

I MIGLIORI RISTORANTI IN TOSCANA SECONDO L'ESPRESSO 2015



I migliori ristoranti in Toscana premiata dalla Guida dell'Espresso nel 2015.

I migliori ristoranti in Toscana secondo l'Espresso nel 2015

Ogni anno la Stazione Leopolda di Firenze si mette il cappello per la presentazione delle guide de L'Espresso dedicate ai vini e ai ristoranti d'Italia.



I migliori ristoranti in Toscana del 2015

La Guida 2015 ha confermato la qualità dei servizi di ristorazione negli hotel. Continua a crescere l'eccellenza Made in Tuscany, da 26 cappelli si passa a 36.

Cento i gastronomi che hanno recensito 2.700 tra ristoranti, osterie, trattorie e pizzerie con tanto di commenti e voti su piatti gustati, ambiente e qualità del servizio. E' stata premiata ancora una volta la tradizione, con il retrogusto piacevole dell'innovazione e della sperimentazione.

Ecco una selezione di TuscanyPeople dei migliori ristoranti in Toscana secondo la Guida "Ristoranti d'Italia 2015"

Il Palagio - Hotel Four Seasons (Firenze)





Apriamo la nostra selezione dei 6 migliori ristoranti in Toscana con un locale che ha ricevuto “Due cappelli” e un punteggio di 17,5/20. Si trova al piano terra del Palazzo della Gherardesca e nel suo curriculum ha già una preziosa stella Michelin. L’ambiente è molto elegante e raffinato con una vista mozzafiato sui giardini interni. E’ presente una romantica terrazza dove si può cenare o pranzare (tempo permettendo) in tutta tranquillità.

Il menù prevede piatti tradizionali della cucina italiana rielaborati con grande maestria. Ampia la scelta dei vini proposti dallo Chef da abbinare ai piatti. Se decidete di soggiornare nell’Hotel, al mattino sarete svegliati da un dolce e invitante profumo di croissant.

Ristorante Lorenzo (Forte dei Marmi): Due Cappelli, 17,5/20



Il Ristorante Lorenzo da circa 30 anni è il punto di ritrovo preferito delle buone forchette. Nella guida gli sono stati assegnati “Due cappelli” e 17,5/20 punti. E’ nato come trattoria, ma nel tempo si è trasformato in un ristorante ricercato e raffinato conquistando numerosi riconoscimenti. La conduzione è familiare e riflette in pieno lo stile di Lorenzo Viani e di sua figlia Chiara: sobrio e confortevole.

Molto curata la ricerca dei dettagli e del Menù proposto. Se vi trovate in Versilia prenotate un tavolo e ordinate le speciali Bavette al pesce per un viaggio in fondo al mare.

Arnolfo (Colle val d’Elsa): Due Cappelli, 16,5/20



Il nostro tour tra i migliori ristoranti in Toscana, ci porta a Colle Val d'Elsa, il borgo toscano che ospita il ristorante Arnolfo dello chef Gaetano Trovato. Il locale apre i battenti nel lontano 1982 e già nel 1986 ha ricevuto la prima ambitissima Stella della Guida Michelin. I giurati de L'Espresso hanno deciso di assegnargli "Due cappelli" e 16,5 punti. Per lo chef Gaetano Trovato in cucina conta l'innovazione e la qualità. Ma non solo, è un vero e proprio maniaco della perfezione. Le foto dei piatti realizzati lo confermano, sembrano composizioni geometriche (ed è quasi un peccato doverle mangiare!). Ha una cantina con molti vini ma non tutti sono pregiati, perché un buon vino per essere tale deve sposare il piatto alla perfezione.



Leggi anche: [La cucina senza confini dello chef Gaetano Trovato e del nuovo ristorante Arnolfo](#)

[Borgo San Jacopo \(Firenze\): Un cappello, 16/20](#)





Il ristorante Borgo San Jacopo si affaccia sul Ponte Vecchio. “Un cappello” e 16 punti non devono spaventarvi, il Borgo San Jacopo offre una cucina di alto livello che riesce ad essere unica anche nel menù con piatti senza glutine.

La carta dei vini ha 500 etichette e nella scelta vi aiuterà il miglior sommelier in circolazione nel bel paese. Le materie prime per i piatti vengono scelte direttamente dai presidi regionali. La pasta lavorata a mano è qualcosa di divino e rende ogni piatto unico. Consigliata la frittura e i dolci (che sono la fine del mondo!). Prenotate un tavolo per un'occasione speciale e romantica.

[Il Bucaniere \(San Vincenzo\): Un cappello, 16/20](#)



Uno dei migliori ristoranti in Toscana è un'attività storica della località marittima di San Vincenzo. Il Bucaniere rinasce ad Agosto 2011 dalla creatività dell'architetto Fuksas. Il suo nome non è nuovo al Gambero Rosso, ma ha ricevuto "Un cappello" e 16 come punteggio. A bordo del Bucaniere ci sono Lorenzo e Fulvio che scelgono direttamente le materie prime per i loro piatti e spesso si uniscono agli amici pescatori e organizzano battute di pesca per i clienti.

Presso il podere L'Agave invece allevano gli animali e producono salumi. I piatti presentano un equilibrio nel gusto introvabile perché i sapori non si sovrappongono. Il Bucaniere si affaccia su una diga con acque basse e cristalline dove si potranno divertire anche i più piccoli. Gli amanti dello snorkeling potranno andare a caccia di triglie e saraghi.



Leggi anche: [Ristorante Franco Mare: raffinata cucina sperimentale sulla spiaggia](#)

[Enoteca Pinchiorri \(Firenze\) Tre cappelli, 18.5/20](#)





L'Enoteca Pinchiorri non solo ha ricevuto "Tre Cappelli" e un punteggio di 18,5/20, ma ha realizzato il piatto dell'anno: "Risotto al piccione bollito con polvere di caffè".

L'Enoteca è situata nel cuore della città di Firenze in via Ghibellina. Dietro due colonne di granito si trova il tempio del buon cibo e del buon vino. Il Menù proposto è una fusione tra cucina italiana e francese. Un lungo lavoro che Giorgio Pinchiorri e Annie Féolde svolgono da 35 anni. I piatti stuzzicano tutti i sensi, per un percorso completo nel gusto. Insolita e vincente la tipologia a degustazione.

La Carta dei Vini comprende oltre 4.000 etichette storiche e pregiate. Un sommelier guida il cliente nella scelta. Gli amanti dei distillati possono scegliere rarissimi rum e grappe d'uva da sorseggiare mentre si fuma un sigaro. La cucina dell'Enoteca regala emozioni semplici!

Al di là dell'Espresso, del Gambero Rosso o della Guida Michelin, ritieni che in Toscana ci siano altri "migliori" ristoranti. Scrivicelo e li pubblicheremo non appena possibile.



PER APPROFONDIRE:





[10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet](#)





Ristorante Bistrot Lo Zero, la cucina dalla Sicilia alla Toscana





Marketing per ristoranti: le nostre migliori idee per attrarre clienti





[Convivium Firenze: nella top 10 dei ristoranti gourmet fiorentini](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



