



Quattro ristoranti dove pranzare a Firenze

Con una ricca e secolare tradizione gastronomica, il capoluogo toscano vanta tantissimi locali che deliziano i palati dei visitatori provenienti da tutto il mondo. Ecco quattro insegne a Firenze che non dovrete assolutamente perdere durante la vostra visita (c'è anche la migliore Trattoria-Bistrot secondo 50 Top Italy)

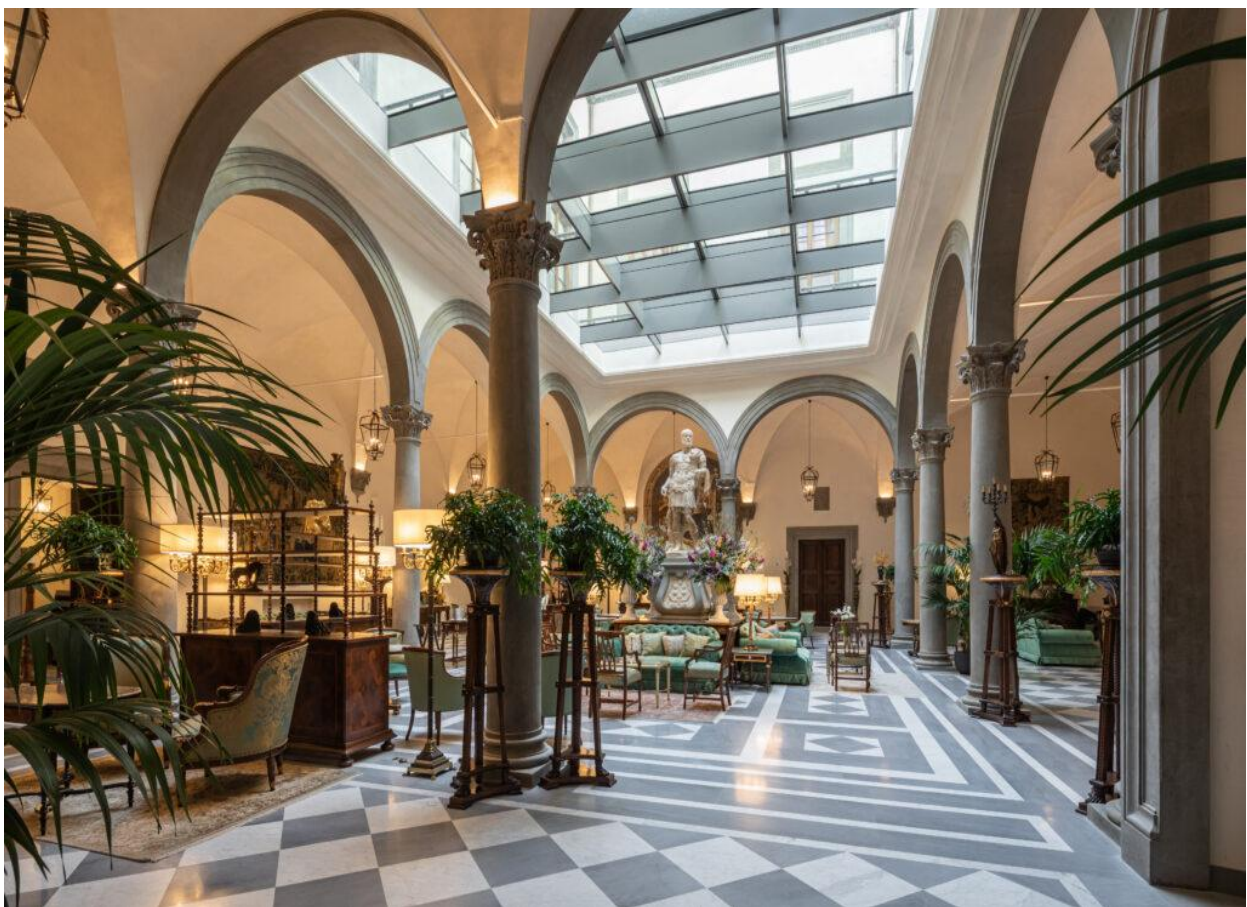
Dove pranzare a Firenze? Ve lo sarete chieste spesso durante una visita alla città dell'arte, della cultura e... del buon cibo! Con la sua ricca tradizione culinaria, è una vera delizia per i sensi: dai piatti rustici della cucina toscana alle creazioni gastronomiche moderne, la città offre una vasta gamma di opzioni per soddisfare ogni palato.

Dove pranzare a Firenze? Una mini-guida in 4 tappe

Abbiamo selezionato **quattro ristoranti a Firenze** che non dovrete assolutamente perdere durante la vostra visita e c'è anche la migliore Trattoria-Bistrot che 50 Top Italy ha premiato anche nell'edizione 2024 della classifica.

Atto Bistrot – Via del Corso 6

All'interno della suggestiva Corte Cosimo I, [Salotto Portinari Bar & Bistrot](#) è l'ampia e accogliente Sala Bistrot con caffetteria e cocktail bar accessibile direttamente da Via del Corso, un ambiente raccolto e riservato aperto tutto il giorno. Cinquanta posti a sedere, è stato concepito come un vero e proprio "salotto" aperto alla città, un luogo che ben rappresenta la storia, qui è dove è nata Beatrice Portinari, la musa di Dante Alighieri, poi diventato la dimora di Cosimo I dei Medici.



Salotto Portinari Bar & Bistrot (Foto © Ufficio stampa).

Eccellente oste e padrone di casa, lo chef e patron **Vito Mollica** ha trovato qui la sua nuova dimora: l'offerta gastronomica si ispira alla tradizione toscana e italiana, è diversificata a seconda della fascia oraria, dalla colazione al dopo cena con proposte di mixology d'autore. All'interno anche il **ristorante "Atto"** con 1 stella Michelin che propone due menu degustazione, oltre alla possibilità di ordinare alla carta.



Una delle portate del menu di Atto (Foto © Salvo Ognibene).



Vito Mollica, chef e patron di Atto Bistrot (Foto © Salvo Ognibene).

Atto Bistrot

Palazzo Portinari Salviati, Via del Corso 6 – Firenze
Telefono: +39 055 5353555 | [Sito web](#) | [Facebook](#)

Saporium – Lungarno Benvenuto Cellini 63/R

Ristorante con una stella Michelin (rossa e verde) guidato dal bravo **Ariel Hagen** che rappresenta il salotto celebrativo del prezioso mondo di Borgo Santo Pietro (a poco più di un'ora dalla città): **Lungarno Benvenuto Cellini**, a due passi dal ponte di San Niccolò. Gli orti e il caseificio artigianale forniscono l'ispirazione di base e gli ingredienti ricercati, per dar vita ad un menù "dalla fattoria al piatto".



Un momento del pranzo presso Saporium (Foto © Salvo Ognibene).

La stagione che non c'è rispecchia la cucina di Saporium, non solo secondo le regole della biodinamica e della stagionalità, ma anche in base alle condizioni ideali che garantiscono l'autenticità, la qualità e l'unicità dei prodotti. Da non perdere il risotto con cavolo nero, kefir di pecora e limone macerato, iconico anche il dolce Rosa di Caterina De' Medici. Accanto al ristorante, un secret cocktail bar con un menù di tapas studiato per soddisfare ogni palato e proposto in abbinamento ai **cocktail di Nicola Spaggiari**.

Ristorante Saporium

Lungarno Benvenuto Cellini 63/R – Firenze

Telefono: 055 212933 | [Sito web](#) – [Facebook](#)

Osteria Il Borro – Lungarno degli Acciaiuoli 80r

Il format del **Borro Tuscan Bistro** è presente in diverse città e a Firenze si trova sul Lungarno degli Acciaiuoli: dal tono informale e chic, è un vero e proprio concept shop a metà strada tra ristorante e wine bar, un innovativo spazio che pone come essenza primaria l'eccellenza, in tutte le sue diverse forme.



L'esterno dell'Osteria Il Borro e lo chef Andrea Campani (Foto © Beatrice Cambioni).

Nell'intero progetto ristorativo, la famiglia Ferragamo ha voluto condividere con lo chef **Andrea Campani** la propria visione: semplicità e attenzione alla sostenibilità, eleganza e autenticità; valori che si ritrovano tanto nei piatti, quanto nell'atmosfera dei ristoranti. Il Borro Tuscan Bistro propone un **menù stile bistrot con piatti familiari e tradizionali**, imperdibile la terrina di fegatini, mostarda di fichi e vin santo e le tagliatelle verdi con ragù di faraona e olive.

Osteria Il Borro

Lungarno degli Acciaiuoli 80r – Firenze
Telefono: 055 977 2333 | [Sito web](#) | [Facebook](#)

Trattoria da Burde – Via Pistoiese 154

La **Trattoria da Burde** e i fratelli Gori raccontano la storia centenaria dell'autentico e buon ristoro fiorentino: il ristorante con i suoi cento coperti, si trova nella zona de Le Piagge, fuori dal centro ma oggi una meta per i viaggiatori del gusto che qui vengono a ristorarsi con piatti della tradizione.



L'ingresso della storica Trattoria Da Burde (Foto © La Gazzetta del Gusto).



Da sn, Andrea e Paoli Gori (Foto © La Gazzetta del Gusto).

I fratelli **Andrea e Paolo Gori**, il primo in sala e in cucina il secondo, propongono tra le minestre la **ribollita d'inverno** e la **pappa al pomodoro d'estate**, tra i secondi peposo all'imprunetina, bistecca fiorentina, lampredotto inzimino. Tra le paste, i classici **pici al sugo di chianina e aglione e tartufo** (di stagione), poi sono famosi per i crostini di fegatini, per la zuppa inglese e la schiacciata con l'uva (settembre e ottobre). D'estate, immancabile lo zuccotto semifreddo.



I picci al sugo di chianina e aglioni, più altri piatti dello chef Paolo Gori (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Proprio in questi giorni, Paolo Gori ha annunciato sui suoi social che il locale è stato **nuovamente confermato al primo posto della classifica 50 Top Italy 2024**, nella categoria Trattoria-Bistrot. Noi vi consigliamo di prenotare!

Trattoria da Burde

Via Pistoiese 154 – Firenze

Telefono: 055 317206 | [Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

27/05/2024

Autore

salvatore-ognibene