



Al Museo della Bistecca di Firenze, la carne si fa capolavoro

Il 1 aprile ha aperto un nuovo ristorante che mescola l'esperienza sensoriale con quella culturale. Al centro la carne, una delle colonne portanti della cucina toscana e qui proposta in ben 15 tipologie: un viaggio che parte dal territorio per arrivare a proposte insolite e ricercate come la Wagyu , la Sashi Finlandese o la Rubia Gallega

Si chiama **Museo della Bistecca** il nuovo ristorante aperto nel cuore di **Firenze**, in **via Dei Lamberti 5**, il cui nome è già una promessa per gli appassionati della carne.

Il progetto, ideato dall'agenzia di comunicazione campana **Molaro Graphic**, vuole essere sia

ritrovo gastronomico che luogo di cultura, pensato per chi non si accontenta della semplice esperienza di gusto, ma vuole anche approfondire la propria conoscenza della carne. E siccome siamo in Toscana, il **menù è incentrato sulla bistecca**, il piatto forse più celebre della cucina di questa terra: preparata con maestria, al **Museo della Bistecca** viene tagliata al momento e cotta alla perfezione, mantenendo il suo sapore autentico e la giusta succosità.



Gli interni del ristorante (Foto © Museo della Bistecca).

Museo della Bistecca: carne di qualità da tutto il mondo

Sono oltre **15 le tipologie di carne servite**, provenienti da tutto il mondo e ospitate in bella mostra nelle **maxi vetrine posizionate all'ingresso del ristorante**, proprio come nelle teche di un museo. Chi passeggia all'esterno, può ammirare questa vasta scelta nonché osservare un macellaio che lavora la carne negli spazi interni.

«La bistecca è un prodotto culinario di grande importanza in Toscana, dove fa parte della tradizione gastronomica più autentica. Abbiamo voluto rendere omaggio a questo simbolo culturale creando un ristorante che fosse anche un museo, in cui la bistecca è al centro dell'esperienza gastronomica. Ogni taglio è come fosse un'opera d'arte a sé stante, che nasce dal lavoro di macellai esperti e dalla passione dei nostri chef per la cucina di qualità. Dalla bistecca di Wagyu giapponese alla Chianina IGP Valdichiana, dalla Wagyu Australiana alla Angus Irlandese: la nostra selezione accurata ci ha portato a individuare solo il meglio delle prelibatezze carnivore

», spiegano i gestori del locale.



Le maxi vetrine e il macellaio a vista (Foto © Museo della Bistecca).

Il Menù del Museo della Bistecca a Firenze

Al Museo della Bistecca si parte dal territorio, dunque, per addentrarsi in un **viaggio di sapori alla scoperta anche di proposte più esotiche e contemporanee**, in un vero giro del mondo. La carta è studiata sia per chi voglia semplicemente gustare un solo “pezzo”, sia per chi desideri affrontare un percorso guidato tra tagli e tipologie di carne differenti.

In questo caso è possibile sperimentare i “*Menù Experience*”, curati nei minimi dettagli e pensati per i palati più esigenti. Un esempio? Il Menù “**Meat Love**”: una danza di sapore che inizia dalla *Tartare di Vacca Rossa*, seguita da un primo che è anche un inno alla tradizione toscana, i *Pici al ragù*, e da un secondo per intenditori, il *Tomahawck di Bufalo Italiano* servito con patate.

Il fulcro dell’offerta sono sicuramente le **proposte alla griglia** tra cui spiccano alcune chicche come la **costata di Vacca Prussiana**, di **Frisona Danese** o di **Sashi Finlandese** (si parte da un minimo di 1,2 kg). Tra i filetti non potevano mancare la **Chianina IGP** o l’**Angus Irlandese**.

Da non perdere, infine, la **tagliata di Wagyu**, uno dei generi di carne più richiesto al mondo per la particolare texture burrosa e un sapore che non si trova in altri tipi di manzo, e che qui al Museo della Bistecca è disponibile nelle selezioni provenienti da Australia, UK e Giappone.



Le carni del Museo della Bistecca provengono sia dall'Italia che dall'estero (Foto © Museo della Bistecca)

I piatti della cucina toscana nel centro di Firenze

Il menù naturalmente è anche un trionfo della [cucina toscana](#) a partire dai classici antipasti: crostini misti, sformati di verdure e grandi taglieri di salumi e formaggi, solo per fare qualche esempio. Tra i primi, invece, spiccano la **ribollita** e la **pappa al pomodoro** che aprono la strada ad altre tradizionali paste fresche con i *sughi* e i *ragù di carne*, come le *pappardelle* o gli *gnocchetti fatti a mano*. I secondi sono di quelli che appagano ogni buongustaio con piatti di sostanza come l'ossobuco alla fiorentina, l'entrecote al pepe verde o l'hamburger di Chianina.

Un luogo speciale per trascorrere momenti di serenità

Ma non è solo la sua proposta culinaria a rendere il Museo della Bistecca un luogo speciale. A colpire è anche l'ambientazione: l'arredamento crea un'atmosfera accogliente e autentica, contemplando al tempo stesso la solennità e la cura espositive proprie di un vero museo.

«Siamo orgogliosi di offrire ai nostri ospiti un servizio di alta qualità, dalla prenotazione del tavolo alla fine del pasto. Ci impegniamo molto per far star bene i nostri ospiti, per garantire che ogni visita sia un'esperienza culinaria indimenticabile» concludono i titolari tra una portata e l'altra, non sottraendosi alla nostra curiosità di conoscere meglio **un ristorante a Firenze centro** che sicuramente avrà una vita felice.

Museo della Bistecca

Via dei Lamberti, 5 – Firenze

www.museodellabistecca.it

Data di creazione

20/04/2023

Autore

silvia-fissore