

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

scritto da Silvia Fissore | 20/04/2023



**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.

## 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.

### 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.

### 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](http://www.museodellabistecca.it)