

2night.

2night Guide
Firenze 2016



**I PROTAGONISTI
DELLA NOTTE**

TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA

INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.
Scopri perché su tribewanted.com

Località Monestevole - Umbertide (Pg)
monestevole@tribewanted.com

📍 Tribewanted Monestevole | 📱 @Tribewanted

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi,
Riki Kontogianni

COPERTINA:

Diana Lazzaroni

STAMPA:

Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

HANNO COLLABORATO:

Maddalena De Donato, Mariagiovanna Bonesso, Giulia Azin

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2016 anno XIII, Primavera 2016

2night Magazine lo trovi a:

Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



I Protagonisti della Notte 2016

Chi c'è dietro alle nostre notti in discoteca? Come si muovono i fili delle nostre serate quando saltiamo da un bar all'altro alla ricerca del Sacro Graal, altrimenti conosciuto anche come bicchiere della staffa? È vero che i protagonisti delle notti siamo principalmente NOI, i clienti dei locali notturni. Le avventure e disavventure le creiamo e le viviamo innanzitutto come utenti della nightlife, ma l'anima dei bar e dei ristoranti che frequentiamo è data dai gestori e dai proprietari che hanno concepito questi locali. Il segreto del successo di un locale è dato da molteplici fattori, molti dei quali riconducibili a logiche ripetibili. Esiste il format che funziona e che puoi cercare di replicare in diverse città. Esistono anche i manuali per curare bene i dettagli dell'offerta e per dare un servizio efficiente; tuttavia la differenza vera non la fa un manuale ma il gestore e questo delta sta tutto nel sapere "raccontare" il proprio locale al pubblico.

Non siamo nuovi ai paragoni tra Protagonisti della Notte e Protagonisti del Cinema. Entrambi raccontano e fanno vivere al proprio pubblico delle storie. Le grandi produzioni possono avere più possibilità di sbancare il botteghino, ma se dietro non hanno un regista ed uno sceneggiatore con una buona storia da raccontare la pellicola che vedremo sarà di qualità mediocre. Per il nostro Film della Notte siamo andati a cercare quei volti che, in questo periodo, stanno raccontando le migliori storie. Se ci fossero gli Oscar della Notte le nostre statuette andrebbero a loro.

Giorgio Govi

editoriale



io MISIEDO
GLI ALTRI TELEFONANDO

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN ISTANCE

I PROTAGONISTI DELLA NOTTE 2016

• INTERVISTE A CURA DI MADDALENA DE DONATO

GLI CHEF CHE CI HANNO CONQUISTATO
CON LA LORO CUCINA

GLI ART DIRECTOR
CHE HANNO RIEMPITO I CLUB DELLA REGIONE

I RESTAURANT MANAGER CHE
SONO STATI CAPACI DI INVENTARSI
UN FORMAT

I DJs CHE HANNO REALIZZATO
LE FESTE MIGLIORI

I GIORNALISTI CHE HANNO FATTO
OPINIONE

Ilaria Legato

Designer della comunicazione per la ristorazione.

Età:40

Da dove viene

Nei primi anni del 2000 ha cominciato per caso accettando la sfida di un ristorante pizzeria molto kitsch di Milano e da lì ha creato un metodo preciso e sistematico per far funzionare il marketing dei ristoranti.

Come consulente si occupa di progettazione della comunicazione di strutture ricettive e ristorative: dalla creazione del concept a quella del piano di comunicazione per il lancio del brand, fino alla formazione dello staff e alla stesura del manuale del locale.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEI LOCALI PER CUI LAVORI?

Il successo dei ristoranti per cui lavoro arriva da un lavoro certosino e quotidiano che deve considerare non un singolo elemento ma tutti gli elementi che compongono un ristorante. Faccio un esempio: posso aver studiato un logo magnifico, aver messo a nuovo la sala e aver portato il migliore giornalista per una bellissima recensione, ma se il cliente arriva e trova il cameriere scortese e non in linea con la filosofia del ristorante, il lavoro fatto non serve a niente! Dunque ogni giorno, con costanza, occorre lavorare non solo alla comunicazione esterna ma anche a quella interna.

GI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Sono state le inaugurazioni dei nuovi posti che ho aperto piuttosto che i format che abitualmente i clienti a venire al ristorante in una giornata fissa, che di solito è quella che prima dell'organizzazione dell'evento funzionava meno. Vedi la rassegna fotografica MI espongono del lunedì del Ristorante India di Fiesole: qui 21 giovani artisti fotografi esibiscono le proprie foto che cambiano ogni lunedì, associata all'aperitivo gratuito e alla cena a prezzo fisso creata dallo Chef Basheer, chiamato appositamente dal sud dell'India. Oppure i nostri NO STOP TANGO del sabato notte da Fratelli Cuore 24 h 24.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: *alcuni posti che piacciono ad Ilaria Legato.*

- **IL SANTO GRAAL**- Con il nuovo chef Gabriele Andreoni.
- **VILLA BARDINI** - Con lo chef Filippo Saporito.
- **ENOTECA FIORENTINA**.



Leonardo Romanelli

Critico enogastronomico.

Età: 52

Da dove viene

Dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze, è passato all'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione Bernardo Buontalenti.

E' stato socio di una ditta di catering fino al 1994, anno in cui è diventato giornalista pubblicista ed ha cominciato l'attività di critico enogastronomico.

Ha collaborato con Slow Food, con la guida de L'Espresso e, attualmente, collabora con la prestigiosa guida Gambero Rosso, oltre ad avere un blog dove ogni giorno recensisce ristoranti fiorentini e non. Non mancano partecipazioni ad importanti programmi televisivi in qualità di esperto ed a manifestazioni culturali come il Festival della Creatività, Biennale enogastronomica fiorentina, di cui è stato direttore artistico, Mostra dell'artigianato per la parte food nel 2015. Infine, ha scritto diversi monologhi per il teatro ed organizzato rassegne cinematografiche legate al mondo del cibo e del vino al Teatro Puccini, all'Odeon e allo Spazio Alfieri di Firenze.

COME HA COMINCIATO A FARE QUESTO LAVORO?

Per passione, leggevo molte riviste di settore ed ho deciso di iniziare a scrivere recensioni di ristoranti. La prima guida con la quale ho collaborato è stata quella de l'Espresso, mentre oggi sono al Gambero Rosso.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI UN RISTORANTE?

Frequentando ristoranti tutti i giorni per lavoro, è difficile rispondere: si tratta di un mix di professionalità, fortuna, buone idee.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO NEL PANORAMA FIORENTINO?

La tartare, la tagliata, il crudo di pesce sono oggi presenti in molte carte dei ristoranti.

COSA DEVE OFFRIRE UN RISTORANTE PER STARE AL PASSO CON I TEMPI?

Oggi conta moltissimo l'ambiente ed il servizio, due elementi che riescono a far dimenticare una cucina "normale".

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: *i consigli di Leonardo Romanelli.*

- Impossibile dare pochi consigli, meglio seguirmi sul mio blog www.leonardoromanelli.it, dove tutti i giorni segnalo cosa c'è di nuovo in città.

Tonio Trerotola

Gestore di Caffetteria Ottaviani.

Età: 27

Da dove viene

Originario di Potenza, ha frequentato l'Istituto Alberghiero e ha fatto diverse esperienze in locali notturni, dapprima come barman, poi come PR in realtà come Papeete Beach e Villa Papeete di Milano Marittima.

Ha trasformato quello che era un tabacchino in un locale notturno festaiolo dove non mancano le migliori etichette di Franciacorta e Champagne e delle principali maison del mondo del beverage, a cui sono dedicati periodici party esclusivi.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI CAFFETTERIA OTTAVIANI?

Dalla passione per quello che faccio, dal mio carattere (sono molto espansivo) e dall'attenta ricerca di prodotti di nicchia, dall'innovazione e, soprattutto, dalla capacità di far sentire i clienti a casa propria.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Le serate a tema della Caffetteria Ottaviani del venerdì, in particolare la serata Franciacorta Night, che prevede sempre un dj set.

COSA DEVE OFFRIRE UN COCKTAIL BAR PER ESSERE AL PASSO COI TEMPI?

Deve essere attento a prodotti nuovi, di tendenza e di qualità, alla scelta musicale, ma soprattutto deve offrire sempre un sorriso ai clienti.

COME HAI VISTO CAMBIARE IL MONDO DEI LOCALI?

L'ultimo decennio per i locali è stato molto delicato. Purtroppo la crisi ha portato a tanti cambiamenti, dato che si parla di posti dove ci si svaga, quindi non di prima necessità.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: i consigli di Tonio Trerotola.

- **RISTORANTE LA FALTERONA** - Per una buona bistecca.
- **NEROMO E VINCANTO** - Per una cucina creativa.
- **CESTELLO RISTOCLUB** - Per l'ottimo pesce.



Andrea Decuzzi

Creativo.

Età: 36 (età cerebrale 6, precisa lui).

Da dove viene

La famiglia che ha appoggiato i suoi sogni, l'incontro con la fidanzata, il grande lavoro di tutto lo staff, un po' di fortuna lo hanno condotto dov'è ora: ideatore di un brand conosciuto ed amato da moltissimi, come Spoon My e ad organizzare eventi.

DOVE ANDARE A BERE E MANGIARE A FIRENZE: i consigli di Andrea Decuzzi.

- **CRYSTAL LOUNGE BAR** - Per l'ottima selezione di alcolici ed un gran bartender, Niccolò Tondini.
- **LOCALE** - Per Matteo Di Lenno, un gran professionista del settore.
- **TRATTORIA CESARINO** - Per la cucina toscana e prezzi davvero onesti.

Ha conquistato in breve tempo il popolo della notte con la sua prima T-shirt "Sorry I'm not a DeeJay", che è stata indossata da importanti dj internazionali come Ricardo Villalobos, Seth Troxler, Jamie Jones e molti altri. Non hanno tardato ad arrivare anche le collaborazioni con label, festival e shop e l'organizzazione di eventi e party con artisti di fama internazionale. Oggi il brand è distribuito in più di 50 shop sparsi per tutto il mondo.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Sicuramente sono legati ai miei brand, ai prodotti, alle provocazioni ed agli slogan "Spoon My - Sorry I'm not a DeeJay" e all'appena uscito "Don't put my FACE on your BOOK !!". Ogni slogan, ogni provocazione rappresenta per me un punto di riflessione e domanda verso il contemporaneo, il mondo e le sue regole e vuol fare ed essere una piccola rivoluzione. Uno degli eventi di maggiore successo è senz'altro Spoon My & Cosmic presents Magic Garden, un free party in una giostra con special guest Federico Gardenghi.

COSA DEVE OFFRIRE UN LOCALE PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Wi-Fi, ambiente internazionale, una buona comunicazione e un bel concept.

COME FUNZIONA L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO DI SUCCESSO?

Un evento di successo deve racchiudere un giusto mix tra varie cose: persone, personaggi, artisti e location. Poi deve essere ovviamente costruito bene e promosso seguendo una giusta timeline e deve riuscire a presentare qualcosa di unico e speciale.



Stefano Bosia
Imprenditore.

Età: 43

Da dove viene

Università di Scienze Politiche, tanti amici, voglia di organizzare ritrovi e feste. Da lì la cosa è cresciuta diventando un vero e proprio lavoro, ludico e aziendale.

Da 25 anni nel mondo delle pubbliche relazioni ed organizzazione di eventi, offre un servizio a 360° di consulenza, ufficio stampa, organizzazione di conferenze stampa, coordinamento e gestione di fiere, convegni, meeting a Firenze. Oggi la sua attività è un'azienda che organizza eventi esclusivi ogni settimana per i migliori locali della città e di Forte dei Marmi.

DA DOVE È ARRIVATO IL TUO SUCCESSO?

25 anni di esperienza.

COSA TI RENDE UN BUON ORGANIZZATORE DI EVENTI?

Aggiornarmi continuamente e la predisposizione a stare con la gente.

COSA DEVE OFFRIRE UN LOCALE PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Atmosfera, ottimo cibo, ottimi barman, musica coinvolgente.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Un evento Lacoste per Pitti anni fa.



Leo Martera
Musicista, produttore, dj.

Età: 47

Da dove viene

E' nato come batterista, iniziando a suonare quando aveva 12 anni. Ha studiato batteria per più di 15 anni 4-5 ore al giorno, per cui il ritmo è sempre stato alla base della sua vita.

Dj, produttore, batterista, da più di dieci anni si esibisce come dj e percussionista nei più rinomati club italiani ed europei. Dal 1987 è batterista dei Neon, gruppo di riferimento dell'electro-darkwave europea, e dal 2003 ha collaborato in diverse occasioni con i Planet Funk. Nel 2007 ha scritto con Irene Grandi "Messaggera di Giove". Come dj e produttore, Leo Martera è membro e fondatore del progetto 2TooDrums, con il quale ha prodotto nel 2013 il singolo "Ride on me" per la storica label newyorkese King Street e nel 2015 i due singoli "King stop the beat!" e "Love".

DA DOVE E' ARRIVATO IL TUO SUCCESSO COME DJ?

La musica è una passione. Se poi riesci a trasformare la passione in lavoro è già un successo.

COSA DEVE OFFRIRE UN LOCALE PER STARE AL PASSO CON I TEMPI?

Deve essere accogliente ed intrigante, deve al suo interno aver una buona selezione musicale, un buon impianto per ascoltare la musica al meglio ed una buona qualità nel bere. Inoltre, ci deve essere quella magia che solo alcuni locali possiedono.

DOVE TRASCORRERE UNA SERATA A FIRENZE: la scelta di Stefano Bosia.

- **IL RIFRULLO.**

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: i consigli di Leo Martera

- **REX E VIKTORIA LOUNGE BAR** - Se ti vuoi divertire senza entrare in una discoteca.
- **TENAX** - Perché rimane la miglior discoteca in città.



Renato Cantini

Trombettista, produttore, musicoterapista, insegnante.

Età: 41

Da dove viene

Percorso non certo dei più classici. Grande appassionato di jazz d'avanguardia, per anni operaio per pagarsi studi e attrezzature. Simone Squarzo e Nico Gori i suoi maestri; con Daniele Principato l'approccio giusto all'elettronica. Al conservatorio di Livorno e nei seminari di Siena Jazz e Nuoro jazz si è perfezionato.

Trombettista, compositore e produttore della scena italiana del jazz d'avanguardia, è stato definito dalla rivista Jazzit, a proposito dell'album *Neverwhere*, un designer di paesaggi sonori e, in generale, vanta lusinghiere recensioni da parte delle principali riviste specializzate.

COME HAI COMINCIATO A FARE QUESTO LAVORO?

Inizio e fine sono termini che non capisco neanche più. Penso che l'arte non sia un lavoro, ma un atteggiamento nei confronti della vita.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO COME MUSICISTA?

Il successo arriva quando riesci a vivere in modo passionale e trasmettere un messaggio etico.

GLI EVENTI A CUI HAI PRESO PARTE DI MAGGIORE SUCCESSO?

Per esempio Enrico Rava che mi dice che ho un suono che fa invidia o dopo un concerto nel 2015 al Macro a Roma, quando Gianni Coscia e Renzo Arbore si complimentarono per il modo personale con cui interpreto gli standard, o, ancora, una registrazione in uno studio a New York, quando Morgan Viscinti (produttore di David Bowie) mi strinse forte la mano.

DOVE ANDARE AD ASCOLTARE MUSICA DAL VIVO A FIRENZE: *i consigli di Renato Cantini.*

- LE MURATE CAFFÈ LETTERARIO, LA CITÉ, HOSTARIA DEL BRICCO, L'APPARTAMENTO, JAZZ CLUB, CARMEN, CAFFÈ' DEGLI ARTIGIANI, LO SVERSO, IL VINILE, BREWDOG, TRATTORIA NELLA, GALLERIA 360, GOLDEN VIEW.



Rachele Giglioni

Titolare di Rivalta Cafe.

Età: 29

Da dove viene

Ha iniziato a lavorare in questo settore per caso. Durante il suo percorso di laurea a Firenze, dove si è trasferita da un piccolo paese delle Marche per studiare, ha lavorato in diversi cocktail bar per mantenersi agli studi, cosa che gli ha permesso di avvicinarsi a questo mondo.

Dopo i primi cocktail realizzati quasi per gioco, al Rivalta diventa responsabile del bar e, successivamente, titolare del locale, con Lorenzo Nigro, Gianluca Scafuro e Domenico Montano. Il cocktail Giglio le ha fatto aggiudicare nel 2013 la vittoria al Martini Royale Contest ed è stato presentato alla Terrazza Martini di Milano per EXPO 2015. Nel 2015 è stata nominata Gran Maestro Bar Italia dalla rivista di settore Bar Giornale, dove ha pubblicato la ricetta del suo cocktail La Rosa che era.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI RIVALTA?

Io e il banco bar del Rivalta siamo cresciuti insieme. Più io mi appassionavo, più la clientela si affidava a me, più io crescevo professionalmente, più il mio bar veniva apprezzato.

IL COCKTAIL DI MAGGIOR SUCCESSO?

"Oliviero", drink creato per celebrare la nuova annata dell'olio extravergine d'oliva. È composto da Gin Mare, sciroppo di timo homemade, olio extravergine d'oliva, albume d'uovo, limone, sale di sedano e soda. Nel bordo del bicchiere una "crusta" fatta con succo di pomodoro fresco, sale e pepe bianco.

COSA DEVE OFFRIRE UN LOCALE PER ESSERE AL PASSO COI TEMPI?

Sono convinta che quello che deve offrire un locale sia restare legato al concetto senza tempo di luogo ricreativo, luogo dove i valori più importanti restano gli stessi in tutte le epoche.

DOVE ANDARE A BERE E MANGIARE A FIRENZE: *i consigli di Rachele Giglioni.*

- GOLDEN VIEW OPEN BAR, THE FUSION BAR & RESTAURANT, ATRIUM BAR DEL FOUR SEASONS HOTEL, RIVOIRE, LOCALE, FLORIAN, HARRY'S BAR, LE MURATE, OSTERIA DA GIOVANNI, CESTELLO RISTOCUB.
- BERBERÈ - Per l'ottimo impasto realizzato con tante farine diverse.
- LORENZO NIGRO - Al Mercato Centrale, per il lampredotto. Adoro le tradizioni e lo street food.



Marco e Paolo Marini

Bartender e titolari
di Viktoria Lounge Bar.

Età: 31.

Da dove vengono

Hanno cominciato 11 anni fa, facendo le prime esperienze in discoteche e al ristorante spagnolo Salamanca, dove hanno trascorso 4-5 anni di gioie e successi. Si sono susseguite interessanti esperienze lavorative tra le quali il Dolce Vita, Zoe, Moyo.

Due fratelli gemelli, ma molto diversi tra loro. Paolo, dall'indole goliardica e divertente, ma con un'indiscussa abilità di flair bartender; Marco, pragmatico ed attento ai dettagli, è un maestro nei cocktail vitaminici. Entrambi, dopo esperienze maturate dietro il bancone di diversi e rinomati locali di Firenze, hanno aperto nel 2010 un locale tutto loro, dove a fare da padroni sono i cocktail di loro creazione.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL VIKTORIA LOUNGE BAR?

Marco - Il Viktoria è sempre stato un po' come casa nostra. Cerchiamo di far sentire la gente parte di un gruppo dove regna la semplicità e la convivialità.

IL COCKTAIL DI MAGGIOR SUCCESSO?

Marco - In questi 6 anni si sono alternati diversi cocktail di tendenza. I primi anni andavano tantissimo i "pestati", adesso impera il Moscow Mule ed i suoi twist.

COSA DEVE OFFRIRE UN COCKTAIL BAR PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Paolo - Deve seguire le tendenze internazionali magari usando sempre una dose di personalità che non guasta e poi scendere a compromessi con il mercato, capire chi è il pubblico di riferimento e cercare di accontentarlo il più possibile.

DOVE MANGIARE E BERE A FIRENZE: i consigli di Marco e Paolo Marini.

- Chi fa il nostro mestiere spesso va a bere o mangiare da amici. Tra i nostri preferiti ci sono: **SLOWLY, MOYO, REX, LA MENAGERE, GOLDEN VIEW, FUK.** Tra i ristoranti: **LA GIOSTRA, SANFREDIAVINO, BOCCANEGRA.**



Elio Dall'Era, Francesca Torri

Titolari di Birificio Artigianale e di
Mostodolce.

Età: 54 (Elio), 44 (Francesca).

Da dove vengono

Hanno iniziato nel 2003 con la produzione della birra, partecipando costantemente a corsi di formazione, e, in contemporanea, hanno aperto dapprima il birificio e locale Mostodolce a Prato, poi, nel 2010, a Firenze.

Titolari del Birificio Mostodolce, il primo produttore di birra artigianale di Prato, aperto nel 2003, a seguito delle esperienze presso altri birrifici nazionali, in concomitanza del quale è stata inaugurata anche la prima birreria, poi importata anche a Firenze qualche tempo dopo. Si sono, inoltre, aggiudicati il secondo premio al concorso Birra dell'anno, promossa dall'Associazione UnionBirrai, nella categoria delle birre a bassa fermentazione, dell'edizione 2010 ed il primo premio nel 2012 nella categoria Birre al miele, con la Martellina.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DELLA VOSTRA ATTIVITÀ?

Francesca - Dalla passione per la birra. Ci conosciamo da 20 anni ed entrambi siamo sempre stati degli appassionati di birra che hanno creduto sin dall'inizio nella sua produzione.

LE BIRRE DI MAGGIOR SUCCESSO?

Elio - Birra Martellina, con miele di castagno.

COSA DEVE OFFRIRE UN LOCALE PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Elio - Qualità, cortesia, la costanza del prodotto.

DOVE ANDARE A BERE O MANGIARE A FIRENZE E DINTORNI: i consigli di Elio Dell'Era e Francesca Torri.

- LA BURRASCA** - A Firenze, per una buona bistecca secondo Elio.
- STRUTTURA BIRRA** - A Prato, secondo Francesca.



Andrea Galanti

*Sommelier e Titolare della
Gastronomia Enoteca Galanti.*

Età: 32

Da dove viene

Una laurea in Economia e
Commercio con indirizzo
Governo d'Impresa e un master
in Retail Management. Nel 2015
è arrivato il titolo di Miglior
Sommelier d'Italia 2015 AIS.

Dopo alcune esperienze lavorative nella GDO, ha deciso di continuare l'attività di famiglia, titolare della Gastronomia Galanti. Nel 2015 ha raggiunto importanti traguardi come sommelier, aggiudicandosi i titoli di Miglior Sommelier d'Italia, Miglior Sommelier della Toscana, Vincitore del Master Sangiovese, Vincitore del Master Soave.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI GASTRONOMIA ENOTECA GALANTI?

Nasce tanto tempo fa, nel 1960, quando i miei nonni decisero di aprire l'attività. Fin da allora, la cucina ha sempre offerto piatti della tradizione Fiorentina e Toscana con alcune panoramiche sui piatti tipici della cucina mediterranea. La ricerca di prodotti di alta qualità ed il loro controllo quotidiano sono sempre stati alla base della filosofia aziendale.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Sono tanti i piatti più conosciuti: crostini di fegatini toscani, gallantina di pollo, ribollita, baccalà alla Livornese, seppie in zimino, coniglio ripieno. Ma ogni giorno proponiamo sempre piatti nuovi, senza contare che il menù viene aggiornato mensilmente in base all'andamento stagionale dei prodotti.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

L'Aperidivino Galanti del mercoledì, che si svolge presso la Gastronomia, aperitivo con selezione di vini e specialità gastronomiche, ma anche Time for Wine, serate di degustazione con aziende e produttori. Ultimamente, ho proposto anche "Gustare&Conoscere", un piccolo corso di 3 incontri sulle tecniche di degustazione del vino.

DOVE ANDARE A BERE O MANGIARE A FIRENZE: *tre locali che piacciono ad Andrea Galanti.*

- ENOTECA PITTI GOLA E CANTINA.
- IL PALAGIO DEL FOUR SEASON.
- LA PORTA DI LEVANTE, a Vicchio.

Francesco Gori

Amministratore e coordinatore di Camposilio

Età: 35

Da dove viene

Insieme alla famiglia, gestisce dal 2012 l'azienda vinicola Camposilio.

L'azienda vinicola Camposilio si trova sulle colline sopra Firenze, emblema di una piccola realtà che si affaccia al mondo da un punto di vista unico.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DELL'AZIENDA?

Sicuramente dalla qualità dei prodotti. Le quattro etichette che produciamo hanno riscontrato l'interesse del mercato ed in particolare di appassionati e addetti ai lavori. Inoltre, dalla scorsa stagione, aderiamo al Movimento Turismo Del Vino, che patrocina e coordina a livello nazionale eventi che si propongono in particolare agli appassionati di eno-turismo. Riscontriamo un buon successo anche del sito web, www.camposilio.com.

I VINI E GLI EVENTI DI MAGGIORE SUCCESSO?

Il nostro vino di maggior successo è sicuramente il Camposilio, un blend ottenuto da uve Merlot e Cabernet, affinato in barrique di rovere francese ed immesso nel mercato dopo oltre due anni dalla vendemmia, prodotto in piccola quantità e in bottiglie numerate. L'evento più apprezzato della scorsa stagione è stato Cantine Aperte, appuntamento rivolto ad appassionati, ma anche a semplici curiosi.

COSA DEVE OFFRIRE UN'ENOTECA PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Oltre ad un buon assortimento, credo che come in ogni altro locale sia fondamentale l'apporto umano in termini di cortesia e competenza.

COME HAI VISTO CAMBIARE, IN QUESTO DECENNIO, IL MONDO DEL VINO?

Credo ci siano una maggiore attenzione e conoscenza del consumatore, unite ad una ricerca di prodotti di qualità. Questo deriva anche dalla consapevolezza di come una sana e corretta alimentazione faccia bene alla salute.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: *i consigli di Francesco Gori.*

- Personalmente, tendo a variare a seconda della compagnia, ma tendenzialmente prediligo locali poco affollati, genuini, preferibilmente un po' retrò.





Francesco Sanapo

Fondatore e titolare di Ditta Artigianale.

Età: 36.

Da dove viene

E' nato in un piccolo paesino nella provincia di Lecce (Specchia), dove ha cominciato, grazie a suo padre, a muovere i primi passi nella ristorazione e, in modo particolare, nella caffetteria.

Salentino di nascita, fiorentino d'adozione e barista da 14 anni, Francesco Sanapo è diplomato allo SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e responsabile Master Bar di Caffè Corsini, con cui collabora da quasi 10 anni. Per ben tre anni, nel 2010, 2011 e 2013, è stato nominato campione italiano di caffetteria e nel 2014 ha aperto il suo locale a Firenze, Ditta Artigianale.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI DITTA ARTIGIANALE?

Il successo di Ditta Artigianale si basa sulla grande ricerca e studio che c'è dietro la preparazione di un semplice caffè. Viaggiamo continuamente nei paesi di origine alla ricerca di caffè speciali, per poi tostarli con cura e prepararli con grande impegno.

IL CAFFÈ DI MAGGIOR SUCCESSO?

La miscela maggiormente servita in Ditta è JUMP, combinazione di tre piccole aziende agricole: Brasile - Fazenda Pantano, Colombia - la Cristallina e Ethiopia-Kolisha. Il risultato in tazza è una grande complessità aromatica, con ottimo bilanciamento tra acidità e dolcezza.

COSA DEVE OFFRIRE UN BAR PER STARE AL PASSO CON I TEMPI?

La semplicità e la qualità premiano sempre se abbinate allo studio, alla ricerca e alla passione. Inoltre, penso che sia importantissimo viaggiare per conoscere i trend e studiarli con attenzione per poi adattarli alla città in cui si vive.

DOVE ANDARE A BERE A FIRENZE: i consigli di Francesco Sanapo.

- **THE FUSION BAR & RESTAURANT** - Dove comincio la serata con un buon drink preparato dal barman Karim.
- **OSVALDO** - Club culinario dove mi piace cenare e proseguire la serata.
- **REX** - Dove c'è sempre un'atmosfera goliardica, accompagnata dai grandi drink della barlady Virginia.



Alessandro e Alberto Levi Berardi Bacchio

Titolari Bar Pasticceria Cucciolo.

Età: 58 (Alessandro), 70 (Alberto).

Da dove vengono

Il bar è stato aperto dalla mamma nel '43 e sono cresciuti con l'attività che è sempre rimasta a conduzione familiare.

In Via del Corso dal 1943, Cucciolo è un bar pasticceria a conduzione familiare che ha dato da mangiare a generazioni intere di fiorentini. Il prodotto di punta è il bombolone, vuoto o ripieno, preparato secondo una ricetta di famiglia unica, una vera celebrità tra le celebrità.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL CUCCILO?

Alessandro - Dalla passione per il lavoro. Tanti clienti del bar spesso ci dicono "Qui mi ci portava il nonno".

IL PRODOTTO DEL BAR DI MAGGIOR SUCCESSO?

Alessandro - I bomboloni, ricetta particolare, condita di ricordi. Noi la trasmettiamo ai nostri collaboratori addetti alla preparazione, ma poi gli suggeriamo anche di ucciderla. I nostri bomboloni si distinguono dagli altri perché sono vuoti all'interno, dunque più leggeri. Inizialmente, i bomboloni erano ripieni di marmellata, che si trovava in commercio più facilmente all'epoca, successivamente sono stati aggiunti come ripieni anche la crema ed il cioccolato. Altrimenti c'è sempre il bombolone vuoto. Tanti sono venuti ad assaggiare i nostri bomboloni: attori importanti come Bramieri, giornalisti come il direttore della rivista Gioia.

COSA DEVE OFFRIRE UN BAR PASTICCERIA PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Alberto - Non abbiamo mai provato a cambiare la nostra attività. Però è fondamentale il sorriso: chi lavora in un posto del genere deve veramente amare il proprio lavoro.

DOVE ANDARE PER UNO SPUNTINO A FIRENZE: i consigli di Alessandro e Alberto Levi Berardi Bacchio.

- **PROCACCI** - Per un panino tartufato.
- **VIVOLI** - Per un gelatino.



Francesco Rosati

Titolare di Rimani.

Età: 35

Da dove viene

Perito informatico, ha lavorato 11 anni nel settore del web e dal 2011 è titolare, insieme ad altri due soci, Marco Ginestroni e Roberto Rosati, della RO.GI SNC, proprietaria del marchio Rimani

Francesco Rosati ha fondato, insieme ai suoi due soci, il nuovo marchio Rimani, che ha accettato la sfida di proporre presso la caffetteria di Viale Europa il caffè in tutte le sue evoluzioni. Anche l'approccio alla vendita coinvolge i diversi modi e momenti in cui la bevanda può essere consumata: dal servizio di caffetteria, anche da asporto, alla proposta di caffè sfuso e macinato e di caffè monoporzionato in capsule e cialde, ma anche di cioccolata, tè, confetture, vini, proseccchi e birra artigianale ed altri prodotti selezionati.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI RIMANI?

È arrivato dalla gente che tutti i giorni ci sceglie per le colazione, merende e, ovviamente, per la vasta scelta di pasticceria di nostra produzione.

IL PRODOTTO DI MAGGIOR SUCCESSO?

Quelli per la colazione, in particolare la treccia con marmellata di more e mandorle, ricetta molto particolare ideata da noi. Siamo gli unici a proporla a Firenze. Ma anche i prodotti di pasticceria come il profiterole con una base di croccante, prodotto più richiesto e di successo che facciamo su ordinazione per garantire la massima freschezza.

COSA DEVE OFFRIRE UN BAR PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Tanta ricerca e uno sguardo alla tecnologia per aiutare i clienti a scegliere il prodotto che più gli piace. Ho creato un'applicazione che i clienti possono consultare su un tablet a loro disposizione, visualizzando tutte le nostre ricette corredate da foto, proprio al fine di permettergli di scegliere il prodotto giusto e che più li soddisfi.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: *il consiglio di Francesco Rosati.*

- **OSVALDO** - A Ponte a Mensola per una buona bistecca. Per il resto c'è Rimani!



Francesco Carzoli

Manager del Ristorante Frescobaldi.

Età: 41

Da dove viene

Perito linguista, dopo aver lavorato nella gelateria di famiglia e aver lavorato 3 anni a Londra per importanti compagnie di ristorazione, in Italia è arrivata l'opportunità di lavorare nell'azienda Frescobaldi.

Dopo gli studi in lingue e letterature straniere, ha cominciato a lavorare nella ristorazione in Italia per poi abbracciare la sfida di Londra, dove ha lavorato per 3 anni. Tornato in Italia, nel 2007 ha l'opportunità di lavorare in un'azienda come Frescobaldi, famiglia e prestigiosa azienda fiorentina dedita da 30 generazioni alla produzione di grandi vini toscani, per il ristorante nel centro storico di Firenze, che da anni propone piatti toscani realizzati solo con materie prime di altissima qualità e un'ampia selezione di vini delle tenute della famiglia Frescobaldi.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL RISTORANTE FRESCOBALDI?

Purtroppo non esiste una ricetta per il successo. Il nostro successo è frutto di una gran mole di lavoro ancor prima che il piatto arrivi al tavolo. Ciò significa attenta selezione delle materie prime in cucina ed attenta selezione e formazione del personale di sala per quanto riguarda il servizio. Tutto questo per arrivare a poter costruire un ristorante dove le persone abbiano voglia di tornare e ritornare.

GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Tra gli eventi di successo del ristorante sono da menzionare le occasioni del "Guest Chef", tra il 2009 e il 2011, e, più recentemente, gli splendidi eventi in occasione di Taste, il salone del gusto che si tiene ormai a Firenze da 11 anni.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: *i consigli di Francesco Carzoli.*

- **CESTELLO RISTOCLUB O RISTORANTE ACQUAPAZZA** - Per il pesce.
- **PERSEUS** - Per la bistecca alla Fiorentina è sempre un must, specialmente per i fiorentini.
- **TRATTORIA CAMMILLO** - Per l'ottimo servizio e cibo.
- **LUNGARNO 23** - Per l'ottima carne (hamburger ed altro) e l'atmosfera giovane



Soldano D'Asburgo Lorena

Titolare La Giostra Firenze.

Età: 46

Da dove viene

Ha imparato tutto dal padre, dalle feste al castello, dall'accoglienza degli ospiti a casa sua, dall'educazione che gli è stata impartita.

Le origini de La Giostra risalgono a venti anni fa, quando i principi Asburgo Lorena decisero di aprire un ristorante, come suggerito dagli amici soliti riunirsi intorno al Castello di Barberino Val d'Elsa. Oggi il figlio Soldano ha assorbito e fatta sua quella passione di curiosare tra antichi manoscritti di ricette, aneddoti, suggerimenti per preparare i piatti della tradizione Lorenese e Asburgica. La Giostra propone sapori antichi centinaia di anni, di una Toscana dimenticata, serviti con raffinata ospitalità.

COME HAI COMINCIATO A FARE QUESTO LAVORO?

Per scommessa. Mio padre un giorno per strada mi disse "Vediamo se i nostri amici apprezzeranno i miei piatti, anche se costretti a pagare, te conosci tutta Firenze, io cucino. Vediamo se qualcuno ritorna!".

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DE LA GIOSTRA?

"I tuoi non sono clienti, ma ospiti di casa tua, i soldi sono un dettaglio", questo il pensiero di mio padre e forse la chiave del suo successo.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

La spianata, i ravioli con le pere e la carbonara con tartufo bianco (tutte ricette di mio padre).

COSA DEVE OFFRIRE UN RISTORANTE PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Qualità, l'unica cosa che io offro, la qualità che in casa nostra è senza tempo (parole del Principe).

COME HAI VISTO CAMBIARE IL MONDO DEI LOCALI?

Tendenza alla ricercatezza/internazionalità che prima era più trascurata.

DOVE ANDARE A MANGIARE E BERE A FIRENZE: *i consigli di Soldano D'Asburgo Lorena.*

- **"Da me"** - Per mangiare.
- **IL LOCALE** (*si chiama proprio così ndr*) - Per bere.



Giacomo Trapani

Responsabile reparto gastronomia della Nuova Tripperia Fiorentina.

Età: 29

Da dove viene

La sua formazione da trippaio è cominciata con l'infanzia, perché il trippaio era il lavoro della nonna, prima ancora di suo padre, dai racconti tramandati di generazione in generazione in famiglia.

Nato a Firenze e figlio di una Chiantigiana e di un San Fredianino DOC, Giacomo Trapani è responsabile del reparto gastronomia della Nuova Tripperia Fiorentina, azienda a conduzione familiare, leader nella lavorazione della trippa e del lampredotto in Toscana. L'azienda, infatti, rifornisce da anni banchini, macellerie, gastronomie, ristoranti e la grande distribuzione di tutta la Toscana.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI NUOVA TRIPPERIA FIORENTINA?

A garantire la qualità delle ricette del reparto gastronomico è la materia prima. Compriamo solo da macelli italiani garantiti, con cui abbiamo rapporti commerciali da decenni, affidandoci alla sapienza nella lavorazione del quinto quarto che ha ormai un secolo e mezzo di storia. La mia famiglia porta avanti una tradizione, senza mai adagiarsi e smettere di cercare di migliorare nell'offerta della qualità ai suoi clienti.

LE INIZIATIVE DI MAGGIOR SUCCESSO DELL'AZIENDA?

In occasione di EXPO 2015, a Milano, ho avuto la possibilità di aprire un punto vendita dei prodotti gastronomici di Nuova Tripperia Fiorentina all'interno del mercato di Porta Genova, in zona Navigli, e sto contribuendo a diffondere la cultura del lampredotto anche nel capoluogo lombardo.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE:

i consigli di Giacomo Trapani.

Prima di tutto, consiglio di andare a comprare la trippa, il lampredotto e tutti i prodotti del quinto quarto nella nostra bottega, la più antica del Mercato Centrale di San Lorenzo, dell'ex famiglia Carocci. Poi tutti i banchini che la Nuova Tripperia Fiorentina rifornisce a Firenze:

- **NERBONE** - Al pianoterra del Mercato Centrale.
- **LUPEN E MARGOT** - In San Lorenzo.
- **MARIO** - A Porta Romana.
- **L'ANTICO TRIPPAIO** - In Piazza dei Cimatori.
- **DA SIMONE** - In Piazza de' Nerli.
- **POLLINI** - In Via De' Macci.



Alessandro Gargani

Chef / Owner.

Età: 37.

Da dove viene

Nel 1994, all'età di 16 anni, ha lasciato gli studi per cominciare a lavorare nel locale di famiglia, per poi passare in cucina con il padre, che ha affiancato fino al 2002, anno in cui si è trasferito a New York.

Dopo aver lavorato presso vari ristoranti, nel 2003 è stato assunto come Executive Chef al Mezzogiorno Restaurant di Soho. Tornato a Firenze, nel 2011, in seguito alla chiusura della storica trattoria di famiglia, ha aperto, nel quartiere di San Lorenzo, La Cucina del Garga di cui è attualmente chef, continuando così la tradizione familiare di ristoratori fiorentini DOC. Qui i piaceri della tavola si coniugano con l'arte.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DE LA CUCINA DEL GARGA?

La formula Cibo-Vino-Arte, proposta in chiave moderna in Via San Zanobi, dove la perseveranza nell'uso di materie di prima qualità, un servizio attento ma gioviale e la nostra vena artistica creano i presupposti per ritrovare il nostro successo nato nel 1979 in Santa Maria Novella e adesso proiettato verso il futuro.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Le Tagliatelle del Magnifico, ormai conosciutissime anche all'estero per la puntata del programma di Guy Fieri Diners Dives And Drive-ins su Foodnetwork, piatto originale di famiglia che in tanti provano a copiare, ma la ricetta originale la mangiate solo da me.

A QUALI MATERIE PRIME NON RIUSCIRESTI MAI A RINUNCIARE?

Olio extravergine d'oliva "GARGA" e tutte le erbe aromatiche.

COSA DEVE OFFRIRE UN RISTORANTE PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

Duro lavoro, passione e tanto amore.

DOVE ANDARE A BERE E MANGIARE A FIRENZE: i consigli di Alessandro Gargani.

- **GURDULÙ** - Per i cocktail.
- **I' RADDI** - Per un buon bicchiere di vino rosso.
- **VOLUME** - Per la musica dal vivo e l'ospitalità.
- **LANGOLINO GASTROBAR** - Per un late night drink.

Per quanto riguarda i ristoranti...

- **IL PAESE DEI CAMPANELLI** - a Barberino Val D'Elsa.
- **BORGO ANTICO** - in piazza Santo Spirito, per la pizza.



Marco Stabile

Chef di cucina e Co-owner di Ora D'Aria.

Età: 43.

Da dove viene

Ha cominciato aiutando la madre ed è sempre stato, fin da bambino, più poeta che giocatore. Dopo la scuola alberghiera di Firenze, ha intrapreso la carriera, incontrando i maestri fondamentali: Guido Sabatini, Marcello Crini e Gaetano Trovato. Dopo altre numerose esperienze, è arrivata l'apertura di Ora D'Aria nel 2008.

Dopo l'esordio accanto a Guido Sabatini e il fondamentale insegnamento del suo maestro, Gaetano Trovato, del Ristorante Arnolfo di Colle Val D'Elsa, ha preso parte all'apertura de L'Osteria di Passignano della famiglia Antinori, a Tavarnelle Val di Pesa, e lavorato presso Il cavaliere del Castello di Gabbiano di San Casciano Val di Pesa. All'Ora D'Aria, dal 2008, ha ottenuto numerosi riconoscimenti, grazie alla sua cucina innovativa, tra cui il premio per la carta delle birre dalla Guida ai ristoranti dell'Espresso e per la migliore cucina con la birra da Identità Golose, fino alla stella Michelin, ottenuta nel 2011.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DI ORA D'ARIA?

Dalla costanza, dedizione e passione per questa bellissima professione, che dona molto agli altri e a te stesso se lo fai con il cuore.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Sono moltissimi, ne rammento alcuni: L'uovo, le uova e la gallina, il Maialino morbido croccante, il Piccione "Stabilizzato".

A QUALI MATERIE PRIME NON POTREBBE MAI RINUNCIARE?

Olio extravergine d'oliva e pasta.

COSA DEVE OFFRIRE UN RISTORANTE PER STARE AL PASSO COI TEMPI?

I piatti ed il territorio, con i canoni di leggerezza e salute a cui oggi tutti teniamo. La bravura dello chef è nel dare emozione ed imprimere un buon ricordo nell'ospite rispettando tutti i canoni.

DOVE ANDARE A MANGIARE A FIRENZE: i consigli di Marco Stabile.

Se non da noi a:

- **LA LEGGENDA DEI FRATI** - del mio amico Filippo Saporito
- **TRATTORIA 13 GOBBI** - come trattoria

- **INO** - per il panino
- **CARAPINA** - per il gelato
- **TORRINI** - per il lampredotto
- **DOLCI E DOLCEZZE** - per la pasticceria.

INDICE DEI LOCALI DI FIRENZE

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

Pub

BrewDog	pag 35	Slowly Cafe	pag 61
One Eyed Jack	pag 55	Starbene Gluten Free Gold	pag 62
The Book Pub	pag 66	Su Alma Bistrot	pag 64
The Green Store Pub			
La Guerrina	pag 67		
The Hidden Pub	pag 68		
The William Pub	pag 69		

Bistrot - Cocktail Bar- Wine Bar

Bar San Firenze			
Naghilè Hookah Shisha Bar	pag 31		
Bistrot 8.0 (Figline Valdarno)	pag 32		
Caffetteria Ottaviani	pag 37		
Crystal Lounge Bar	pag 38		
Jt Caffè	pag 46		
Mago Merlino Tea House	pag 51		
Ristorante Quinoa	pag 59		

Discoteche – Live Club

Blue Velvet	pag 33
Jazz Club Firenze	pag 45
La Villetta Ostras	
Firenze Parco delle Cascine	pag 49

Cucina e pizza

Alla Griglia restaurant	pag 30
Trattoria e Pizzeria	
Borgo Antico	pag 34
Da Pinocchio	pag 39
Fratelli Cuore	pag 43
Malafermmina	
(San Jacopo Al Girone Fiesole)	pag 52

SimBIOsi Organic Pizza	pag 60
------------------------	--------

Ristoranti e trattorie

Buca Poldo	pag 36
Decumanus Ristorante Caffè	pag 40
EatGreek	pag 41
Enoteca Il Grappolo	pag 42
I' Tuscani 2	pag 44
La Cucina Del Garga	pag 47
La Pentola dell'Oro	pag 48
Le Muse	
Ristorante & Lounge Bar	pag 50
Piccolo Ristoro Fiorentino	pag 56
Polpetteria Di Sicilia	pag 57
Tamerò Pasta Bar Restaurant	pag 65
Trattoria Boboli	pag 70
Trattoria Da Burde	pag 71
Trattoria Fontebuona (Vaglia) -	pag 73
Trattoria Gozzi Sergio	pag 74

Street Food

Mangia Pizza Firenze	pag 54
Queen's Chips	
Amsterdam Firenze	pag 58



Alla Griglia restaurant

Via Dei Banchi, 25/r - Firenze. T. 055290314.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

In zona Santa Maria Novella, all'interno di un vecchio palazzo del 1300, Alla Griglia Restaurant è ristorante e pizzeria aperto a pranzo e a cena. La specialità è la carne alla griglia e la cucina toscana: Alla Griglia è anche, però, pizzeria con pizze dalle classiche alle gourmet. A pranzo menu fisso a 11 euro; menu de-

gustazione tutto toscano con affettati misti, bistecca alla Fiorentina, cantuccini di Prato e Vin Santo. Giovedì è prevista un'offerta speciale per la pizza.



Bar San Firenze - Narghilè Hookah Shisha Bar

Piazza Di San Firenze, 1 R - Firenze. T. 055211426.
Tutti i giorni dalla mattina fino al tardo dopocena.

A due passi da Piazza Signoria, il Bar San Firenze è un locale dai mille volti: caffetteria e tea room di giorno, cocktail bar la sera, Narghilè Bar dalle suggestioni esotiche. Al Bar San Firenze è possibile fumare il Narghilè con melasse dai tanti aromi. Estrosa l'offerta beverage con cocktail fantasiosi e particolari, in par-

ticolare quelli alla frutta. Da provare anche il caffè, proposto in tante varianti, e i pregiate tè caldi



Bistrot 8.0

Piazza M. Ficino, 80 - Figline Valdarno (Fi). T. 0559157085.

Da martedì a domenica dalle 18.30 alle 2, domenica dalle 11.30 alle 15

Poco fuori Firenze, nel piccolo borgo di Figline Valdarno, il Bistrot 8.0 è wine bar e ristorante dalle raffinate e creative proposte. Piatti a base di pesce con prodotti del territorio e di stagione tra le specialità: non manca, però, un tocco esotico con influenze giapponesi con sushi e sashimi. Vini ricercati, spu-

manti Metodo Classico e champagne, cocktail e birre artigianali a completar l'offerta. Sabato l'aperitivo con sashimi; domenica il brunch.



Blue Velvet

Via C. d'Altafonte, 14r - Firenze. T. 055215521, 3387507562, 335341042.

Da mercoledì a sabato dalle 23 alle 04.

Club elegante e di tendenza in pieno centro. Ambiente tutto giocato sulle tonalità del blu con un'ampia sala tra lampadari e velluto, poltrone e tessuti ricercati. Cocktail bar e champagnerie preludio al dancing floor. Privé riservato ai tavoli con Vip Room e dj set. Mercoledì serata Bubbles con Remo Giugni Dj; giove-

di Blue Diamond con Giancarlo Ducceschi e lo Staff Viola; venerdì house Velluto Blu con dj Patrick in main room e Niccolò Presta nel privé; sabato la storica serata Markette con Luca Di Venere & Biba e, nel privé, il duo fiorentino Elements Of Life e Niccolò Presta.



Trattoria e pizzeria Borgo Antico

Piazza Santo Spirito, 6R - Firenze. T. 055210437.
Tutti i giorni a pranzo e cena

Affacciato su Piazza Santo Spirito, nell'Oltrarno fiorentino, il Borgo Antico è trattoria con cucina toscana e anche pizzeria. Oltre ai classici toscani, da provare i piatti di pesce e l'Hamburger Imperiale di manzo. Per la pizza, impasti da farine macinate a pietra, lievitazioni naturali e molta creatività: oltre ad

una ventina di classiche, spesso presenti varianti con ingredienti stagionali. Locale a disposizione anche per feste private. Con musica dal vivo.



BrewDog

Via Faenza, 21R - Firenze. T. 055217035.
Tutte i giorni dal pranzo al tardo dopocena.

Primo pub targato Brewdog, il famoso birrificio scozzese. Al BrewDog la birra è cosa seria con pregiate e particolari birre artigianali con 13 spine e una quarantina di proposte in bottiglia. Con la Flight Board puoi degustare 4 birre accompagnate dalla descrizione delle loro caratteristiche. La cucina è

aperta fino a tardi per hamburger, anche vegetariani, fish'n'chips, panini ben farciti, anelli di cipolla e stuzzichini tex mex. Spesso organizzati corsi di degustazione di birra. Il mercoledì sera e il fine settimana jam session e musica dal vivo.



Buca Poldo

Chiasso Degli Armagnati, 2r - Firenze. T. 0552396578.
Tutti i giorni a pranzo e cena.

Caratteristica e storica trattoria "in buca" tra piazza della Signoria e Ponte Vecchio dove ritrovare l'autentica cucina toscana dove non possono mancare le carni rosse e le paste fresche. Da provare i paccheri con ragù di cinto senese, le tagliatelle al lampredotto e i ravioli alla Buca Poldo. Tagliata e Fiorentina non

mancano mai ma nel menù troviamo anche piatti di pesce e proposte per vegetariani. Un'ottantina i vini con una predilezione per le produzioni toscane. D'estate aperti la loggia e il dehors.



Caffetteria Ottaviani

Piazza Degli Ottaviani, 10/r - Firenze. T. 0552670033.
Tutti i giorni da mattina a sera, il venerdì fino al tardo dopocena.

A pochi passi da piazza Santa Maria Novella, quello che era un vecchio tabacchino di quartiere ora è caffetteria e wine bar. Dalla mattina per la colazione con pasticceria fresca, light lunch a mezzogiorno, pausa caffè per tutto il giorno. La sera Caffetteria Ottaviani diventa wine bar con una ricca selezione di bollicine

italiane e francesi con Franciacorta e Champagne. Cocktail bar d'alto livello. La sera l'aperitivo.



Crystal Lounge Bar

Via Dei Benci, 19 - Firenze. T. 0552341153.
Tutti i giorni dalla mattina alle 02.

Tra i nuovi locali della zona di Via De' Benci, il Crystal Lounge Bar è cocktail e wine bar aperto tutte le sere. Wine bar dall'attenta selezione di vini, champagne e birre artigianali; cocktail bar dai drink classici e creativi, preparati con distillati di prima qualità. Serate con dj e staff nazionali ed internazionali sempre di-

versi e party esclusivi. Aperitivi su richiesta ed eventi privati: il locale può essere richiesto anche in esclusiva, come compleanni, anniversari, feste di laurea, addio al celibato e nubilato.



Da Pinocchio

Piazza Del Mercato Centrale, 46r - Firenze. T. 0552670119.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Il nome di questo locale in zona del Mercato Centrale deriva dalla sua vicinanza con Via Taddea, la via natia di Collodi, autore di Pinocchio, appunto. Trattoria dalla cucina tipica toscana e anche pizzeria con paste fresche, tagliata di cinta senese e hamburger di Chianina: numerose, però, anche le proposte

del giorno. A pranzo menu a prezzo fisso da 12 o 14 euro. Con pasta e pizza anche gluten free. Disposto su due livelli: al piano inferiore la sala per banchetti e feste private. Con dehors su piazza del Mercato Centrale aperto tutto l'anno.



Decumanus Ristorante Caffè

Via Dei Servi, 9 R - Firenze. T. 0559061372.
Tutti i giorni dalle 11 alla mezzanotte, chiuso lunedì.

A due passi dal Duomo, il Decumanus colpisce da subito per la particolarità del suo ambiente, dal design ricercato ed interni particolari: una vera chicca, ad esempio, il giardino interno aperto tutto l'anno. Dal pranzo all'aperitivo e il dopocena, il Decumanus è ristorante dalla cucina raffinata e creativa cucina di

pesce dove l'alta qualità delle materie prime e l'artigianalità delle lavorazioni sono il marchio distintivo. Wine e cocktail bar anche per l'aperitivo e il dopocena.



EatGreek

Via Guelfa, 3N - Firenze. T. 055288606.
A pranzo e a cena, martedì e domenica solo a pranzo, chiuso lunedì.

Gastronomia a ristorante con prodotti e piatti tipici cretesi e greci: ogni giorno piatti diversi ed espressi di carne e di pesce preparati secondo originali ricette. Anche i vini sono greci, una vera rarità a Firenze. D'estate aperto il delizioso dehors. Il locale è a disposizione anche per eventi privati. Con servizio take

away e consegna a domicilio. Nell'area shop si possono comprare prodotti tipici greci come l'originale yogurt, formaggi, miele, vini e molto altro.



Enoteca Il Grappolo

Viale Eleonora Duse, 16 - Firenze. T. 055602373, 3357853660.

A pranzo e cena, chiuso la domenica.

Osteria con cucina ed enoteca in zona Stadio consigliata agli amanti del buon mangiare e del buon bere. All'Enoteca il Grappolo una cucina casalinga e sincera, con prodotti freschi e di stagione, dove le ricette tradizionali vengono presentate con creatività e in modo mai banale. Un occhio di riguardo anche

per i vini con un'ottantina di etichette italiane anche rare. Pranzo con menu a 10 euro. Una volta al mese la cena degustazione dedicata ai prodotti più di stagione.



Fratelli Cuore

Piazza Di Santa Maria Novella - Firenze. T. 0552670264.

Tutti i giorni 24 ore su 24.

Da un progetto di riqualificazione della vecchia biglietteria e della Stazione di Santa Maria Novella nasce il Fratelli Cuore, caffetteria, ristorante e pizzeria aperto 7 giorni su 7, 24 ore su 24: unico locale a Firenze dove puoi mangiare a qualsiasi ora del giorno e della notte. Cucina dall'impronta mediterranea con

primi piatti, carni alla griglia e hamburger. La pizza è cotta nel forno a legna. Spesso organizzate serata con musica dal vivo, incontri con autori e degustazioni. Servizio take away. D'estate aperto il dehors.



I' Tuscani 2

Via dei Federighi, 37r - Firenze. T. 3927388520.

Dal martedì a domenica a cena dalle 18, sabato e domenica dalle 12 alla mezzanotte.

I' Tuscani 2 è la nuova formaggeria e bisticcheria dall'ambiente allegro ed accogliente giusto di fronte al Museo Marino Marini. La specialità è la bistecca alla Fiorentina, servita nuda e cruda, come vuole tradizione, magari preceduta dagli invitanti taglieri di salumi e formaggi. La cucina predilige prodotti di

piccole aziende locali, da accompagnare a vini toscani e birre artigianali di nicchia. Menu degustazioni in tre diverse varianti a seconda dei gusti.



Jazz Club Firenze

Via Nuova De' Caccini, 3 - Firenze. T. 0555271815.

Dal dopocena a tarda notte, chiuso lunedì.

Storico locale fiorentino, il Jazz Club in zona Ospedale Santa Maria Nuova è punto di riferimento per gli amanti della musica jazz e non solo. Una ricca programmazione live con band emergenti fiorentini e grandi nomi di jazz, blues e soul. Spazio anche alle varie jam dove il palco è aperto a tutti per le improv-

visazioni musicali. Dopo il concerto dj set fino a tarda notte. Ingresso con tessera associativa.



Jt Caffè

Piazza De Pitti, 32-33 R - Firenze. T. 055281143.
Tutti i giorni dalla mattina fino a sera.

Nel cuore di Piazza Pitti, JT Caffè caffetteria, bistro, cocktail e wine bar al passo con i tempi, raffinato e moderno. Il bar propone caffetteria artistica e pasticceria artigianale Maggini, ma anche American breakfast, Bagels e dolci americani. La cucina, aperta dalle ore 10, propone pasta fresca e altre eccellen-

ze italiane. Aperitivo servito al tavolo. Possibilità di wine tasting e percorsi degustativi presso il wine bar. Cocktails realizzati con prodotti d'alta gamma e birre artigianali. Dehors su Piazza Pitti.



La Cucina Del Garga

Via San Zanobi, 33r - Firenze. T. 055475286.
Tutti i giorni a cena, chiuso la domenica.

La tradizione della famiglia Garga, nata in S. Maria Novella dall'amore per il buon cibo, la convivialità e l'arte trova una nuova ideale collocazione in S. Lorenzo grazie al figlio e chef Alessandro, dalla decennale esperienza newyorkese. Piatti stagionali della tradizione toscana rivisitati e realizzati con prodotti a km 0

e possibilità di divertirsi disegnando sulle tovaglie in una galleria d'arte che espone opere di artisti di tutto il mondo ne fanno un luogo fuori dal comune. Per cene aziendali e private. Spesso organizzati anche corsi di cucina. Aperti a Pasqua, chiusi a Pasquetta.



La Pentola dell'Oro

Via Di Mezzo, 24 - Firenze. T. 055241808.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Nuova gestione per lo storico ristorante fiorentino fondato dallo chef Giuseppe Alessi, cultore della cucina toscana più autentica. A La Pentola dell'Oro celebra anche con la nuova gestione gli antichi sapori toscani della tradizione, attraverso piatti toscani preparati seguendo ricette tradizionali, da abbinare

a vini nazionali mai scontati e birre artigianali. Menu a prezzo fisso a pranzo con piatti ogni giorno diversi: primo, acqua e caffè a 6 euro, con secondo a 8, menu completo a 10. Disponibile per cene di gruppo ed eventi privati.



La Villetta Ostras Firenze Parco Delle Cascine

Via San Biagio A Petriolo, 2A - Firenze. T. 3929694108.
Aperto il mercoledì, il venerdì e il sabato a pranzo e a cena.

Dopo aver chiuso ad inizio marzo l'invernale, parte da maggio la programmazione primaverile estiva de La Villetta, capitolo fiorentino dell'Ostras Beach di Marina di Pietrasanta. Immersa nel Parco delle Cascine, la splendida terrazza de La Villetta diventa cocktail bar e ristorante dal mood fashion ed esclusivo aper-

to a pranzo, per l'aperitivo e cena. A disposizione per eventi e feste privati in grande stile. Target adulto.



Le Muse Ristorante & Lounge Bar

Via dei Conti, 9 - Firenze. T. 0552937730.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Piccola oasi di relax nel cuore del centro fiorentino: Le Muse è cocktail bar e ristorante dove poter passare a pranzo, a cena e per l'aperitivo. La cucina spazia dai classici toscani alle ricette più light e dai sapori internazionali. Aperitivo al cocktail bar con drink creativi e particolari. Tra i pochi ristoranti a Fi-

renze ad offrire l'All Day Dining, ovvero la possibilità di mangiare a tutte le ore: la cucina è aperta sempre dalle 12.30 alle 22.30. Possibilità di piccoli meeting ed eventi privati.



Mago Merlino Tea House

Via dei Pilastrini, 31r - Firenze. T. 055242970.
Aperto tutte le sere.

Quarant'anni di attività per questa storica tea house fiorentina. Immerso nella magia, al Mago Merlino Tea House tra le più rare miscele di tè ed infusi, prevalentemente bio e provenienti da Cina, India e Giappone. Da provare tè bio con fiori d'arancio e miele, chai con cannella, chiodi di garofano, cardamomo, con

assenzio e zafferano, con menta e verbenas: magari accompagnati da biscotti fatti con farine sempre bio. Qui si può fumare anche il Narghilè. Il gestore si diverte ad intrattenere gli ospiti leggendo loro la mano, i tarocchi e a consultare l'oracolo erotico.



Malafemmina

Via Del Gironc, 38 - San Jacopo Al Gironc Fiesole (FI). T. 055690830.
Tutti i giorni a pranzo e a cena, chiuso sabato a mezzogiorno.

Al Malafemmina la vera pizza napoletana, proposta anche "al metro", e cucina mediterranea di carne e di pesce. Stupisce sempre la "cucina flambé" direttamente al tavolo con gamberi alla provenzale, filetto alla Orloff e crêpes suzette. A pranzo menu completo a 10 euro. Martedì e mercoledì menu di pesce a 22

euro; domenica sera menu pizza e bibita a 10 euro. Per banchetti, pranzi e cene private. Distante dal caos cittadino: con la bella stagione aperto il giardino con spazio giochi per bambini.

2venice

your guide to Venice & more



Per scoprire la Serenissima in 24 ore o in una settimana. Itinerari, Ristoranti, Hotel, Shopping, Arte e tutto quello che serve per perdersi a Venezia

2venice è un web magazine e un freepress bimestrale in grado di fornire ogni genere di informazione a chiunque approdi a Venezia e voglia scoprirne l'incomparabile offerta culturale.

Consultaci online
su **2venice.it**



SEGUICI SU



power by 2night.



Mangia Pizza Firenze

Via Lambertesca, 24/26 R - Firenze. T. 055287595.
Tutti i giorni dalle 10 alle 19, escluso lunedì.

Non una pizza qualunque: al Mangia Pizza la tipica ciabattina fiorentina, quella schiacciata e dalla forma rettangolare, street food in versione gourmet. Lievitazione lunga in bigoncia per un impasto croccante e digeribile: per le farciture solo prodotti selezionati come pesto fatto in casa, salumi e formaggi, olio e

salsa di pomodoro di prima qualità. Una quindicina le pizze proposte tra cui anche varianti dolci. Localino accogliente con una decina di tavoli a disposizione.



One Eyed Jack

P.za Nazario Sauro, 2r - Firenze. T. 0550944561.
Tutti i giorni dalle 18 alle 2.

A due passi da Ponte alla Carraia, One Eyed Jack è un locale ormai noto in città per la particolarità dell'ambiente e dell'atmosfera, le serate a tema in maschera e, naturalmente, il bar. 7 birre internazionali alla spina e 8-10 in bottiglia, Caipiroska in diverse varianti e le bizzarre invenzioni dei barman, da accompagnare

con stuzzichini. Shot memorabili. Tutti i giorni happy hour di birre tedesche. Da gennaio a maggio venerdì e sabato la rassegna live One Man Jack dedicata alle one-man-band.



Piccolo Ristoro Fiorentino

Via Del Moro, 26 R - Firenze. T. 3486390706.
A mezzogiorno e la sera, chiuso lunedì e domenica.

Bottega per perditempo buongustaï" è il motto di Piccolo Ristoro Fiorentino, locale accogliente e familiare nei pressi di Borgo Ognissanti, dove degustare prodotti toscani, in rilassatezza e a prezzi ragionevoli, proprio come nei tradizionali vinai. Da provare il Tagliere Gran Mugello o Viva Firenze, ma anche

zuppe, primi piatti e dolci artigianali, da accompagnare con una buona scelta di vini toscani. La sera l'aperitivo con vino e taglieri. Con servizio d'asporto e vendita di prodotti tipici.



Polpetteria Di Sicilia

Via Il Prato, 58/60 - Firenze. T. 055285287.
A pranzo e dall'aperitivo in poi, chiuso lunedì.

La tradizione delle polpette siciliane rivisitata con creatività in un mix di sapori insoliti: ecco la Polpetteria di Sicilia. Di carne, pesce o vegetariane, polpette servite con fondute preparate con gli ingredienti stessi: da provare anche quelle dolci, come la polpetta di cannolo. A pranzo menu veloce a 5 euro. Il fine

settimana con cucina aperta anche dopo la mezzanotte. Con servizio take away. Il dehors è aperto tutto l'anno e riscaldato. La sera l'aperitivo.



Queen's Chips Amsterdam Firenze

Via C. Benso Cavour, 82-84R - Firenze. T. 3394100370.
Tutti giorni dalla tarda mattina fino al tardo dopocena.

Il famoso franchising olandese Queen's Chips Amsterdam arriva in Toscana con il suo primo locale in pieno centro storico a Firenze. Non un semplice cartoccio di patate fritte ma patate fresche olandesi pelate e tagliate al momento e fritte in olio di semi di girasole. Tre i formati di coni tra cui scegliere, dai 230

ai 900 grammi di patate, e prezzi contenuti, dai 2,5 ai 3,5 a cono. Una ventina di salse tra cui scegliere per la guarnizione.



Ristorante Quinoa

Vicolo Di Santa Maria Maggiore, 1 - Firenze. T. 055290876.
A pranzo e a cena, domenica e lunedì chiuso la sera.

Un po' nascosto tra le vie del centro: per arrivare in questo delizioso ristorante si deve passare per il chiostro della chiesa di Santa Maria Maggiore, all'interno del Palazzo Giovane. Il Quinoa è tra i pochissimi locali totalmente gluten free di Firenze: una cucina senza glutine con un menu che cambia secondo

il fresco del giorno e i prodotti di stagione. Pane e dolci sono artigianali: da provare i piatti asiatici. La domenica il brunch: gluten free, ovviamente.



SimBIOsi Organic Pizza

Via De'Ginori, 56r - Firenze. T. 0550640115.
Tutti i giorni da mezzogiorno a mezzanotte.

La pizza, tra i piatti più semplici della cucina italiana, è una cosa seria qui al SimBIOsi Organic Pizza, pizzeria con forno a legna tra il Duomo e San Lorenzo: seria e biologica. Impasto da farine semintegrali macinate a pietra, pomodoro e verdure, mozzarella da produzione locale, formaggi e salumi artigianali: tutto rigorosa-

mente bio per un gusto diverso che si sente tutto. Da pranzo al tardo dopocena: con orario continuato. Da bere birre toscane artigianali, vini e bibite analcoliche: tutto bio, ovviamente. Anche asporto.



Slowly Cafe

Via Porta Rossa, 63r - Firenze. T. 0550351335.
Tutti i giorni dalle 12.30 alle 02.30.

A fianco del Palazzo Davanzati, in pieno centro storico, Slowly Cafe è un locale completamente rinnovato nella gestione, nel design e nel servizio. Puoi prendertela comoda per la tua pausa pranzo sfiziosa, un caffè, un aperitivo accompagnato da un cocktail di qualità, una cena gourmet, un drink prima della

discoteca. Serate a tema sempre diverse durante la settimana. Disponibile anche per eventi privati.



Starbene Gluten Free Gold

Via Dei Neri, 13r. Firenze. T. 055210070.

Da lunedì a sabato dalle 9 alle 20, domenica dalle 11 alle 19.

Street food tutto senza glutine, senza rinunciare al gusto: questa l'idea dello Starbene Gluten Free Gold di via dei Neri con la sua gamma di pasticceria e panificati tutto gluten free. Pane, pizza, schiacciate e panini farciti, torte, cantuccini, bignoline e tanti altri prodotti tipici. Con bevande e birre gluten free. Con shop in-

terno e possibilità di sedersi per una pausa o un pranzo veloce. Starbene Gold ritira i buoni asl erogabili sul confezionato e su molti prodotti freschi. Mangiare senza glutine fa bene a tutti: provare per credere!

2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata a Roma

ROMA

Caserta, Napoli, Milano, Torino, Bologna, Venezia, etc.

Vuoi diventare un 2nighter?

LAVORA CON NOI!

scrivi a: job@2night.it

informazioni su: www.2night.it

2night.

La guida a ristoranti, locali, eventi della tua città.



Su Alma Bistrot

Piazza Lorenzo Ghiberti, 26R - Firenze. T. 3887345282.

Da lunedì a sabato 8 -16, da lunedì a giovedì e la domenica 18-24; venerdì e sabato 18 - 2.

Si definisce "bistrot sensoriale" il Su Alma con la sua proposta dove cibo, bere ed ambiente si fondono in un'unica esperienza. Dalla cucina, formaggi e salumi toscani, schiacciate, paste fresche, pesce e carne: piatti diversi praticamente ogni giorno con prodotti freschi e a km0. Vini locali e cocktail originali ed in-

soliti. Da giovedì a domenica l'aperi-gourmet dove, abbinato al vino o cocktail, è servito un piatto degustazione con eccellenze gastronomiche stagionali.



Tamerò Pasta Bar Restaurant

Piazza Santo Spirito, 11r - Firenze. T. 055282596.

Aperto da mezzogiorno a mezzanotte.

L'antica pratica della pasta fatta in casa al centro della proposta del Tamerò, "pasta bar" non a caso. Pasta fresca fatta a mano e proposta con sughi di carne, pesce e verdure dai sapori mediterranei. Non mancano i piatti di pesce, secondi di carne, la panzanella, le polpette e proposte dai sapori etnici. Dessert parti-

colari come il Babà al Mirto, ad esempio. Pareti grezze, pavimento in cemento, stile industriale tra legno e acciaio per un ambiente originale e che colpisce. La sera l'aperitivo con buffet.



The Book Pub

Piazza L. Ghiberti, 11/12 R - Firenze. Info: 3332221887.
Tutte le sere dalle 18 alle 2.

Accanto al Mercato di Sant'Ambrogio, The Book Pub è un locale originale dove puoi trascorrere una serata rilassante e divertente bevendo birre particolari, con un ottimo rapporto qualità-prezzo, da accompagnare a sfiziose salate e dolci preparate con prodotti di qualità, leggere o prendere in prestito un libro o una

rivista d'architettura, giocare a freccette o a giochi di società, partecipare a tornei di cruciverba, guardare una partita. Dehors. Venerdì aperitivo Book and Food.



The Green Store Pub - La Guerrina

Viale Malta, 1/r - Firenze. T. 055677124.
Aperto tutte le sere.

Storico pub di Rovezzano, in zona stadio, meglio conosciuto come la "Guerrina". Il The Green Store Pub è Irish pub dai caldi arredi in legno e dall'ambiente caloroso. Una quindicina le birre alla spina, prevalentemente irlandesi e per veri intenditori. Non può mancare un'ampia selezione di whisky e distillati

d'annata per un robusto dopocena meditativo. La sera l'aperitivo accompagnato da un generoso buffet di piatti caldi e freddi. Da non perdere la festa di San Patrizio, il 17 di marzo.



The Hidden Pub

Piazza Del Carmine, 11/b/r - Firenze. T. 0552654396, 3280918892.
Tutti i giorni dal primo pomeriggio alle 02.30.

L'Hidden Pub è un localino che non ti aspetti, ricco di calore e dalla proposta curata e particolare. Oltre alle birre più famose, a rotazione mensile nuove proposte più sconosciute. Anche cocktail e distillati. La cucina è aperta fino a tardi e prepara hamburger, hot dog, spiedoni, alette di pollo e sfiziosi fritti. Un locale

pensato con originalità dove, qua e là, puoi trovare oggetti vintage, foto alle pareti e libri a disposizione di tutti. Partite di calcio ed eventi sportivi nazionali in diretta tv.



The William Pub

Via Magliabechi, 7-11/r - Firenze. T. 0552638357.
Tutti i giorni dalle 17 al tardo dopocena, domenica dalle 15.

Storico locale di Santa Croce dalla ventennale carriera che, da un paio di anni, ha una nuova giovane gestione. Stupisce la gamma delle birre con una quindicina di spine e oltre un centinaio alla bottiglia, comprese le Magnum di birra da 3,6 e 9 litri. Per i degustatori anche una ventina di distillati da medi-

tazione. Cucina aperta fino a tardi con hamburger, stinco alla birra, polpette e pizza. Calcio ed eventi sportivi in diretta. Aperta da poco anche la sala giochi con snooker, flipper, freccette e postazione Ps3.



Trattoria Boboli

Via Romana, 45/r - Firenze. T. 0552336401.
Tutti i giorni da mezzogiorno in poi.

Nuova giovane gestione ma rispettosa della sua grande tradizione per la storica Boboli di Via Romana, a due passi dal Giardino dei Boboli. Freschi genuini di stagione per un menu tutti incentrato sulla tradizione toscana e fiorentina più genuina con zuppe, primi classici e secondi di carne. Le paste fresche

ripiene sono fatte in casa: ogni settimana qualcosa di diverso ad aggiungersi al menu. Secondi di carne con Fiorentina e filetti di manzo non possono mancare. Vini toscani e bollicine italiane ad accompagnare il pranzo e la cena.



Trattoria Da Burde

Via Pistoiese, 154/r - Firenze. T. 055317206.
Tutti i giorni a pranzo, venerdì anche a cena.

Trattoria tipica toscana aperta da ben ormai 4 generazioni, Da Burde offre un viaggio nell'enogastronomia toscana tradizionale con le specialità di Paolo Gori. Cucina casalinga con ingredienti freschi e di stagione. Attenzione per i vini, curati da Andrea Gori, prevalentemente toscani, naturali e biodinamici.

Piccolo angolo gastronomia e bottega con prodotti tipici. La sera dal lunedì al giovedì aperto su prenotazione per grandi gruppi. Il venerdì sera degustazioni enogastronomiche dai particolari menu.

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM. CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200
LOCANDINE

F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 40 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000
PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000
CARTOLINE

F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

€ 39 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500
BUSTE

F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000
VOLANTINI

F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO GRAFICA E SPEDIZIONE ESCLUSA. VISITA IL NOSTRO SITO PER I DETTAGLI.



Trattoria Fontebuona

Via Fontebuona, 446 - Vaglia (Fi). T. 0554080083.

Tutti i giorni a pranzo, dal giovedì alla domenica anche a cena.

Fuori città, alle porte del Mugello, immersa nel tranquillo ambiente delle colline fiorentine: ecco la cornice della Trattoria Fontebuona. In tavola il meglio della cucina toscana più verace con salumi di cervo e cinghiale, pecorini e formaggi toscani, sott'oli, tortelli ripieni al Lampredotto fatti in casa, bistecca alla Fio-

rentina, golosi dolci fatti in casa. Insoliti fuori-menu con piatti anche di pesce. Generosi vini toscani a condire il pasto. Location per cerimonie ed eventi privati.



Trattoria Gozzi Sergio

Piazza San Lorenzo, 8/r - Firenze. T. 055281941.
Aperti a pranzo, tranne la domenica.

Cent'anni di storia per questa piccola trattoria nel cuore di San Lorenzo. La Trattoria Gozzi Sergio è memoria autentica e vivente della cucina più vera di Firenze: la specialità da provare è la braciola rifatta in salsa, da accompagnare al vino della casa. Aperta solo a pranzo, ogni giorno un menu diverso

a seconda del fresco di giornata. Schietta e autentica anche nel suo ambiente rustico e alla mano. Ottimo il rapporto qualità prezzo: qui è possibile mangiare tanto anche con meno di 20 euro.

Segui 2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità del mondo 2night
e condividile con i tuoi amici.

Cerca le pagine Facebook
della tua città,

siamo a Bari, Bergamo, Bologna, Firenze, Friuli, Milano, Monza-Brianza,
Padova, Roma, Rimini, Salento, Torino, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante