

LUSSO SENZA COMPROMESSI

# Robb Report

ITALIA



FIORISCONO  
LE IDEE



PRIMAVERA 2023

***ROBB REPORT***  
***Primavera 2023***

# THE GOODS

WHO, WHAT AND WHERE



# Il Rinascimento è servito

Una selezione dei luoghi del cuore di Firenze dove provare la migliore cucina del territorio, riveduta con le evoluzioni degli chef. Non prima di avere preso un aperitivo sulle terrazze con vista o nei baretti chic dei vicoli del centro. Nella stagione che rende ancora più magica la città dei Medici

di **Susanna Tanzi**

**A**pprezzata in tutto il mondo per lo straordinario scenario, per le arti, i mestieri e per un'ospitalità di grande charme ed eleganza, Firenze mostra il suo lato migliore anche quando si parla di enogastronomia. Nelle piccole vie acciottolate, nelle belle piazze, sulle terrazze con vista si possono gustare i classici: pane sciapo ("sciocco", come dicono i toscani) e finocchiona, la fiorentina comme il faut, la ribollita e i crostini con i fegatini, accompagnati da un buon vino toscano. Ma per i veri gourmet servono trattorie, bistrot, ristoranti dove la cucina tradizionale si integri senza scossoni con nuovi ingredienti e tecniche culinarie d'avanguardia. Difficile fare una mappa completa dei luoghi del cuore, ecco una selezione

Il ristorante Chic Nonna, uno dei protagonisti della nuova scena gastronomica fiorentina.

## ***ROBB REPORT*** ***Primavera 2023***

**The Goods** | EXPERIENCE

ragionata (e sperimentata) da Robb Report Italia. Cominciando dalla splendida sala in cui si celebra il rito della buona tavola da Chic Nonna di Vito Mollica a Palazzo Salviati, casa natale di Beatrice, musa di Dante, e residenza di Cosimo I de' Medici. I tavoli e le poltroncine elegantissime, ben distanziati nella grande Corte degli Imperatori, sono punto di osservazione privilegiato delle volte decorate dall'artista Alessandro Allori, uno dei protagonisti del Cinquecento fiorentino. Tanta bellezza e magnificenza si stempera con garbo grazie alla simpatia accattivante di Mollica, director of culinary di Mine & Yours Group ed executive chef del concept Chic Nonna, affiancato da uno staff che sa il fatto suo. Imperdibile una sua rivisitazione degli anni Settanta, il cocktail di gamberi. Chiudere gli occhi e degustare, per scoprire tutta un'altra cosa, la sublimazione di un piatto considerato un reperto del passato, diventato pezzo forte e molto richiesto del locale. Tra i menu degustazione, il "Rubabriciole" (5 portate vegetariane) e la Corte degli Imperatori" (carne e pesce). Per restare sul territorio, non deluderanno poi i tortelli di fagiolo, il carpaccio di controfiletto, il piccione alla brace. Carta dei vini all'altezza, con le migliori bollicine italiane e francesi in primo piano. Ad accompagnare la scelta sulla carta del ristorante, una celebre terzina del Purgatorio dantesco. Chi desidera una maggiore privacy può prenotare la Sala Beatrice, l'ambiente più multifunzionale e poliedrico di Chic Nonna Firenze, nato per ospitare eventi privati e meeting di lavoro. In alternativa al ristorante gastronomico, Salotto Portinari Bar & Bistrot, il ristorante con



SOPRA

Lo chef del Chic Nonna, Vito Mollica, e uno dei suoi piatti cult: Cavatelli cacio e pepe, gamberi rossi e calamaretti spillo marinati.

NELLA PAGINA

ACCANTO

Palazzo Portinari-Salviati, edificio nobiliare di fine '500, che ospita il ristorante.



***ROBB REPORT***  
***Primavera 2023***



***ROBB REPORT***  
***Primavera 2023***

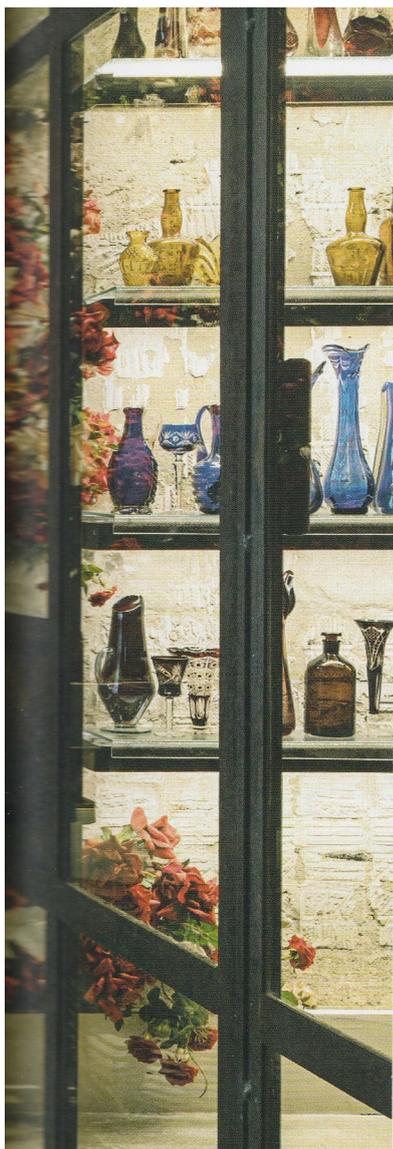


caffetteria e cocktail bar accessibile direttamente da via del Corso, è perfetto per un pranzo di lavoro, una cena più informale o anche solo per sorseggiare un ottimo caffè o un cocktail d'autore. Altro indirizzo cult è Gucci Osteria in Piazza della Signoria, che porta la firma del geniale Massimo Bottura, con il testimone passato di mano a Karime Lopez e Takahiko Kondo (in arte Taka). Compagni di cucina e di vita, osservano la tradizione gastronomica italiana con un occhio differente, traducendo i loro ricordi in suggestioni inedite per



## ***ROBB REPORT*** ***Primavera 2023***

EXPERIENCE | **The Goods**



la città di Firenze. Frammenti di Messico e Giappone si combinano con gli ingredienti del territorio, diventando opere d'arte poggiate sulle eleganti ceramiche realizzate da Richard Ginori per Gucci. Il menu degustazione "Le nostre nuove memorie" è un susseguirsi di sorprese, che si apre con "Maremma che Ostrica!", avvolta nel guanciale e in un crumble di panettone, servita con un drink alla tequila realizzato da Martina Bonci, Bar manager di Gucci Giardino 25. Oppure il "Cannolo che vuole diventare un cannellone", nato da simpatiche incomprensioni di lingua di Taka: se a vederlo sembra il classico dolce siciliano, al morso stupisce



**SOPRA E A SINISTRA**  
Il ristorante diffuso  
La Ménagère,  
che è anche  
un bistrot, un giardino  
e un emporio.

**A DESTRA**  
Gucci Osteria,  
il ristorante creato  
da Massimo Bottura  
e guidato dalla chef  
mexicana Karime  
Lopez affiancata  
dallo chef giapponese  
Takahiko Kondo.

***ROBB REPORT***  
***Primavera 2023***



Privé per l'aperitivo di The Place, raffinato albergo di sole venti camere, affacciato su una delle piazze più belle di Firenze, Santa Maria Novella.

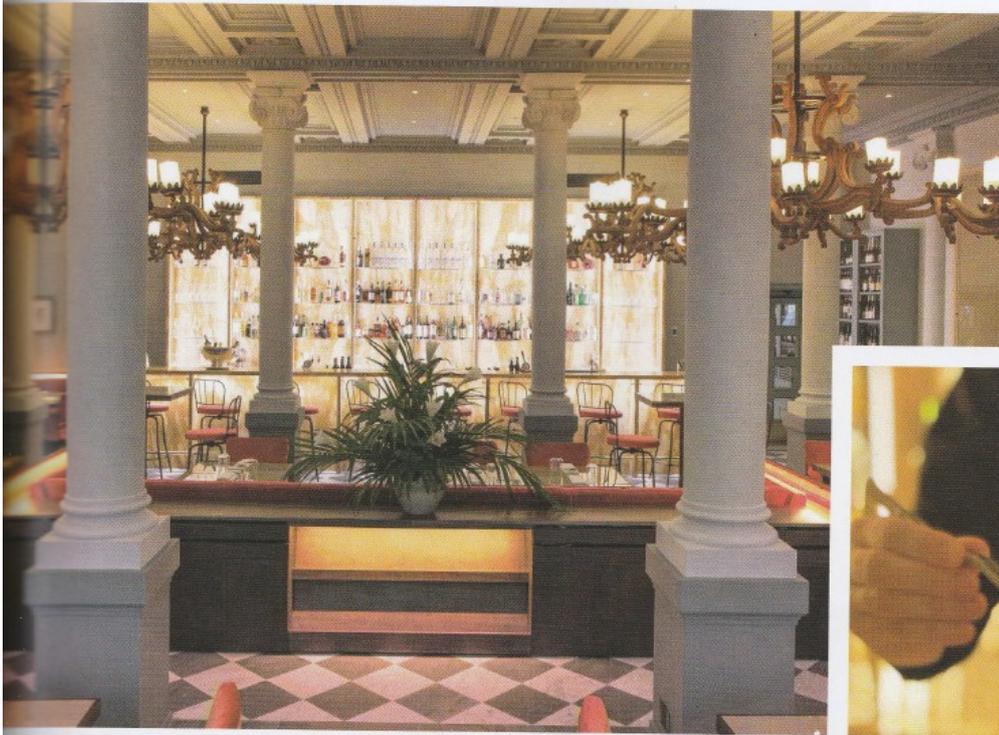


Il Ristorante Frescobaldi e il suo Risotto Carnaroli Meracinqe con zucca gialla, fonduta di taleggio, salvia frita e polvere di caffè.

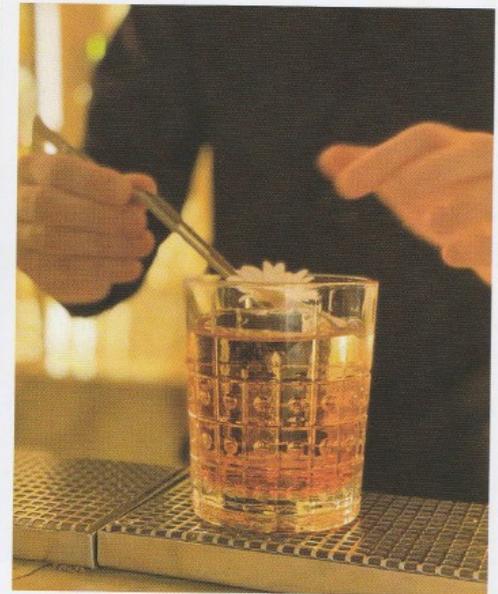


# ***ROBB REPORT*** ***Primavera 2023***

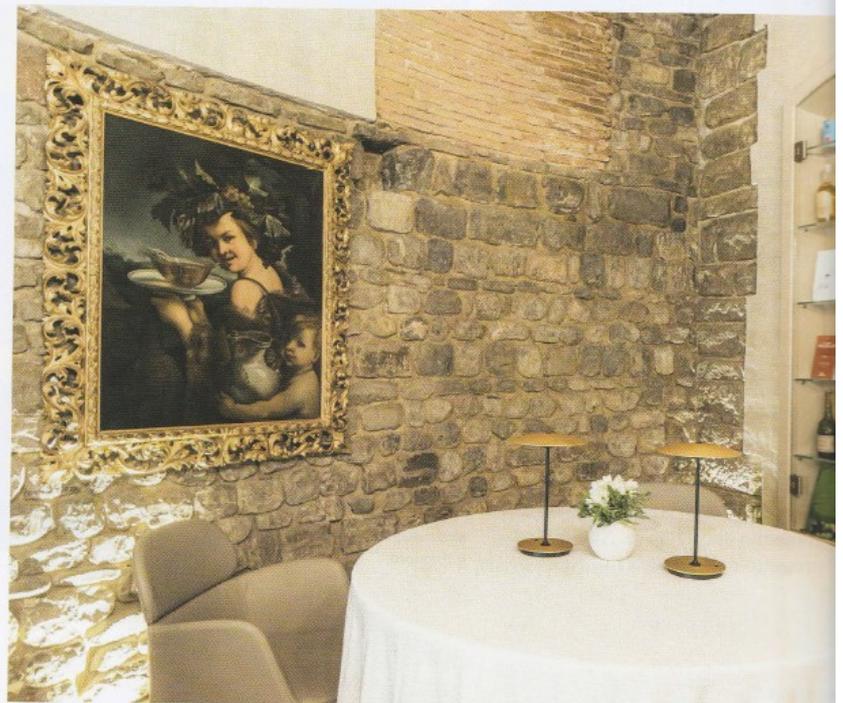
EXPERIENCE | **The Good**



A SINISTRA  
Cibrè Ristorante &  
Bar Helvetia Bristol e  
un suo cocktail.  
IN BASSO  
Il Ristorante Santa  
Elisabetta dell'Hotel  
Brunelleschi e un  
piatto.



con la cialda a base di farina di fagioli cannellini, ripiena di ragù di Chianina tagliata al coltello e spuma di ricotta salata. Chi è in cerca di un luogo magico, potrà poi fare tappa nel ristorante diffuso de La Ménagère, che riempie gli spazi di un'antica bottega di casalinghi in via de' Ginori. La luce naturale permea le ampie sale dove un lungo tavolo condiviso lascia il posto a divanetti raccolti, bancone del cocktail bar e una sala privata in diretta connessione con la cucina, arredata da un tavolo circolare e poltroncine di Knoll. Qui, oltre a degustare i tipici gnudi ricotta e spinaci, impreziositi da tartufo nero pregiato, o tre variazioni di ceviche



## ***ROBB REPORT*** ***Primavera 2023***



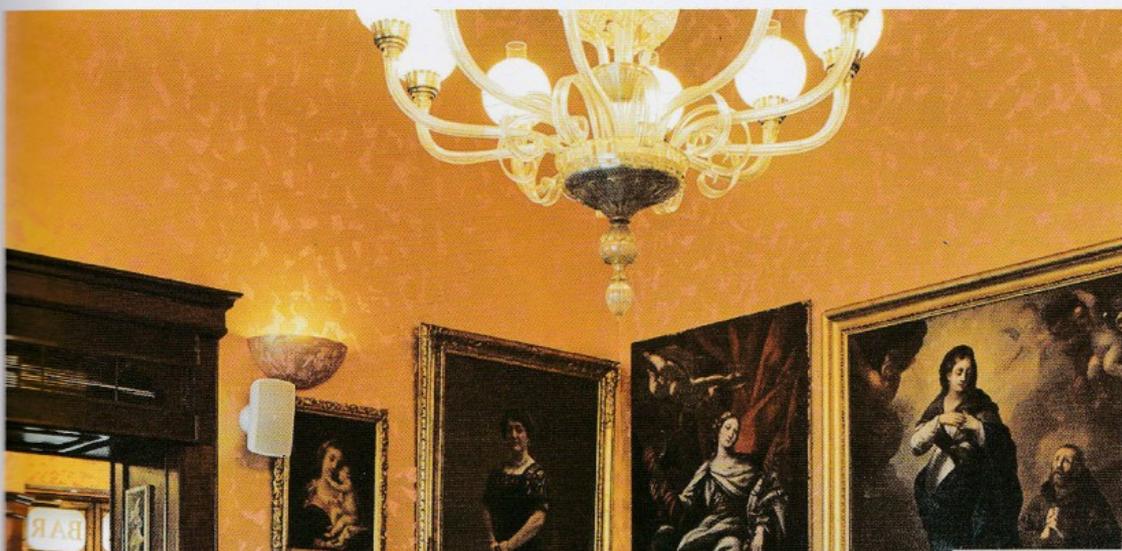
all'italiana, si possono acquistare libri a tema botanico e uscire con la propria composizione di fiori coloratissimi realizzata dalle fioriste di Le Jardin.

Chi a Firenze non conosce il Cibrèo di Fabio Picchi, amatissimo non solo in città, che ha lasciato orfani i fiorentini un anno fa? Il nuovo Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar Helvetia & Bristol ha però un degno erede, Giulio, il figliolo di Fabio, che prosegue con tenacia, passione e un tocco personalissimo la tradizione di famiglia. Ecco così che si continua a gustare la cucina genuina, con le signature rese celebri dal cuoco che amava una cucina ruspante e sincera: lo spiedino di maiale brado, l'insalata rossa fiorentina, la battuta al coltello, il paté del Cibrèo... A volte la nostalgia può essere un ottimo viatico per ritrovare la strada di casa (Picchi).

E un altro indirizzo per ritrovare il buon gusto fiorentino d'antan è senza dubbio il Borro Tuscan Bistro, sul Lungarno Acciaiuoli, che si distingue per lo stile informale e chic. Il Borro Tuscan Bistro è un vero e proprio concept shop a metà strada tra ristorante e wine bar, un innovativo spazio che declina al meglio l'eccellenza. Nell'intero progetto della ristorazione la

Il Borro  
Tuscan Bistro e la  
sua celebre Pappa al  
pomodoro.





Il Rivoire  
e la head bartender  
Elisa Randi.



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. Il Borro Tuscan Bistro propone un menu con piatti familiari e tradizionali, dove si possono acquistare i prodotti biologici de Il Borro: l'olio extravergine di oliva prodotto nel frantoio della tenuta, le uova da galline felici, le farine di grani antichi, le paste e le conserve di pomodoro. Menu & nobiltà nella migliore

tradizione fiorentina anche al Frescobaldi, con il pane sfornato ogni mattina e accompagnato all'extravergine Laudemio delle Tenute in Toscana, gli immancabili crostini al rosmarino, le focacce, i primi piatti di pasta fresca. Ad accompagnare i piatti, una selezione di vini della Marchesi Frescobaldi. Per chi a Firenze è di passaggio e desidera una sosta veloce, in linea con lo stile e la classe degli habitués il centralissimo Rivoire (acquistato nel 2021 da Carmine Rotondaro, imprenditore della moda e collezionista d'arte) e la sua proposta a 360°, dalle colazioni ai

light lunch fino alle cene gourmet. Menzione particolare per la storica capo barman Elisa Randi, regina della mixology. Mentre chi è a caccia di novità, tenga d'occhio la prossima apertura di un resort spettacolare al posto del Collegio alle Querce, frequentato il secolo scorso dall'élite fiorentina (in via della Piazzuola, firmato Auberge Resort Collection). La proposta gastronomica comprenderà un ristorante di alto livello, la sala giardino con pareti di vetro immersa tra gli ulivi, un bar a bordo piscina e la cigar lounge. **Ha collaborato Penelope Vaglini**