

## OSTERIA DEL FIORE: MANGIARE BENE DAVANTI AL CAMPANILE DI GIOTTO



L'Osteria del Fiore a Firenze è uno dei migliori ristoranti in piazza Duomo dove mangiare la bistecca alla fiorentina davanti alla Cupola e al Campanile di Giotto

- [Osteria del Fiore, un ottimo ristorante a Firenze in Piazza Duomo](#)
- [Tavoli con vista sul Duomo di Firenze](#)
- [I primi piatti dell'Osteria del Fiore](#)
- [Bistecche e filetti, i sovrani dei secondi piatti](#)

Osteria del Fiore: dove mangiare la bistecca a Firenze davanti al Duomo

Le otto di sera di una calda, ma non afosa, giornata di luglio. Io e Tommaso siamo stati invitati a cena dall'Osteria del Fiore, a Firenze in Piazza del Duomo, 57. Come dire: Picadilly Circus, London; Fifth Ave.,

N.Y; o Place Vendom, Paris. Ma neppure, perché nessuna di queste piazze può vantare monumenti come la Cattedrale di Santa Maria del Fiore, il Campanile di Giotto, il Battistero. Neanche a parlarne.





## Osteria del Fiore, un ottimo ristorante a Firenze in Piazza Duomo

Io e Tommaso arriviamo puntuali, stupiti dalla location di assoluta eccezione. Ci accoglie Menti, il gestore, che ha lavorato per 4 anni da [Gustavino](#), nostra vecchia conoscenza. Facciamo il nostro ingresso nella parte interna dell'Osteria del Fiore, anche se ceneremo fuori, nel dehor, che più o meno mette a disposizione degli ospiti lo stesso numero di posti: 50 e 50. Razionale, equo equilibrato.

Menti ci racconta che hanno aperto nel marzo del 2019. Fino a un mese fa hanno ricevuto praticamente solo clienti italiani, che però adesso si sono mescolati a un buon numero di stranieri. Di sicuro in questa posizione non faranno fatica a trovare clienti, anzi, mi sa che la maggioranza dovrà stare attenta, guardando la cupola in alto, a non sbatterci contro.

## La selezione di vini

Ci guardiamo intorno. Ottima la cantina dei vini. Per i rossi si va dal Chianti Classico, alla Gran Selezione, all'ottimo supertuscan Modus, di Ruffino - tutte nostre vecchie conoscenze -, fino al classico Peppoli di Antinori, o al Nipozzano Riserva e al Santa Maria (Morellino di Scansano), di Frescobaldi. Poi ci sono i bolgheresi, come Campo al Mare di Folonari o il Bruciato di Antinori, fino ai grandi, come Ornellaia. Non mancano i Brunello, i Nobile di Montepulciano e, tra i non toscani, Amarone, Barolo e Barbaresco.

Per quanto riguarda i bianchi, segnaliamo due eccellenze: il Benefizio Pomino, Frescobaldi Riserva, ma soprattutto il grande Cervaro della Sala degli Antinori.

Un barman sta preparando alcuni cocktail al bancone del bar interno. Menti, a sua volta barman, ci spiega che tutti i giorni, dalle 16:30 fino alle 19:00, fanno l'aperitivo. In pratica il loro è un lavoro a ruota continua, dalla mattina alla notte, quasi senza interruzione.



## Tavoli con vista sul Duomo di Firenze

Ci sediamo al nostro tavolo esterno. Tra la parete sud del Duomo e le spalle di Tommaso ci saranno sì e no 8 metri. Siamo talmente sotto che scorgiamo soltanto un minimo spicchio rosso di cupola. In compenso, dal nostro tavolo all'Osteria del Fiore, vediamo in tutta la sua magnificenza e interezza il Campanile che iniziò Giotto, proseguì Andrea Pisano, e finì Francesco Talenti, in una sequenza di pazzesca genialità da far venire i bordoni. E questo senza neppure considerare altre incredibili magnificenze come la [Cupola del Brunelleschi](#) o le Porte del Battistero del Ghiberti. Mamma mia. Adesso basterebbe beneficiare di un centesimo di tutta quella grandezza per ridonare lustro all'intera città.

E noi siamo placidamente seduti qui in attesa della prima portata, davanti all'arte assoluta, forse la più grande di tutti i tempi, e ci sentiamo un po' come quei manovali che preparavano il materiale per embriacare la cupola del Maestro Brunelleschi e che si nutrivano cuocendo a lungo la carne, non sempre di prima scelta (che poi sarebbe divenuta il celebre peposo all'imprunetina), in dei contenitori di coccio posti all'imboccatura dello stesso forno in cui si cuocivano le tegole e i mattoni di cotto per la costruzione. Chissà se capivano, o anche solo intuivano, la portata dell'opera a cui stavano partecipando, o se rappresentavano soltanto ingranaggi di un meccanismo che stava realizzando silenziosamente la storia, preoccupati soltanto di portare a casa il salario sufficiente a sfamare un'intera famiglia.



Leggi anche: [Il Campanile di Giotto che non fu solo di Giotto](#)





## I primi piatti dell'Osteria del Fiore

Ci raggiunge Nazzareno, cameriere simpaticissimo, affabile, spigliato, esperto di vini. Le battute sul suo nome impegnativo si sprecano, è chiaro che adesso ci aspettiamo miracoli. Risate. L'atmosfera è allegra e distesa come quel cielo sereno che sovrasta l'intera piazza, ritagliandosi una sua gloria celeste tra i capolavori umani.

### La scelta dei primi

Come primo, Tommaso ordina dei ravioli ripieni in salsa tartufata, ma solo con olio, niente burro. Qui per i primi non usano la panna, solo olio EVO di buona qualità; quanto alla pasta, è sempre fresca, del pastificio Lucci di Prato. Altri due punti a loro favore. Per me invece verranno preparati gli strozzapreti del Fiore: ricotta pomodoro fresco, aglio e peperoncino.

### La scelta dei vini

Parlando di vino, Nazzareno, a cui almeno per ora non viene chiesto di tramutarlo dall'acqua, consiglia per me un Modus, altra nostra vecchia conoscenza, classico supertuscan che propone un blend con una prevalenza di sangiovese (60%), a cui vengono aggiunti cabernet sauvignon e merlot. Bello tannico, un po'

ruffiano. E anche qui ovviamente si sprecano altre prevedibili battute sul vino ruffiano di Ruffino. Mentre Tommaso opta per il nuovo blend del Bruciato 2019 Antinori, Bolgheri Doc, 50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% syrah, più speziato, più legnoso.



## Ecce primi

Arrivano i primi. I ravioli sono saporiti, cotti al dente, molto apprezzabili. Gli strozzapreti sono piuttosto piccanti, dal gusto deciso, piacevoli. Il piccante d'estate, all'opposto di quello che si potrebbe pensare, bruciando, rinfresca, un po' come accade per il tè nel deserto che serve a riequilibrare la temperatura con l'esterno. D'altronde si sa che i popoli arabi fanno largo uso di spezie e di sale (che fissa l'acqua nei tessuti), tutte sostanze che sembrerebbero cozzare con la stagione calda.

Nel mentre i vini si aprono. Il Modus sprigiona sentori profondi, tra note balsamiche e vegetali. Al palato è pastoso, intrigante, tannini setosi, su un corpo sostanzioso. Il finale s'allarga morbido, screziato di spezie dolci.

Il Bruciato al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti neri integri, spezie dolci e tabacco. Al palato palesa buona struttura, armonia e piacevolezza di beva.



## Bistecche e filetti, i sovrani dei secondi piatti

Dobbiamo adesso ordinare i secondi. All'Osteria del Fiore i cavalli di battaglia sono rappresentati dalle bistecche - Italia-Francia, scottona, oltre all'indomita chianina classica IGP, tutte con ottime frollature di oltre 25 gg - e dai filetti, alla griglia, alla salsa, al pepe verde (o rosa), al tartufo fresco, al gorgonzola, rosolati nel cognac.

Tommaso opta per un filetto al pepe verde, cottura medium-rare. Io per un filetto di scottona, rigorosamente al sangue.

Passano molte persone, molti turisti, molto di tutto. La maggioranza rallenta, osserva i piatti, qualcuno ci chiede in qualche lingua che potrebbe somigliare all'inglese come si mangia. Noi mostriamo il pollice in alto.

Well done!

Ci troviamo adesso ad assaporare i rispettivi filetti. E assaporare è in effetti il verbo giusto: le cotture sono perfette, le consistenze anche. Ogni tanto gettiamo un'occhiata al Campanile di Giotto, scattiamo foto entusiaste, come i turisti. Ma in fondo è bello, no? che due fiorentini doc si appassionino ancora alla loro città come fosse la prima volta che la vedono. È questo che ci rende vivi, che ci fa TuscanyPeople.

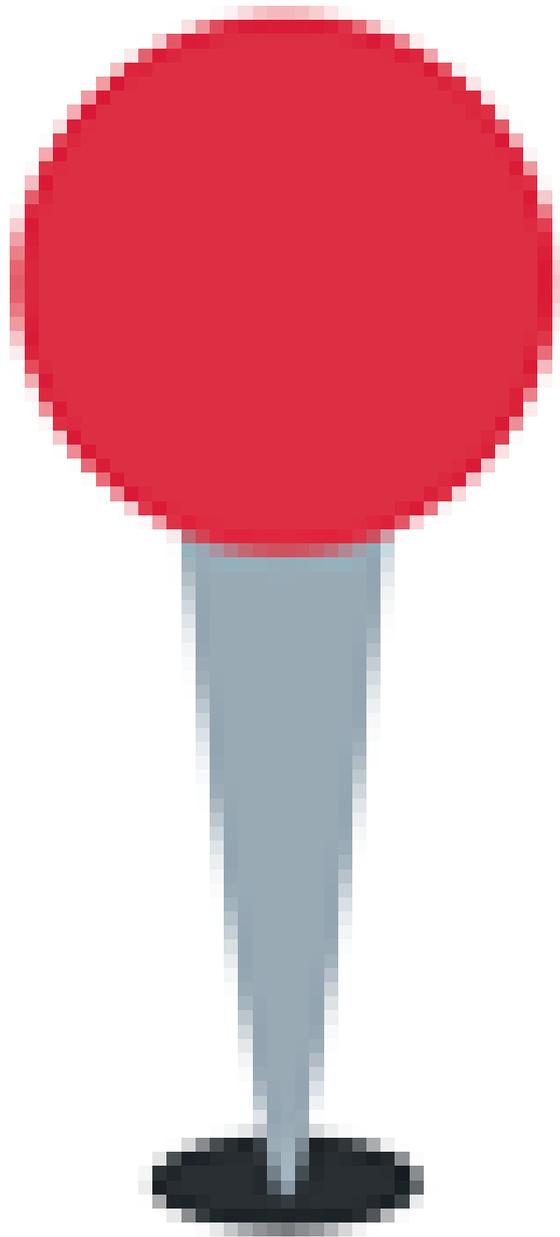
Come dessert spartiamo una panna cotta ai frutti di bosco e degli ottimi Cantucci e Vin Santo. Tutto perfetto, niente da eccepire.



Un ristorante a Firenze con vista Duomo da non perdere

Saltiamo il caffè, salutiamo, facciamo i nostri migliori in bocca al lupo per il prosieguo della loro attività, d'altronde non crediamo proprio che quando le cose si saranno normalizzate avranno problemi di sorta, con questa J, con queste scelte semplici, chiare, ben fatte, voglio dire, per ciò che intendono essere, meglio di così non si può davvero.

E ora, caro amico TuscanyPeople-iano, cara amica TuscanyPeople-iana, è il tuo turno. Hai mai mangiato all'Osteria del Fiore in piazza Duomo a Firenze? Sei curioso di andarci? Ti ricorda qualche altro ristorante che hai provato? Scrivici, facci conoscere la tua opinione, qui sotto, su [Facebook](#), su [Instagram](#). I tuoi commenti sono il nostro pane quotidiano.



PER APPROFONDIRE:

- [Misteri e segreti della carne: dal taglio alla cottura](#)
- [Duomo di Firenze: dalla prima pietra allo gnomone](#)
- [Brunelleschi e il miracolo della Cupola del Duomo di Firenze](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

---

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

