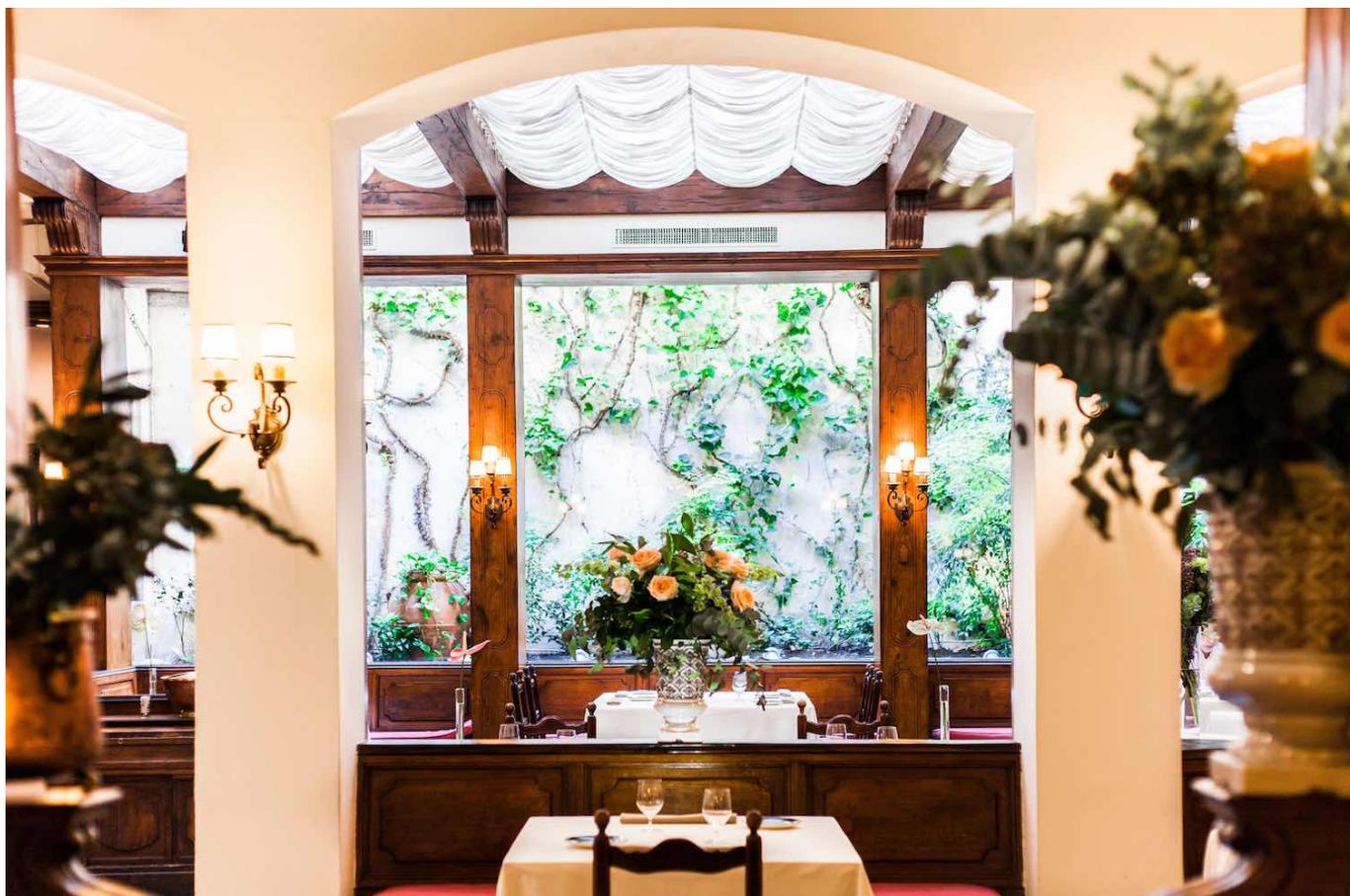


IL NUOVO RISTORANTE SABATINI: GOURMET, ELEGANZA, OSPITALITÀ



Lo storico ristorante Sabatini ha cambiato proprietà, rinascendo come l'araba fenice. Cucina gourmet, una frizzante aria classico-moderna, eccelsa qualità delle materie prime e accoglienza a 360°: questi sono gli ingredienti base che troverete nel nuovo ristorante Sabatini, qualunque sia il menù che sceglierete.

Il nuovo ristorante Sabatini, Gourmet, Eleganza, Ospitalità

Il ristorante Sabatini a Firenze ha una grandissima storia alle spalle, (chi non la conosce?) ma da anni non era più il Sabatini di un tempo, sappiamo anche questo (per chi non lo conoscesse, si trova [qui](#), proprio dietro [Santa Maria Novella](#)). Quel che forse non tutti sanno è che ora è completamente cambiato.



Julian Golemi, il nuovo proprietario, circa 3 mesi fa ha affidato la gestione del progetto a Paolo Manoni, esperto manager della ristorazione, e ad Alessio Mori, lo chef (che ha lavorato in molte cucine, spesso “stellate”, in Toscana ed Europa), appoggiandosi a un team di cucina e sala altamente qualificato ed esperto di cui vanno molto fieri: e finalmente il glorioso ristorante Sabatini, lo possiamo ben dire, è tornato a risplendere di luce propria, non più soltanto di ricordi ormai obsoleti.

La rinascita del ristorante Sabatini

Il locale si presenta molto elegante ed emana un intenso fascino romantico, rilassante. Quasi una piccola magia. Come primo passo si è subito puntato a rimodernare il vecchio, o forse meglio: vetusto, Sabatini.



Il concetto a cui tengono particolarmente (concetto che abbiamo con molto piacere sperimentato) è quello di ospitalità, in cui rientra senz'altro la cucina a "misura d'uomo", chiamiamola così, per intenderci, l'alta attenzione alle materie prime, all'apparecchiatura, i pochi coperti, i tavoli sufficientemente distanti l'uno dall'altro, insomma tutto quel che ci si aspetta da un ristorante di questo livello, dall'A alla Z, dalla calda accoglienza fino al congedo. *"Ci sono 15 persone costantemente al vostro servizio"*.

Ed è vero, fin dal nostro ingresso ci siamo sentiti accuditi, coccolati, mai abbandonati a noi stessi, accompagnati sempre da un sorriso, da un gesto di premura, da estrema cordialità. Inoltre il personale, oltre che affabile e cortese, mostra un aspetto impeccabile, non solo nella divisa, ma anche nei più apparentemente insignificanti dettagli.



Un'atmosfera classico-moderna

“La struttura, forse negli ultimi anni non più all'altezza della fama, è stata completamente rinnovata”. Adesso nel ristorante Sabatini si respira una gradevole, pulitissima, aria di classico-moderno, mi si passi il mezzo ossimoro. Il legno scuro, le mura candide, il controsoffitto in tessuto chiaro pieghettato, conferiscono quel tocco di raffinatezza che non stanca e, a ben guardare, gli spazi appaiono molto aperti, leggeri, e ancor più attenuati dalla grande vetrata che si affaccia sul bel giardinetto toscano interno. Com'è giusto che sia, l'arredamento, da un certo punto di vista fa solo da sfondo, da scenografia, a un'idea dominante, onnipresente, in forza della quale i clienti seduti a tavola sono gli unici ed esclusivi protagonisti.



Innovativa cucina gourmet

Quella del nuovo ristorante Sabatini è una cucina innovativa, gourmet. Qui non c'è niente di banale, di *déjà-vu*. Una cucina strettamente legata a fornitori biologici, piccole realtà locali di ottimo livello, ma soprattutto fatta in casa, come il loro (eccellente, davvero) pane, prodotto da varie farine in varie foggie. Il pesce è pescato fresco. Le erbe e i germogli provengono da aziende biodinamiche. Le carni sono di prima scelta, così come i formaggi che vengono acquistati dai migliori selezionatori tra cui una nostra vecchia conoscenza, Alvaro Bartolini. Da assaggiare, come antipasto, la *Quaglia farcita con un chutney di pere e la salsa al pan di ramerino*.

La pasta fresca è interamente fatta da loro. L'unica pasta secca è quella degli *Spaghetti flambé alla Sabatini*. A noi sono piaciuti in particolar modo i *Cappelletti di farina di castagne con ricotta, spinaci, e lenticchie* e lo *Spaghettone alle acciughe marinate con crema di cime di rapa, crema all'aglio e colatura di alici*. I cappelletti saporiti, ma molto equilibrati, cosa non facilissima con la farina di castagne, lo spaghettone più aggressivo, un agrodolce molto interessante.



Alcune peculiarità del ristorante Sabatini

Una peculiarità del ristorante Sabatini, unico ristorante in Europa, è proprio il menù flambé completo. Un tipo di cottura che anche solo a livello puramente visivo risulta di forte impatto.

La carta dei vini include una scelta tra più di 500 etichette selezionate da esperti sommelier e mira, nel giro di non troppo tempo, a raggiungere il ragguardevole numero di 1500.

Si possono avere menù degustazione per vegetariani, ma sono aperti a tutte le soluzioni, si può dire. *“Non c’è niente che non possiamo fare per i nostri ospiti - afferma lo Chef Alessio Mori con l’orgoglio di chi tende al costante miglioramento.*

“Noi sentiamo forte la responsabilità per il fatto che il cliente abbia deciso, venendo da noi, di affidarci tre ore della sua vita”.

La cosa fondamentale per loro è la qualità della recensione, più che il numero. E infatti il passaparola è il loro forte.



La sensazione che non ci ha lasciato mai durante la nostra esperienza è la piacevolezza dell'ambiente. Nonostante la raffinatezza e la classicità, ci siamo sentiti perfettamente a nostro agio, come in famiglia. E questo non è consueto.

Dulcis in fundo, be', ci sono diverse scelte, noi consigliamo il Semifreddo al vinsanto, con croccante alla mandorla e chips di pera. Ma il vero sapore dolce è venire qui, sperimentare questa atmosfera, la nuova, fresca aria che si respira, e poter dire, in tutta sincerità: è bello ritrovare un nome glorioso di nuovo all'altezza delle aspettative. Provare per credere.

[Raccontaci la tua Storia](#)

[Ristorante Sabatini](#) - [Via Panzani, 9/a Firenze](#) - Tel. +39 055 282802



Articolo realizzato in collaborazione con R. Sabatini

Riproduzione Riservata
©Copyright TuscanyPeople