

Ristoranti Fiesole

RISTORANTE INDIA

Il ristorante India offre alla sua clientela le classiche specialità tipiche indiane con l'utilizzo del tradizionale sistema di cottura indiano: "il Tandoor". L'autenticità dell'ambiente e la qualità della cucina sono rimaste immutate dal giorno dell'inaugurazione del locale, avvenuta nel marzo del 1994.

Tutto il personale, composto da otto persone in abiti tradizionali, è originario dell'India ed offre un servizio cordiale ed accurato. All'interno del ristorante vi sono 4 ambienti per chi desideri isolarsi dagli altri commensali ed immergersi totalmente nel vero spirito indiano.

REFERENTE Sig. Dogra SITO WEB
INDIRIZZO Viale Gramsci 43/a E-MAIL
TELEFONO 39 05559258



maharaja.srl@tin.it

LA REGGIA DEGLI ETRUSCHI

La Reggia degli Etruschi di Mario e Leonardo Cirillo con le loro bontà.

Bontà! e anche la loro affabilità nella cucina che oggi è affidata allo chef Leonardo Cirillo da anni anche lui nell'arte culinaria.

Bontà, sapori, accoglienza che porta a brindare con la piccola cantina di Leonardo, custodita con passione. E' così la "Reggia".

Il vino rosso per eccellenza, prodotto in Toscana di altissima rinomanza ed illustre storia; già dai primi del 1400 erano scritte come rimarchevoli di tale vino, testimonianze dimostrano una diffusa coltivazione della vite in Toscana fin dai tempi più antichi, con gli Etruschi intorno al 700 a.c.

REFERENTE Sig. Leonardo Cirillo SITO WEB www.lareggia.org
INDIRIZZO Via S.Francesco 18 E-MAIL info@lareggia.org
TELEFONO 39 055 59258

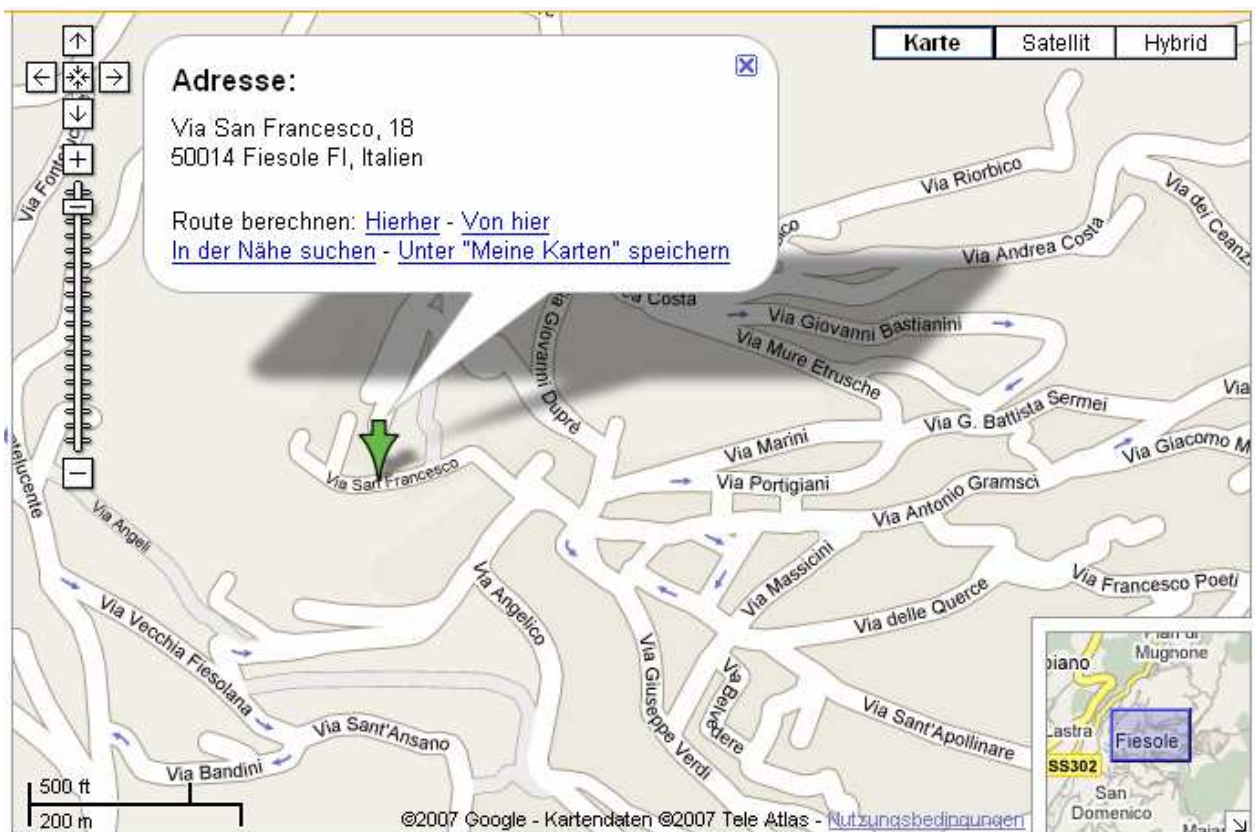
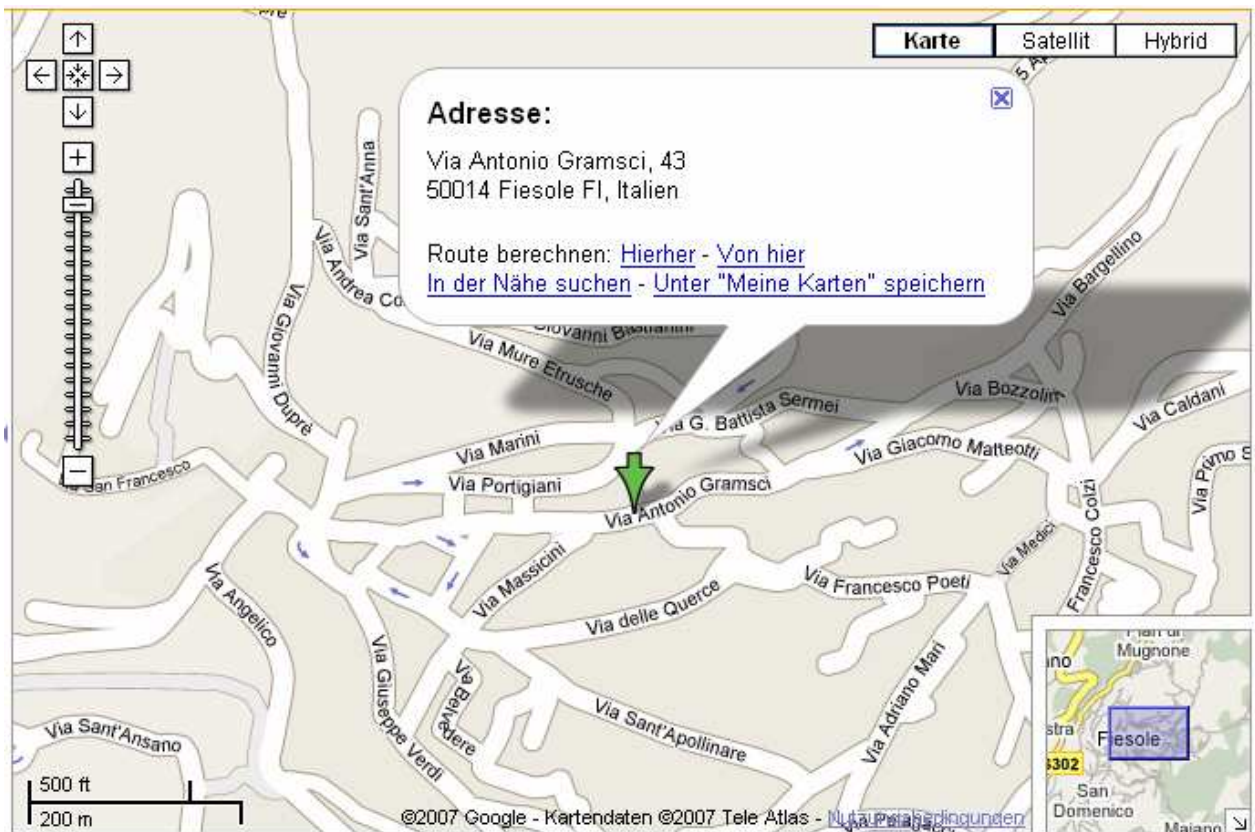


RISTORANTE I' POLPA

Nel Centro storico di Fiesole, un angolo di fattoria toscana dei primi del novecento si trova un ambiente riposante con cucina toscana, ottima carne alla griglia e piatti dal sapore antico. Il menù è rigorosamente stagionale per l'uso di prodotti freschi. Salumi e formaggi senesi, ampia scelta di vini, tutti del territorio. Una lunga tradizione riscoperta e riproposta nelle zuppe dei pici sulla "nana" (all'anatra), nella stortellata, nei controfiletti al chianti e miele, la riproposizione di un aroma un tempo coltivato sulle colline di Fiesole, lo zafferano. In inverno cuociono sulla griglia saporiti bardicci della rufina e tenerissime carbonare (bistecche alla fiorentina) per non parlare dei dolci di antica tradizione, tutti di produzione propria. Elisir e passiti scelti con cura per terminare dolcemente i desinari e le cene. La gestione è familiare con il titolare, Alessandro alla griglia a al banco e la sorella Elisabetta in cucina. Locale climatizzato d'estate e nella stagione invernale, il calore del forno a legna acceso rallegra l'ambiente e invita alla convivialità

REFERENTE Sig. Alessandro Sordi SITO WEB
INDIRIZZO Piazza Mino 21/22 E-MAIL ipolpa@yahoo.it
TELEFONO 39 055 59485





Fiesole storica

