RISTORANTI A SIENA, IL GUSTO DI MANGIARE NELLA CITTÀ DEL PALIO



Nella capitale del Palio le possibilità per mangiare sono molteplici, ci sono locali per tutti i gusti. Oggi vi raccontiamo di 6 ristoranti a Siena, tra quelli che più ci piacciono.

Ristoranti a Siena, il gusto di mangiare tra le strade del Palio

Enoteca Ristorante Tre Cristi

Percorrendo le vie lastricate del centro storico, troviamo la storica Enoteca Ristorante “Tre Cristi”, vicinissimo alla basilica di Santa Maria di Provenzano. Il ristorante ha iniziato la sua attività già ai primi dell’Ottocento e, infatti, entrando dalla porta in ferro battuto si respira un’aria magica di un pezzo di storia della città. Ci accoglie uno dei titolari, Emanuele, appassionato del proprio lavoro e innamorato del suo risto-

rante che gestisce, insieme ad altri soci, dal 2003, anno in cui i locali sono stati ristrutturati.



Le tre stanze sono veramente caratteristiche; nella prima, arricchita dagli stemmi delle Contrade del Palio, si può osservare una riproduzione ad affresco del celebre Guidoriccio da Fogliano, il solitario cavaliere rappresentato da Simone Martini del Palazzo Pubblico di Siena. Nella seconda, una parete è interamente ricoperta da una installazione di Marco Neri, con allusioni alle 17 Contrade. La terza sala è la sala segreta, completamente insonorizzata, che può ospitare fino a 15 commensali; è proprio qui, come ci confida il proprietario, che "*si FA il Palio*", ma questa è un'altra storia.

Dalla cucina

Ma veniamo alla parte culinaria. La cucina è mediterranea con una punta di creatività, come ci descrive la 'First Lady' degli chef, Lidita, (anni orsono ha lavorato presso il leggendario locale Antonio di Castelnuovo Berardenga), che insieme a Gerti prepara dei piatti raffinatissimi.

La sua specialità è il pesce crudo, di stagione, accompagnato da verdure, sempre di stagione, ma anche pi-

atti della cucina toscana, abbinati ad ottimi vini. Inoltre Emanuele ci tiene moltissimo a mostrarci la cantina, scavata nel tufo e risalente al ‘400 circa. Vanta una ricca collezione di vini pregiati, italiani e dal mondo. Un’attenzione del tutto particolare viene riservata allo champagne, con oltre 50 etichette.



Nel menù non manca la ‘fiorentina’, della quale era innamorato Ugo Tognazzi e per la quale i cuochi riservano un’attenzione particolare. Il ristorante è aperto tutti i giorni, tranne la domenica.

Ristorante Guido

Proseguendo per via Banchi di Sopra (anche detto il Corso) troviamo “Ristorante Guido”, il secondo dei ristoranti a Siena selezionati da TuscanyPeople. Appena entrati, ci accoglie un fantastico profumo di tartufo e pareti piene di foto di personaggi illustri che sono stati ospiti negli anni. La cucina raccoglie i profumi e sapori della terra senese che abbinati alla fantasia dello chef si fondono in qualcosa di unico per palato ed occhi!



Tra i piatti prelibati del menù troviamo: *Selezione di affettati del Chianti con bruschette al pomodoro, paté di milza e carciofi sott'olio*, *Acciughe sotto pesto con giardiniera di verdure di stagione*, *Malfatti di ricotta, zucca gialla e provola affumicata su crema di rucola con pancetta croccante*, *Stinco di vitella con salsa ai funghi porcini*.

Ristorante Osteria Da Gano

Camminando "tra le pietre", oltrepassiamo Piazza del Campo e giungiamo all'osteria "Da Gano". Qui l'atmosfera è decisamente vintage, infatti nel piccolo locale balza agli occhi il telefono nero tipico degli Anni '60 e una vespa originale degli Anni '70.



I proprietari Marco e Massimo gestiscono il ristorante da un anno e mezzo ma già si capisce l'impronta che gli hanno voluto dare. Pasta fatta in casa, prodotti della zona e vini locali sono le qualità che contraddistinguono il menù. D'estate si può anche mangiare fuori.

Osteria Babazuf

Proseguendo il nostro tour tra i migliori ristoranti a Siena, imbocchiamo Via di Pantaneto, dove troviamo l'"Osteria Babazuf", originale nel nome e nei piatti, citata anche nella Guida Slowfood.

Il motto dello chef Giovanni Zanotto è: "*Se ami ciò che fai sicuramente sarai corrisposto*", si rispecchia nella preparazione dei piatti. La sua speranza, infatti, è far sentire gli ospiti appagati e felici dopo la degustazione delle sue ricette. Il menù è stagionale e varia anche secondo la fantasia dello chef. Dal pane alla pasta fino ad arrivare ai dolci, tutto è fatto in cucina; buonissimi sono i panini con particolari ingredienti come la curcuma.



Nel team del ristorante dobbiamo citare la signora Tiziana Barbetti e Marco Coppi: nel sito del ristorante troverete il loro blog, con alcune curiosità che vi invitiamo a leggere.

La Compagnia dei Vinattieri

Sempre nel centro storico, non lontano da Piazza del Campo, in via delle Terme 79 troviamo "La compagnia dei Vinattieri", nato nel 2001 come enoteca e trasformata nel corso degli anni in ristorante. Fantastica e unica nel suo genere la cantina, scavata nel tufo e risalente al 1300: originariamente era un'antica tomba etrusca. Qui sono collezionati vini provenienti da tutto il mondo, con la possibilità di acquisto anche per asporto o spedizione.



La cucina non è propriamente toscana; i piatti vengono offerti in un menù che cambia ogni tre mesi, seguendo la stagionalità dei prodotti disponibili. Piatti di carne (presente anche il piccione), elaborati in ricette innovative, di pesce, vegetariani, dolci sempre presenti nel menù tre al forno e tre al cucchiaio. Il ristorante è sempre aperto sia a pranzo che a cena.

Ristorante Il Mestolo

Uscendo dal centro storico direzione Nord, tra i migliori ristoranti a Siena non possiamo non includere "Il Mestolo". Ottimo ristorante di pesce, gestito da Gaetano e Nicoletta, marito e moglie. Filosofia di cucina semplice e diretta, pochissime lavorazioni intrusive, tutti i piatti esaltano la freschezza del prodotto principe della cucina de Il Mestolo, abbinato sempre a verdure e frutta di stagione, come funghi, tartufo.



Basta leggere il menù per farsi venire l'acquolina in bocca: *Tagliatelle di seppia marinata agli agrumi e pomodoro secco*; *Mazzancolle grigliate con composta di ciliegie, farro delle serre e borraggine in fiori e fritta*; *Ravioli di patate e zafferano farciti con burrata e gamberi rosa e spinaci*; *Crostacei al vapore con verdure e patate alla senape*.

D'estate è possibile mangiare fuori nel grazioso giardino.

Il nostro tour gastronomico oggi è finito, ma ci vedremo nuovamente con importanti sorprese, naturalmente su TuscanyPeople.com

Appartieni anche tu alle "Tuscany People", ovvero quelle persone che hanno contribuito a creare una Toscana migliore? Contattaci, siamo tutt'orecchi.

Sei un eroico imprenditore toscano?

Contattaci

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople