

DOVE ANDIAMO A CENA? 6 RISTORANTI DA NON PERDERE A FIRENZE



Se avete voglia di passare una serata davvero speciale, questi sono 6 ristoranti da non perdere a Firenze e dintorni. Li abbiamo scelti basandoci sulla bontà dei prodotti, la location, la creatività in cucina, l'unicità della loro atmosfera l'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Ristoranti da non perdere a Firenze: prima tappa Cantina Barbagianni

Iniziamo il nostro tour dei migliori ristoranti a Firenze e dintorni dal cuore della città. In via Sant'Egidio, zona Duomo, troviamo la Cantina Barbagianni. Qui lo chef Massimiliano Macchi propone una cucina che intreccia alla perfezione piatti tipici della tradizione toscana con la ricerca di nuove forme di gusto. Un esempio? I *Tortelli al cacao amaro con ripieno al brasato di cinghiale nella loro salsa*: la tradizione toscana dei

tortelli e del cinghiale incontra il cioccolato, rivisitando l'antico piatto del *Cinghiale in dolceforte*. Non siete ancora convinti? Ecco allora la *Tagliata di manzo alla griglia in cestino di parmigiano con rucola e olio aromatico al rosmarino*: un'autentica delizia. Provare per credere.







Harry's Bar Firenze

Ci spostiamo adesso su Lungarno Vespucci, dove troviamo l'Harry's bar, senza dubbio uno dei migliori ristoranti a Firenze. Nato nel 1952, da più di 60 anni accompagna i suoi ospiti in un'esperienza sensoriale alla scoperta del gusto con uno stile inconfondibile.

Cocktails di prim'ordine vengono preparati all'American Bar in attesa delle portate; una cantina fornitissima permette di spaziare tra etichette esclusive e vini altamente selezionati; la meravigliosa terrazza e il *de-hor* esterno permettono di godere di scorci unici, quale è il Ponte Vecchio al tramonto gustando piatti veramente eccezionali. Il tutto condito da un servizio impeccabile ed un menù ricercato, tra cui si annoverano i famosi *Taglierini di pasta fresca gratinati al prosciutto*.



Enoteca La Sosta del Rossellino

Iniziamo con un piatto: *Il Patè di Fegato Grasso (produzione propria) con confetture di Cipolle rosse e pane arrostito*. Siete amanti dei primi? *Lasagnette al Radicchio trevisano tardivo e formaggio blu*. Non siete ancora soddisfatti? *Petto di anatrata Barberie in salsa di Calvados e mele caramellate*.

Direi che i piatti dell'enoteca La Sosta del Rossellino parlano da soli e vi posso assicurare che sono pura poesia per gli occhi ed il palato. Se a tutto questo aggiungete una location nelle campagne fiorentine, siamo a Settignano a soli 10 minuti dalla città, una cantina davvero unica e prezzi equi non potrete che rimanere soddisfatti e parlare de La Sosta del Rossellino come uno dei 6 ristoranti da non perdere a Firenze.



Ristorante 1556 - Demidoff Country Resort

Rimaniamo sulle colline orientali di Firenze, ma spostandoci un po' più a Nord, verso il Mugello. Siamo all'interno del Demidoff Country Resort, seduti ai tavoli del Ristorante 1556. Con l'avvicinarsi della primavera, cenare in questo luogo sarà un sogno; nelle giornate limpide potrete ammirare la Cupola del Brunelleschi godendo di un contesto naturalistico ineguagliabile. Il menù segue il ritmo delle stagioni spaziando tra piatti vegani (su richiesta), vegetariani, di carne e di pesce.

Il *maitre* Mario Viglietti vi guiderà nella scelta dei vini, consigliandovi i migliori abbinamenti con le portate. Servizio impeccabile e atmosfera ricercata coronano il tutto, facendo entrare di diritto il "Ristorante 1556" nella lista dei ristoranti da non perdere a Firenze.





Tenda Rossa

Ci spostiamo adesso sull'altro versante dei colli fiorentini, quelli che fanno da lontano l'occholino alla provincia di Siena. Qui, a Cerbaia in Val di Pesa, troviamo il ristorante la Tenda Rossa. Il locale ha una gestione bi-familiare dove le famiglie Santandrea e Salcuni hanno fatto della cucina la loro vita. Il cuore, il corpo e lo spirito usciranno da la Tenda Rossa rinfrancati e soddisfatti, perché, ed è proprio il caso di dirlo, è praticamente impossibile desiderare di più da un ristorante.

Ospitalità eccellente, piatti gustosi dove l'antica Toscana incontra la freschezza della contemporaneità, una location meravigliosa che *"senza delirii d'architettura di interni"*, come ha detto il grande Stefano Scarrì, si inserisce naturalmente in un paesaggio rigoglioso quale è la campagna toscana. Il locale inoltre propone eventi enogastronomici davvero interessanti, che permettono agli ospiti di vivere ogni volta un'esperienza unica e mai uguale.



Tuscanypeople





Il Battibecco

Chiudiamo il nostro tour dei migliori ristoranti a Firenze, rimanendo in zona Impruneta ed entrando nell'affascinante atmosfera del ristorante Il Battibecco. Immerso nella rigogliosa campagna fiorentina, il locale è allestito dentro un'antica colonica toscana, il luogo ideale dove condividere momenti di convivialità, allegria e profondo benessere. Prodotti di altissima qualità vengono lavorati con cura e maestria dal team de Il Battibecco, guidato dallo chef Enrico Boaretto, che con arte e creatività dosa tradizione e innovazione.

Tra i piatti che vi consigliamo assolutamente di assaggiare ci sono i *Ravioli di farina di lenticchie con ricotta e mostarda su crema di patate al limone*, oppure lo spettacolare *Fritto Misto*. Se sono gli antichi sapori che state cercando Il Battibecco fa parte dell'Associazione del Buon Ricordo, con un piatto tipico del luogo: il saporitissimo *Peposo alla Fornacina*.



PER APPROFONDIRE:





[Insolita Trattoria Tre Soldi: l'arte d'ingannare l'occhio, stupendo il palato](#)





Rosalia Salad Gourmet: a Firenze “healthy” è sinonimo di “tasty”





Ristorante Adagio: slow food tradizionale da tutta Italia

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



