



etica e
d'arte,
otti na-
i local-
emente
ampie
gluten
al cen-
no due
che la
ai vini
ina of-
biolo-
vini da
a che
tosca-
ne che

fritto con spuma di pecorino o spa-
ghetti di farina di lenticchie rosse,
gamberi e burrata. A richiesta menu
degustazione di terra e mare. Tra i
dolci, basta per tutti la mousse di
arachidi con gelato alla banana e ca-
ramello.

Piatto da non perdere Fegatino do pollo
accompagnato con verdura di
stagione.

LE GRAZIE

VIA VOLTERRANA 41 - 41A
0577 958065

Chiuso: martedì - Ferie: variabili in inverno
150 - € 25/40

Per giovani

La cucina che non ti aspetti da un ri-
storante pizzeria. Fabio e Luca Gorini
hanno raccolto il testimone di fami-
glia proseguendo nella tradizione dei
padri, prima macellai e poi ristoratori.
Il locale, aperto nell'ottobre 1991,
offre piatti della tradizione toscana,
ricette nazionali e pizze cotte nel for-
no a legna. Il menù, ricchissimo, pro-
pone piatti a base di carne e di pe-
sce, oltre a molte ricette vegetariane,
prestando una particolare attenzione
a chi soffre di intolleranze alimentari.
Una cena a base di carne non può
non tener conto dei salumi prodotti
dagli stessi Gorini, ottimi come anti-
pasto, a cui far seguire un bel piatto
di pappardelle alla selvaggina e al-
loro e un petto di colombaccio al
Chianti. Chi preferisce il pesce ha
l'imbarazzo della scelta fra il flan di
scampetti e il polpo alla griglia, lin-
guine al granchio e polvere di cape-
sante, entrecote di tonno al lime in
crosta o pescatrice ai carciofi. Per gli
estimatori delle verdure, la scelta è
fra il soufflé di cavolo verza e il tortino
di zucca gialla e spinaci, fra il risotto
alla crema di patate e gli gnocchetti
verdi alla ricotta. Originali anche i dol-
ci, con la torta soffiata al cioccolato
bianco e il cestino croccante al ge-
lato. Ricca e varia l'offerta di etichette
di vino.

Piatto da non perdere Linguine al
granchio e polvere di capesante.

udono Porta Nuova dovrebbero
lo, uno dei più grandi architetti
che sovrasta la Val d'Elsa e la
viaria. Oggi chiusa, un tempo
Firenze-Empoli-Siena. Il borgo
i affacciano importanti palazzi
ana ed il Pretorio. Colle ha dato
medievale autore della chiesa di
Forse per questo, per creare un
a, è stato chiamato l'archistar

MEO MODO
BORGO SANTO PIETRO, 110, LOCALITÀ PALAZZETTO - CHIUSDINO - www.meomodo.it
0577 751222

Chiuso: Lunedì e martedì a pranzo - Ferie: da novembre a metà marzo - 36 - € 110/130



La cornice di charme del Relais & Chateaux Borgo Santo
Pietro, la tenuta di 200 ettari coltivati in modo organico
dove la natura florida incontra il lusso e la villa duecen-
tesca che rende ogni momento intriso di regalità, custodiscono
la preziosa cucina di chef Andrea Mattei. La sala d'ingresso
con il grande camino e la terrazza affacciata su Valle Serena,
accolgono gli ospiti di Mattei che già dall'arrivo hanno un as-
saggio della Toscana più sontuosa e antica. Poltrone, compo-
sizioni floreali, la vecchia cantina in mattoni e tavoli dalla raf-
finatezza insolita; tutto ciò abita le sale del ristorante stellato
Meo Modo. Oltre alla sala principale c'è la Grotta privata, un
angolo speciale per cene romantiche a lume di candela, e lo
spazio dedicato alla formula A tavola con lo chef da dove si
può assistere all'opera culinaria di Mattei. Scegliere il tavolo
dunque non è compito da poco, ma è con lo sfoglio del menu
che comincia la vera sfida. Un susseguirsi di pietanze e pro-
poste che seguono una precisa e salda filosofia: "dalla terra
al piatto", dalla coltura alla cucina stellata. Le carni ovine e
suine, il pollame fino al miele e 9 tipi di formaggi sono prodotti
nel caseificio della tenuta da 400 pecore allevate, mentre il
giardino biodinamico garantisce oltre 200 specie di verdure,
50 erbe aromatiche e 40 fiori commestibili durante tutto l'anno,
ispirazione dei piatti. Si può dire allora che la seconda regola
della cucina di Mattei è quella della fedeltà al km 0. Esperto
di agricoltura, lo chef lavora a stretto contatto con i giardinieri
per poi passare all'artigianalità della produzione di pane, yogurt
e marmellate. Un mestiere attento ed elaborato per soluzioni
sempre innovative, creative e da scoprire con viaggi esperienziali
e gastronomici dei menu degustazione da 5, 8 e 10 portate.
Momenti estetici, olfattivi e gustativi esaltati con il risotto al-
l'agnello e cipresso e il piccione con carota viola e bottarga di
Orbetello. Tra i classici ecco la tartare di manzo nostrano, gli
spaghetti all'astice dell'Elba e l'immane bistecca fiorentina.

LO CHEF

ANDREA MATTEI



Qui a Meo Modo
abbiamo deciso di
seguire una filosofia
semplice ma non per
questo scontata. Per noi
semplicità significa
selezionare,

personalizzare e differenziare i piatti
che portiamo in tavola. Tutto questo è
possibile grazie ad ingredienti coltivati
direttamente qui nella tenuta. Quello
che non possiamo produrre subisce
un'accurata selezione affinché sia
all'altezza della qualità a cui
tendiamo.

IL SOMMELIER

ANDREA SALVATORI



Ci vogliono solo una
manciata di secondi per
capire il cliente che ti sta
di fronte. Ed è in quel
momento che studio la
situazione e la persona
così da anticipare e
rispondere ad ogni bisogno del
cliente. Non può essere solo un lavoro
dunque, quello del sommelier, ma
una vocazione che coniuga le
personalità, i piatti e una cantina da
quest'anno conta fino a 1250
etichette toscane, nazionali ed
internazionali.

Gourmet

Piatto da non perdere Seppie al pino e semi di canapa.



BURRO E ACCIUGHE

VIA DELL'ORTO 35
www.burroeacciuoghe.it
055 0457286

Chiuso: lunedì; a pranzo aperto venerdì, sabato e domenica - **Ferie:** agosto - ✕ 55
€ 30/50

Emergente

Nel giro di un paio d'anni di attività il ristorante è riuscito a imporsi come uno degli indirizzi da ricordare per quanto riguarda il pesce, tra i più particolari del panorama cittadino; lontano dai cliché dei luoghi troppo formali o eleganti, quindi magari con aspettative di un rapporto qualità/prezzo sbilanciato, il ristorante di via dell'Orto ha invece messo a regime un menu stagionale che gioca sull'equilibrio tra proposte più raffinate - ostriche, gamberoni, carpacci - con altre più popolari ma non meno sfiziose, a partire da quell'accostamento tra burro e acciughe del Cantabrico con pane caldo che dà il nome al locale. Il fatto che il pescato arrivi ogni giorno fa sì che sul banco giungano orate, gallinelle e scorfani. Tra gli antipasti interessante l'insalata di mare tiepida con julienne di verdure, mentre le acciughe le si ritrovano tra i primi con spaghetti, pinoli e mollicche. Sempre tra i primi piatti, i paccheri del pescatore sono abbondanti e ben eseguiti. I secondi propongono le acciughe fritte e i grandi classici come frittelle di salicornia, paranza e grigliate (anch'esse variabili in base al pescato del giorno), insieme a preparazioni più elaborate come il baccalà mantecato con pomme di rapa e polenta, oppure la bistecca di tonno al pepe verde e rosmarino con patate. Semplice ma completa la carta dei vini, sia al calice che in bottiglia, mentre tra i dolci non mancano proposte fuori dagli schemi come il sorbetto al limone con vodka e menta o la cheesecake al lime. Ristorante da provare per chi ama concedersi una buona varietà di pescato in un ambiente informale, con un servizio discreto e amichevole, senza spendere troppo ma con piena soddisfazione.

Piatto da non perdere Baccalà alla livornese rivisitato.

CAFAGGI

VIA GUELFA 35R
www.ristorantecafaggi.com
055 294989

Chiuso: domenica - **Ferie:** agosto - ✕ 90
€ 30/40

Tradizione

Dal 1922 il ristorante appartiene all'omonima famiglia, che oggi presentano un menu con pietanze di

BOTTEGA DEL BUON CAFFÈ

LINGUARNO CELLINI 69R - www.borgointhecity.com
055 5535677

Chiuso: lunedì - **Ferie:** mai - ✕ 30 - € 120/150



Tra i locali stellati di Firenze è tra i più eleganti e raffinati. Nell'atmosfera urban chic dell'oltrarno, nel cuore di San Niccolò, il locale valorizza la location con spazi all'aperto e una cucina a vista, in un gradevole connubio tra lo stile fiorentino e richiami contemporanei. In sequenza, si parte con il lounge bar seguito dal ristorante vero e proprio e infine l'enoteca, che completano un'esperienza sensoriale per tutti i palati. I piatti dello chef Antonello Sardi sono il frutto di una filosofia che predilige tanto la qualità di materie prime che evocano la storia della loro provenienza - carne e pesce, fino a verdure ed erbe officinali curate dai giardinieri di Borgo Santo Pietro, nel senese - quanto il rispetto con cui vengono trattate per dar vita a un menu di assoluto livello. L'ampliamento dell'azienda agricola di riferimento sta portando verso un utilizzo a km 0 non solo di verdure, ma anche uova, latte e agnelli. Il locale di Jeanette e Claus Thottrup propone menu degustazione da 6 e 8 portate (a 120 e 145 euro), mentre tra i piatti alla carta, spesso impreziositi da erbe e spezie, spiccano - tra gli antipasti - la creme brûlée di foie gras, sorbetto alla cipolla rossa, fave di cacao, pere e pan brioche oppure la triglia di scoglio con fave, agretti, cedro e verdure. Tra le preparazioni di carne, interessante il piccione di Fiesole (petto, coscia glassata al porto, rocher di fegatini e quinoa, anacardi e spinaci) o la guancetta di maiale brasata con cavolfiori, ceci, ravanolo e prugnolo, fino al carrè di cervo con fichi, funghi pioppini, uova arrostita e ginepro. Tra i piatti di pesce invece spicca il branzino del mediterraneo con riso venere, ostriche ed erbe aromatiche di Borgo. La carta dei dessert comprende i grandi classici dell'alta pasticceria, dalla Sacher al Mont Blanc, fino alla Foresta Nera. Adeguata infine la selezione dei vini, con oltre mille etichette presenti nell'enoteca attigua al locale e un'ampia scelta di referenze al calice.

Gourmet

Piatto da non perdere Lingua di vitello con gambero rosso.

LO CHEF

ANTONELLO SARDI



Classe '80, fiorentino. Autodidatta, ho iniziato 'tardi', a 26 anni come lavapiatti mosso dalla passione per la cucina. Ho esordito al Ricchi in Santo Spirito, imparando da chi mi stava accanto. Dopo l'esperienza di due anni al Fuor d'Acqua ho lavorato 3 anni con Enrico Bartolini prima a Milano e poi in Val d'Orcia. Poi sono tornato a Firenze e la mia strada ha incrociato quella della Bottega del Buon Caffè, prima come sous chef e poi come chef. Amo i primi piatti, cresciuto con la pasta fresca della nonna romagnola.

IL SOMMELIER

VITO ANGELLINI



Il sommelier Pugliese classe '80, autodidatta, ho iniziato a girovagare d'estate nel nord Italia, specie in Alto Adige. Nel 2007 mi sono spostato a Villa la Massa, passando da cameriere a cantiniere. Oggi alla Bottega del Buon Caffè gestisco quasi 1100 etichette, in prevalenza italiane, con una buona selezione di vini francesi (ben 60 referenze di champagne) e possibilità di diverse verticali interessanti di rossi toscani. Vanno per la maggiore, ma mi piace dare spazio anche a piccoli produttori di qualità poco conosciuti.