimane una presenza discreta, leggera, che non ne altera il sapore.

Quanto al Ruffino Riserva Ducale Oro, schiude al naso profumi di prugna e frutta rossa matura con note di speziato. Al palato è morbido, potente, esaltato da una trama tannica levigata e da una sottile scia fresco-s-

apida che scivola nel finale piuttosto lungo. Tuttavia la bottiglia è un po' troppo calda, forse ha subito una lieve fermentazione che ne ha compromesso le qualità organolettiche. Consigliamo pertanto alla Bisteccheria Santa Croce di tenere i vini più riparati, in cantina, perché con queste temperature rischiano di deteriorarsi.



La brigata di cucina

Alfonso ci raggiunge di nuovo, ci tiene a sottolineare la gentilezza e la professionalità dei dipendenti. Lavorano solo con cuochi italiani. I loro più importanti chef sono Gianfranco, di Imperia, grande esperienza alle spalle, e Kabir, più giovane, fiorentino, con esperienza prevalente in trattorie tipiche toscane. Poi salta fuori anche il nome di Pesmir, che fa un grandissimo lavoro in background per gli chef, e di Aldo, cameriere che si dà da fare tra dentro e fuori.

Le seconde portate e la chiusura

È il momento del filetto al tartufo per Tommaso, e dell'entrecôte al pepe verde, per me. Io apprezzo il piatto, Tommaso ritiene la cottura forse non all'altezza dell'innegabile qualità della carne, oltre al fatto che forse entrambi i pezzi sono un po' più di taglio basso rispetto a quelli delle osterie precedenti. Ma sono solo piccoli appunti in una generale buona qualità di cibo.

Guardandoci intorno, la clientela è mista, sia turisti che italiani, anche fiorentini. Ce lo confermano anche Alfonso e Indrid.

Chiudiamo questa avventura con un piacevole, classicissimo, Vin santo del Chianti DOC con cantucci di Prato.



Ringraziata la Bisteccheria Santa Croce per la sua cortese ospitalità, ora tocca a te provare questo ristorante a Firenze e inviarci i tuoi feedback. Scrivici qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#), interagire è il sale della vita. O no?



PER APPROFONDIRE:

- [Relais Ruffino - Tenuta Poggio Casciano: degustazione del bello attraverso la storia](#)
- [Ma anche nel Chianti si mangia una buona bistecca alla fiorentina? Eccome](#)
- [Il quartiere di Santa Croce a Firenze e i suoi Azzurri: il cuore della città](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Via Largo Piero Bargellini, 2 - Via Largo Piero Bargellini, 2 - Firenze - Tel. 055 2638701

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

