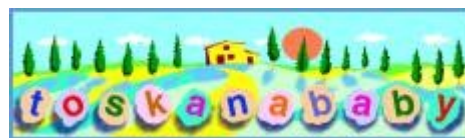


Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



Florenz und Provinz Florenz

Trattoria da Pietro

Florenz, Piazza delle Cure [Tel.:+39 55578889]

Eine typische Trattoria denke ich mir, schaue auf die mir von einem freundlichen Kellner gereichte Speisekarte und wähle als Vorspeise leckere Ravioli mit Gorgonzola und Ruccola und anschließend ein zartes Rinderfilet in grüner Pfeffersoße. Mineralwasser und Weißwein zum Durstlöschchen und Müdewerden. Als Dessert ein Stück Torta della Nonna und einen Caffè. (aus: Reisetagebuch 2001)

Enoteca Fuori Porta

Florenz, Via Monte alle Croci 10/r [Tel.: +39 0552342483]

Internet: <http://www.fuoriporta.it>

Zum Abschluss gibt es ein sehr gutes Abendessen inklusive Weinkauf in der Enoteca Fuori Porta.

(aus: Reisetagebuch 1998)

Trattoria del Carmine

Florenz, Piazza del Carmine 18r, [Tel.: 055 218601]

Mittlerweile ist es Zeit für das Abendessen. Südlich des Arnos lädt uns die Trattoria del Carmine ein. Wir bestellen gemischt belegte Brote und Hühnchensalat als Vorspeise und anschließend als ersten Gang Lasagne nach Art des Hauses.

Uns bleibt kaum Zeit um uns zu entspannen und still den 2001er Rotwein der Villa Calcinaia aus dem klassischen Anbaugebiet in der Toskana zu genießen, da wird uns als Hauptspeise Schnitzel mit Anchovis und Huhn mit Pesto gereicht. Perfekt wird unsere erste Mahlzeit in Florenz durch ein Stück Torte nach Großmutter-Art sowie einen Espresso.

Trattoria Pizzeria Dante

Florenz, Piazza Nazario Sauro, [Tel.: 055.293215]

Am Abend essen wir in der Trattoria und Pizzeria Dante leckere Spaghetti alla casa, ein Risotto mit Radicchio und Gorgonzola sowie zwei richtig dünne und gutbelegte Pizzen.

All Antico Ristoro di Cambi

Florenz, Via S. Onofrio 1r, [Tel.: 055 217134]

Florenz, Gaumenfreude am Abend: Die Trattoria All Antico Ristoro di Cambi verwöhnt uns in einem ansprechenden Ambiente: Kühltheke am Eingang lockt mit saftigem bistecca und würzigem pecorino, unter der gewölbten Decke hängen pralle prosciutti toscani, Schwarzweißfotos aus Florenz zieren neben Malereien - Zechgelage - die Wände das

Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



Personal ist jung, flink und freundlich.

Es fällt uns nicht schwer aus der Karte ein Menü zusammenzustellen: ribollita und papardelle all cinghiale, dann tagliata und baccala alla livornese (leider zu salzig für den deutschen Gaumen) und als Dessert Schokoladentorte und Apfelstrudel.

osteria di tempo perso

Florenz, Via Pisana 16r (di fronte a Porta San Frediano) [Tel.: 055/223145]

So erfreuen wir uns an unserem Abschlussessen in der osteria di tempo perso in der Via Pisana (nahe der Porta San Frediano): bruschetta und crostini misti, genial gefüllte und überbackene crespelle, butterzartes Pfeffersteak und die vorerwähnten Trippa alla Fiorentina, die weiterhin in der regionalen Küche verwurzelt bleiben sollten, wie in unseren Breiten Eisbein oder Labskaus...

Fantastisch die Nachspeisen zum Kaffee: profiteroles (kleine Windbeutel) und millefoglie (Blätterteigtorte). Gut, wenn der Chef in der Küche auch ausgebildeter Konditor ist!

Taverna del Guerrino

Montefioralle (FI) | [Tel.:055 85 31 06]

Internet: <http://www.greve-in-chianti.com/guerrino.htm>

"Wenn Sie noch zu Abend essen möchten, dann empfehle ich Ihnen in die Taverna del Guerrino nach Castello di Montefioralle zu fahren. Probieren Sie dort die vorzügliche Ribollita. Als weiteren Gang sollten Sie etwas Gegrilltes bestellen, und dazu einen offenen Rotwein trinken."

Gesagt, getan. Nach einer kurzen Fahrt sitze ich im Restaurant auf dem "Berg der Blumen" nahe Greve in Chianti und sättige mich an der leckeren Gemüsesuppe, einem Schweinekotelett mit Zucchini sowie Pecorino mit Birne.

L'ArteVino

Montespertoli (FI), via S. Sonnino, 28 [Tel.: 0571-608488]

Dort bin ich der erste Gast, bekomme als Aperitif einen Spumante gereicht und esse dann als Vorspeise Bandnudeln mit grünem Spargel und als Hauptgericht ein gebackenes Lammstück mit Käsekruste.

Warum ich diese Speise, welche mir in Backpapier eingewickelt serviert wird, selbst auspacken muss, mir dabei die Finger einöle und fast verbrenne, bleibt mir ein Rätsel. Nichtsdestotrotz: eine tollen Empfehlung: Ellen, Wiebke, Martin es würde euch hier gefallen! (aus Reisetagebuch 2001)

Trattoria Montagliari

Panzano (FI) [Tel.: 055/85 21 84]

Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



Wir fahren ganz in Ruhe nach Panzano um in der Trattoria Montagliari Mittag zu speisen: Trüffelomlett, Ravioli mit Trüffeln, Lamm mit gegrillten Tomaten und Tiramisu. Wir probieren den 1996 Hauswein, den La Quercia Chianti. (aus: Reisetagebuch 1998-2)

La Cantinetta di Rignana

Rignana, Greve in Chianti (FI) | [Tel.: 055 852601]

Internet: <http://www.lacantinettadirignana.it>

Weiterfahrt in die Berge um bei La Cantinetta di Rignana Mittag zu essen. Es gibt gemischte Vorspeisen, Ravioli mit Trüffeln, Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Röstkartoffeln, die Weine des Hauses und zum Abschluss Erdbeergrappa. (aus: Reisetagebuch 1998)

Grosseto und Provinz Grosseto

La Dispensa

Alberese (GR), Via Aurelia Antica 11 | [Tel.: 0564 407321]

Gutes Mittagessen - Fischplatte- im "La dispensa" in Alberese. (aus: Reisetagebuch 1998)

Le Cave

Roccastrada, SS n. 73 in direzione SIENA fino al Km. 27,500 - PILONI (GR) | [Tel.: +39 564/575466]

Internet: www.belagaio.it

Abends ein sensationelles Abendessen im Le Cave: da zur gleichen Zeit eine illustere Hochzeitsgesellschaft Gast im Restaurant ist,- gibt es als Vorspeisen: Melone mit Schinken, Käse, verschiedene Bruschette, frittierte mit Anchovis gefüllte Pasta, kleine Pizzen, Reissalat und toskanische Brotsuppe. Als Hauptgang folgt Schweinekeule mit Fenchelsamen und Knoblauch. Als Beilage wurden verschiedene Gemüseaufläufe gereicht. Obwohl schon gut gesättigt folgten wir der Empfehlung des Hauses: Fruchtsorbets. Dabei wurden die jeweiligen Früchte halbiert, ausgehöhlt und mit dem entsprechenden Sorbet gefüllt. Genial! (Reisetagebuch 2002)

Il Tullio

Capalbio (GR) | [Tel.: 0564 896196]

Wir betreten das Il Tullio und entscheiden uns für Gnocchi mit Ruccola für die Kinder, ein Carpaccio vom Wildschwein und Huhn bzw. Involtini für uns. Es schmeckt. (aus: Reisetagebuch 2001)

Trattoria da Rosa

Orbetello (GR)

Mittagessen gibt es in der Trattoria da Rosa in Orbetello - es gibt natürlich viel Fisch,

Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



Weißwein und Grappa. (aus: Reisetagebuch 2000)

Livorno und Provinz Livorno

Gambero Rosso

San Lorenzo (LI), Piazza della Vittoria 13 | [Tel.: 0565/ 701021]

Um 13.00 Uhr sind wir zum Mittagessen im "Gambero Rosso" in San Vincenzo. Es gibt: Spanferkelsülze mit Blattsalat, Rotbarbe mit Tomatengraupen, Kichererbsenpüree mit Garnelen, Tortellini mit Meeresfrüchten, Lotte mit Steinpilzen und Karoffelmus, Topfenmousse mit Bitterschokolade dazu 1996 I Sistri. (aus: Reisetagebuch 1998)

Zum Mittagessen fahren wir nach San Lorenzo ins Gambero Rosso. Es gibt Tintenfischterrinen, Fischmousse mit grüner Sauce, Sellerieravioli mit Rotbarbenfilets, Lamm im Tonteig gebacken und Crepes mit Zitrusfrüchten. Dazu trinken wir 1998 Paleo, 1996 Ornellaia und Ornellaia Grappa. (aus: Reisetagebuch 2000)

Siena und Provinz Siena

Trattoria Torre

Siena, Via Salicotto, 69 | [Tel.: 05 77 28 75]

Nachdem das Toskanababy Martin unser Versäumnis, im Januar in Siena gewesen zu sein und nicht in der Trattoria Torre zu essen als unentschuldig bezeichnete, betrete ich den kleinen Raum und lasse mir einen Tisch zuweisen.

"Vino Rosso?" "Si." Sekunden später steht der mit einem Trichter aus der Dreiliterflasche abgefüllte Wein neben dem Wasser auf dem Tisch. "Tortellini? Cannelloni? Spaghetti?" "Spaghetti." Ich habe mir noch nicht einmal mein Weinglas gefüllt dampft schon die Pasta auf dem Teller vor mir. Ausgezeichnet! Dann werden mir einige Sorten Fleisch angeboten, der Kalbsbraten mit Kartoffeln ist auch schon vorbereitet und wird mir in windeseile serviert. Wie gestern gönne ich mir noch Pecorino und einen Caffè, der eigens aus der in der Nachbarschaft liegenden Bar herbeigeht wird. So "einfach" hat man früher in der Toskana überall gegessen, damals als noch keine Sterne, Gabeln oder Kochmützen dem Gast diktierten, wo er zu Essen hat.

La Fortezza und Enoteca di Terzi

Siena, Via dei Termini, 7 [Tel.: 05 77 44 32]

Am Abend fahren wir nach Siena, wo wir im La Fortezza zunächst einen Vin Santo probieren und anschließend in der Enoteca di Terzi delikate Kleinigkeiten verspeisen und eine gute Flasche 1995 Castello dei Rampolla trinken. (aus: Reisetagebuch 1998)

Casa Al Chino

San Gimignano (SI) | [Tel.: +39 (0) 577 946.022]

Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



Da wir jedoch am Vormittag keinen Parkplatz erhaschen können, "müssen" wir zunächst außerhalb Mittag essen. Ein Hinweisschild führt uns zum Ristorante "Casa Al Chino". Zu einem zu vernachlässigenden Vernaccia der Fattoria La Torre speisen wir beispielsweise Scaloppine al Limone mit weißen Bohnen, gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat oder einfach nur Tortellini mit Kürbissoße. Mehrere Gänge schaffen an dem warmen Samstagmittag nur Wenige.

Castell' in Villa

Castell in Villa (SI) | [Tel. 0577/35 90 74]

Dann ein fabelhaftes Abschlussdiner auf Castell' in Villa: Kalbszungenterrine, Ravioli mit grünem Spargel, Rinderfilet in Chianti und Erbeertarte mit Zitronensahne. Die 1971 Chianti Riserva sowie der 1986 Santacroce bleiben unvergesslich. (aus: Reisetagebuch 1998)

Abends fahren wir nach Castell' in Villa um auf der Terrasse zu dinieren. Es gibt gefüllte Zucchini Blüten, geschmorte Taube und Pfirsichmousse mit Kardamom und die 1993 Chianti Riserva. (aus: Reisetagebuch 2000)

La Taverna della Berardenga

Castelnuovo Berardenga (SI, via Chianti 70 | [Tel.: 0577/355547]

Abendessen gibt es in La Taverna della Berardenga. Gute gemischte Vorspeisen, Nudeln mit Trüffeln und gegrillte Ente. Zu voll und zu laut. (aus: Reisetagebuch 1998)

Abendessen in der Trattoria della Berardenga. Gemischte Vorspeisen, Tagliatelle mit Trüffel, Ente mit Kräutern. 1990 Chianti Classico, Rencine. (aus: Reisetagebuch 1998-2)

Enoteca & Cucina Bengodi

Castelnuovo Berardenga (SI, Via Societa' Operaia, 11 | [Tel.: 0577.355116]

Abendessen gibt es in der Enoteca & Cucina Bengodi in Castelnuovo Berardenga. Crostini mista und Tagliatelle mit grünen Spargel werden von einem 1996 Vigneto du Lot Soave Classico Superiore begleitet. Zum hauchdünnen Roastbeef auf Ruccola mit Kartoffelsalat gibt es eine Flasche 1988 Chianti Classico Riserva von Castell' in Villa. (aus: Reisetagebuch 1998)

Vecchia Osteria

Ponte a Bozzone (Castelnuovo Berardenga) | [Tel.: 0577/356809]

Abendessen in der Vecchia Osteria. Es gibt gemischte Vorspeisen, Tagliatelle mit Taubensauce, Perlhuhn mit Rosmarin und Vin Santo, Zuppa Ingelese, 1993 Riserva von Querciavalle. (aus: Reisetagebuch 1998-2)

Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



Osteria di Fonterutoli

Fonterutoli (SI) | [Tel.: 0577/740212]

Es geht weiter über Radda zur Osteria di Fonterutoli wo wir gemischte Vorspeisen, Papardelle mit Wildschwein und ein Rinderfilet mit Trüffeln zu Mittag essen. Dazu gibt es einen 1996 Brancaia. (aus: Reisetagebuch 1998-2)

L' Aia di Gino

lesa, via dell'Arco 8 (SI) | [Tel.: 0577/75 80 47]

Internet: L' Aia di Gino-

Zum Abendessen haben wir uns bei Rita im L' Aia di Gino in lesa angemeldet ... (und) ... entscheiden wir uns für Antipasti della Casa, Bruscetta mit Olivenöl, Pasta für die Kinder und als Hauptgang Annatra all' Orange und gefüllte Truthahnbrust. Gerade auf diese beiden Speisen haben wir uns vor unserem Urlaub am meisten gefreut. Zwei Rezepte, die bei Catharina di Medici Ihren Ursprung haben und ein Beweis dafür sind, dass die Toskana der französischen Küche Starthilfe gegeben hat. (aus: Reisetagebuch 2001)

Am Nachmittag besichtigen wir die Abbazia di St. Galgano bevor wir zum Abendessen im L'aia di Gino einkehren. Wir essen Antipasti, Tagliatelle mit Steinpilzen, Fasan in Vin Santo und Panna Cotta. Dazu 1995 I Sistri und 1994 Cacchiano. (aus: Reisetagebuch 1998)

Osteria Bottega di Lornano

Lornano (Monteriggioni) | [Tel. 0577/30 91 46]

Es gibt Spaghetti mit Zitronensauce, Wildschwein in Tomaten-Kräuter-Sauce. Beides super lecker. Dazu 1996 Chianti von Dievole.

Am Pool bis Wiebke und ich zum Mittagessen in die Osteria di Lornano fahren. Es gibt wie immer Hackscheiben mit Ziegenkäsesauce, Linguini mit Trüffeln, das Kalbssteak und Panna Cotta. (aus: Reisetagebuch 2000)

Zum Abendessen fahren wir in die Osteria del Lornano. Es gibt Schweinepastete mit Ziegenkäsesauce, Risotto mit roten Zwiebeln, Kalbssteak vom heißen Stein mit Ofenkartoffeln und Panna Cotta . Dazu trinken wir den Hauswein. Ein schönes Wiedersehen mit meiner Lieblingsosteria. (aus: Reistagebuch Mai 2002)

Il Pozzo

Montalcino - Sant' Angelo in Colle - (SI) | [Tel. 0577/84 40 15]

...dann weiter nach St. Angelo in Colle zum Mittagessen in die Trattoria Il Pozzo. Wir speisen nach unseren obligatorischen gemischten Vorspeisen handgefertigte Nudeln mit Lauch und Tomaten und ein Rindersteak mit Pesto. Wir trinken tollen Rosso von Lisini und einen wunderbaren Brunello von Talenti. (aus: Reisetagebuch 1998)

Restaurantempfehlungen der Toskanababys

Eine Sammlung aus den vergangenen Jahren, nicht jedes Restaurant ist noch immer an seinem Platz.



La Grotta

Montalcino (SI), Via di S. Biagio, 15 | [Tel.: +39 0578 75 7479]

Mittagessen im La Grotta gegenüber der Kirche San Biagio. Es gibt Ziegenkäsetarte im Blätterteich, Ravioli mit Taube, Kaninchen in Senfsauce und Erdbeertorte. Dazu trinken wir 1998 Busillis und Socratia. Ein perfektes Mahl und hervorragender Service.

Il Pozzo

Monteriggioni (SI), p.zza Roma, 2 | [Tel.: +39 0577 304 127]

Internet: Il Pozzo

Zum Abendessen fahren wir nach Monteriggioni, wo wir im Il Pozzo Bruschette Miste Ravioli mit Trüffeln, Wildschweinsteak mit Ofenkartoffeln, Oliven und Tomaten verzehren. Dazu trinken wir 1995 Terre di Tufe, 1994 Querciabella Chianti und 1993 Cacchiano millennio. Super Abend. (aus: Reisetagebuch 1998)

Taverna Moranda

Monticchiello (SI) | [Tel.: 0578/755050]

Wir besichtigen noch kurz Montepulciano bevor wir zum Abendessen in die Taverna Moranda in Monticchiello einkehren. Es gibt Käseflan mit Pesto, Tortelloni mit Ricotta und eine Entenbrust mit Himbeeressig. Der 1990 Brunello von Talenti ist zu dem Essen ein Gedicht!

Il Pama

Radicofani, Via Marconi (SI) | [Tel.: 0578/55919]

Das wirklich günstige Fischmenü hatte unzählige Vorspeisen (div. Nudeln mit Gambas, Muscheln, vorher crostini und Fischsalat), gegrillten, frittierten und gekochtem Fisch als Hauptspeise, diverse Torten oder Eis als Nachspeise sowie einen Kaffee danach! Für die 35.000 Lire pro Person brauchte man auch nicht durstig zu bleiben, denn roter bzw. weißer Wein und Mineralwasser satt gab es auch inklusive. Unglaublich! Und lecker war es obendrein! (aus: Katharinas Reisetagebuch 2001)