



# *Il percorso del gusto tra ristoranti e caffè storici*

A tour of historic restaurants and  
cafés: a taste of the past



*A cura di / Written and edited by*

Riccardo Senni - Amalia Giordano

Ufficio Promozione Economica - Comune di Firenze

*Coordinamento / Project coordinator*

Arianna Guarnieri - Dirigente Servizio

Strategie di Sviluppo - Comune di Firenze

*Hanno collaborato / Contributors*

Marta Fallani - Responsabile Uff. Promozione

Economica - Comune di Firenze

Carlo Francini - Resp. Uff. Centro Storico

Patr. Mondiale UNESCO - Comune di Firenze

*Progetto grafico / Graphic design*

Mario Mantovani

*Traduzione / English translation*

J. H. Weiss for Traduco s.a.s. di Christine Bulckaen Florence

*Responsabile Comune Network / Comune Network Manager*

Maria Siponta De Salvia

*Coordinamento editoriale Comune Network / Comune Network*

*Publishing coordinator*

Marta Cavini

*Marchio / Logogram*

Studio Curcio

*Stampa / Printed by*

Litografia IP di Vaggelli Vittorio

*Si ringraziano i proprietari, gestori  
e dipendenti degli esercizi storici  
per la cortese collaborazione.*

*We wish to thank the proprietors, managers  
and employees of the historic businesses  
for their enthusiastic cooperation.*

Copyright 2007 Comune di Firenze

*Per informazioni / Further information*  
[www.esercizistorici.it](http://www.esercizistorici.it)

COMUNE network



*Immagine di coperta / Cover*

Giulio Cesare Giachetti "Stranieri al caffè" (part.)  
Collezioni del Novecento del Comune di Firenze

COMUNE  
network



COMUNE DI FIRENZE  
Assessorato all'Innovazione  
e alle Strategie di Sviluppo

## *Il percorso del gusto tra ristoranti e caffè storici*

A tour of historic restaurants  
and cafés: a taste of the past

## *Historic restaurants and cafés, a taste of the past*

Wherever you may go, a city's atmosphere and its unique charm come not only from the streets and buildings, the monuments and layout, but also and mainly from the lives and gatherings of the people who know how to live within its walls, the features that make it possible to recognize the "style" of a place without really being so special...

It is a fragile, undefined urban fabric made of glimpses and traditions, of flavors and aromas, of sounds and colors difficult to understand if you are distracted, and difficult to preserve if you are hasty or imprudently modernistic.

The businesses and shops which have characterized the city for decades are rightfully part of this fabric. They are the meeting places and rendezvous, and unshakable, indestructible certainties... if they stay in business.

To valorize this heritage of history and experience that is so much a part of Florence, the Municipal Government wish to pay tribute to those establishments that have been distinguishing the city throughout the world for at least 50 years. And even if they cannot be compared to Brunelleschi's dome, some are indeed equally famous.

This booklet contains the stories of the cafés, restaurants, ice cream and pastry shops which, since the last century – or even longer – have brightened and sweetened life in Florence. It is both a tribute to our history and, for you, a suggestion or two for an even more pleasant stay.

## *Il percorso del gusto tra ristoranti e caffè storici*

L'aria di una città, la sua atmosfera, lo charme che la contraddistingue è dato, in ogni luogo, non solo dagli edifici e dalle strade, dai monumenti e dall'architettura o dalla pianta urbanistica adottata, ma anche e soprattutto dalla vita e dalla congerie di persone che queste mura sanno abitare, da quei tratti caratteristici che fanno riconoscere lo "stile" di un paese senza essere, in fondo, così particolari...

Si tratta di un tessuto cittadino fragile e indefinito, fatto di scorci e di tradizioni, di sapori e di odori, di suoni e di colori... difficile da cogliere, se si è distratti, difficile da preservare se si è frettolosi o troppo incautamente modernisti.

Di questo tessuto fanno parte a buon diritto le attività e i negozi che da decenni caratterizzano la città, che creano punti di riferimento, punti d'incontro e di appuntamento, certezze incrollabili... finché restano aperti.

Per valorizzare questo patrimonio di storia e di esperienza che Firenze si trova a possedere, l'Amministrazione comunale vuole rendere omaggio a quei luoghi e a quelle attività che da almeno 50 anni caratterizzano la città nel mondo e che, se non si possono paragonare alla cupola del Brunelleschi, sanno essere a volte quasi altrettanto famose.

In questo leggero libretto sono stati raccolti caffè e ristoranti, gelaterie e pasticcerie che dal secolo scorso e ancora oggi addolciscono il vivere a Firenze. Un omaggio alla nostra storia, un suggerimento per un lieto soggiorno.



1. Antica Mescita San Niccolò
2. Antico Ristorante Paoli
3. Fiaschetteria da "Il Latini"
4. Ristorante Buca Lapi
5. Ristorante Buca San Giovanni
6. Ristorante Sabatini
7. Trattoria Angiolino
8. Trattoria Antico Fattore
9. Trattoria Cammillo
10. Trattoria Coco Lezzone
11. Trattoria Da Burde
12. Trattoria Gozzi
13. Trattoria Sostanza "i' Troia"

# *Ristoranti e trattorie*

## *Restaurants and trattorias*

Nella storia della ristorazione Firenze occupa un posto di primo piano per la consolidata tradizione dei propri piatti e come cornice de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891 di Pellegrino Artusi, fiorentino di adozione, che realizzò con questo libro l'Unità d'Italia nel campo della gastronomia.

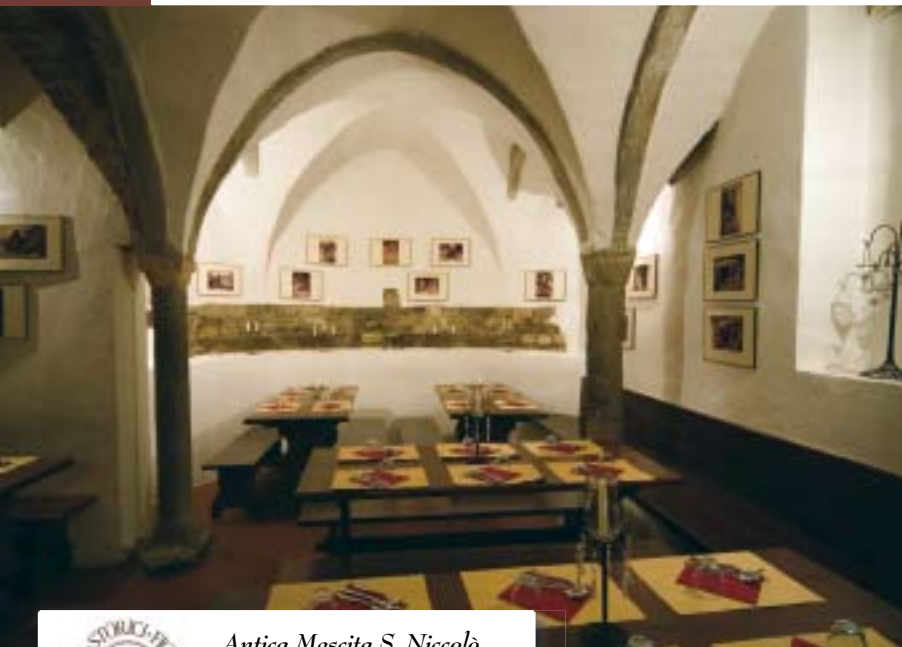
Gli antichi ristoranti e le trattorie fiorentine non uscirono indenni dalle frequentazioni intellettuali della prima metà - e non solo - del secolo scorso. Non è raro imbattersi, nelle spesso modeste dimensioni delle sale, in opere d'arte o in piacevoli cicli decorativi di artisti di gran nome rinnovando la continua sensazione di ricercata armonia tra interni e esterni che caratterizza le vie del centro di Firenze.

Florence holds a leading position when it comes to restaurants, partly because of its strong culinary tradition and partly because it provided the framework for *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* the 1891 cookbook by Pellegrino Artusi. It was this adopted Florentine who brought about the unification of Italy in terms of gastronomy.

The city's old restaurants and eating places - or trattorias - were not left untouched by the intellectuals who sat at their tables throughout most of the twentieth century. In these often small dining rooms it is not unusual to see paintings or frescoes by world famous artists. Art is everywhere, in the foods and on the walls, and it enhances the harmony between interiors and the outside that characterizes the streets of Florence.



# Antica Mescita San Niccolò



*Antica Mescita S. Niccolò*  
via San Niccolò, 60/r  
tel. 055 2342836  
fax 055 2342462

Stazione di dazio per il vino proveniente dal Chianti, alla Porta di San Niccolò, ai primi dell'800 fu trasformato in "vendita di alimentari con mescita di vini".

Dopo l'alluvione del 1966, nel restauro delle cantine è riemersa la cripta romanica della chiesa di San Niccolò, ed oggi è possibile pranzare in questi suggestivi locali dell' XI sec.

Dal 1970 l'osteria è all'insegna "Antica Mescita San Niccolò". Gli arredi, parzialmente rifatti con materiali dell'epoca, ricostruiscono il tipico ambiente della mescita di vino. Dal 1993 è gestita dalla famiglia Prosperi, che propone la tradizionale cucina toscana affiancata da un'ampia scelta di vini.

At the San Niccolò gate there was a Customs House, checking wine entering the city from the Chianti district. Early in the nineteenth century it was converted to a food store and *mescita* serving wine by the glass. The restoration work on the premises and cellars following the 1966 flood

brought to light the Romanesque crypt of the nearby church of San Niccolò, and today it is possible to enjoy a meal in this picturesque XI century setting.

Since 1970 the establishment has been known as "Antica Mescita San Niccolò". The furnishings that were partly rebuilt with period materials recreate the typical atmosphere of an old *mescita di vino*. The Prosperi family, who have been operating the *mescita* since 1993 offer traditional Tuscan fare and, of course, a wide selection of wines.

# Antico Ristorante Paoli

Aperta nel 1824 da Pietro Paoli, la trattoria divenne molto nota agli inizi del '900, con la gestione di Cesare Paoli: era pur sempre un semplice negozio di pizzeria, con tavoli in marmo, frequentato da persone di ogni ceto. Al Paoli subentrarono poi i suoi commessi, che nel 1909 fecero ristrutturare completamente i locali in stile neo-gotico. Nel 1916 Carlo Coppedé dipinse le lunette ispirate al Decamerone, e nel 1919 Galileo Chini affrescò la "Saletta delle rose". Da segnalare anche le ceramiche Cantagalli, con stemmi dei comuni toscani. Nel 1951 G. Pini riportò il locale agli splendori del passato, con nuovi affreschi di Annigoni e Guarnieri. Storico luogo di incontro di intellettuali (Leoncavallo, Puccini, Marinetti), il ristorante conserva le tradizioni della cucina toscana.

Pietro Paoli opened this trattoria in 1824 and it became very famous early in the XX century under the management of Cesare Paoli. Even though it was a simple food store, with marble-topped tables it was popular among all classes. Paoli's staff took over the establishment and in 1909 redecorated it in Neo-Gothic style. Carlo Coppedé painted the lunettes inspired by the Decameron in 1916 and in 1919 Galileo Chini frescoed the "Saletta delle rose". Beautiful Cantagalli ceramics with the arms of Tuscany's cities and towns decorate the walls. In 1951 G. Pini restored the premises to their former splendor with new frescoes by Annigoni and Guarnieri. Long a meeting place for intellectuals (Leoncavallo, Puccini, Marinetti), the restaurant faithfully upholds Tuscan culinary traditions.



*Antico Ristorante Paoli*  
via dei Tavolini, 12/r  
tel+fax 055 216215



# Fiaschetteria da "Il Latini"



## Fiaschetteria da "Il Latini"

via dei Palchetti, 6/r  
tel. 055 210916  
fax 055 289794

Nato, pare nel 1898, come *mescita* di vini e pizzicheria gestita da Angelo Latini, nel 1950 fu trasformato in tavola calda e, nel 1964, in trattoria. Ospitato nelle vecchie scuderie di Palazzo Rucellai il locale offre la caratteristica atmosfera di trattoria toscana, coi prosciutti appesi al soffitto.

La Fiaschetteria subì gravi danni con l'Alluvione del 1966, ma anche allora, nella via piena di fango, Narciso Latini servì piatti caldi ai fiorentini.

Gestito da Torello, quarta generazione dei Latini, dal 1982 il locale è sede del premio letterario "Il Latini", dedicato alle personalità eminenti della cultura italiana, e dal 2000 sede del premio "Enogastronomia". Da segnalare la cantina, un locale che risale al 1.100, recentemente restaurato.

It all began around 1898 when Angelo Latini opened a food store that served wine – a *mescita*; in 1950 it became a lunch counter and then in 1964 a trattoria. Located in the former stables of Palazzo Rucellai it offers the typical atmosphere of the

old Tuscan eating establishment with hams hanging from the ceiling. The Fiaschetteria was severely damaged by the 1966 flood, but even then with the streets filled with mud Narciso Latini was serving hot food to the people. Now in the hands of Torello, the fourth generation of Latinis, since 1982 it has been home to the famous "Il Latini" literary prize and since 2000 the "Enogastronomia" award ceremonies have been held on the premises. Another highlight is the XII century wine cellar that was recently restored.

# Ristorante Buca Lapi

La Buca Lapi è un pittoresco locale ricavato nelle cantine del rinascimentale Palazzo Antinori. Qui, nel 1879, Orazio Lapi avviò l'attività di osteria nella "Buca", dove si mangiava e si serviva il vino prodotto nelle tenute Antinori.

Con gli anni la "Buca Lapi" divenne uno dei ristoranti più rinomati tra i cultori della tipica cucina fiorentina: nei "mitici" anni '60 del Novecento fu al centro della "dolce vita" di Firenze (tra i suoi clienti il principe Akihito, poi imperatore del Giappone, e la coppia Grace Kelly e Ranieri di Monaco).

I locali sono caratterizzati dalle pareti, colorate da centinaia di manifesti provenienti da ogni parte del mondo.

Buca Lapi is a picturesque restaurant situated in the cellars of a Renaissance building, Palazzo Antinori.

In 1879, Orazio Lapi opened the tavern in the *buca* – another word for cellar – serving wines from the Antinori estates.

Over the years "Buca Lapi" became one of the most renowned restaurants among lovers of traditional Florentine cuisine: during the legendary 1960s it was the fulcrum of the dolce vita in Florence (with customers such as then Crown Prince Akihito, now Emperor of Japan, and Prince Ranier and Princess Grace of Monaco).

The walls are colorfully decorated with posters from all over the world.



## Ristorante Buca Lapi

via del Trebbio 1/r

tel. 055 213768

fax 055 284862



# Ristorante Buca S. Giovanni



*Ristorante Buca S. Giovanni*

piazza S. Giovanni 8

tel 055 287612

fax 055 2678023

Il locale, aperto nel 1882, occupa delle cantine medievali a due passi dal Battistero di S. Giovanni, e sulla storia di questi ambienti si intrecciano le leggende: sacrestia al servizio del Battistero, segreto luogo di incontro dei Rosa Croce, ecc. All'interno si trova anche un affresco del Trecento e gli arredi in stile accrescono il fascino dell'ambiente ipogeo.

Diventato uno dei templi della cucina fiorentina, è stato frequentato da personaggi illustri, dal principe di Bulgaria a J. F. Kennedy.

Dal 1997 il ristorante è gestito dai fratelli Frija, i quali offrono una cucina originale con sapori antichi riproposti in piatti innovativi.

This restaurant, that has been in business since 1882, is situated in Medieval cellars just across the road from the Baptistry. Its history is filled with legends having served as the Sacristy of the Baptistry, a secret meeting place of the Rosicrucians, and more. Inside there is still a XIV century fresco and the

period furnishings enhance the atmosphere of the underground room. Over the years it has become a shrine of Florence cuisine and its famous guests have range from the Prince of Bulgaria to John F. Kennedy. Since 1997 the restaurant has been in the hands of the Frija brothers who offer an original combination of traditional flavors in innovative dishes.

# Ristorante Sabatini

Il ristorante gestito dalla famiglia Sabatini aprì nel 1924 in via Valfonda, nei pressi della stazione ferroviaria. Nel 1932, con l'inaugurazione della nuova grande stazione, si trasferì negli attuali locali di via Panzani, l'arteria che collega lo scalo di S. Maria Novella al Duomo.

L'ultima radicale trasformazione dei locali risale al 1966, con la copertura del giardino sul retro ed il nuovo allestimento in stile classico.

Dal 1978 il locale è passato all'attuale gestione, che ne ha mantenuto gli arredi e il carattere di raffinato ed elegante ristorante internazionale, insignito di numerosi premi gastronomici.

Conosciuto in tutto il mondo, ha ispirato l'apertura di altri ristoranti "Sabatini", tre dei quali in Giappone.

The Sabatini family's restaurant first opened its doors in 1924 at Via Valfonda, across the way from the railroad station. When the new station was opened in 1932 the restaurant was moved to Via Panzani, the street that links the Santa Maria Novella station to the cathedral, and it is still there today. The last major changes were made in 1966 with the enclosure of the rear garden and refurnishing in a classical style. The current owners took over in 1978 and have meticulously maintained the furnishings and elegant atmosphere of a fine international restaurant that has won countless gastronomic awards. Thanks to its worldwide reputation it has been the inspiration for other "Sabatini" restaurants, three of which are in Japan.



**Ristorante Sabatini**  
via dei Panzani 9/a  
tel. 055 282802  
fax 055 210293



# Trattoria Angiolino



*Trattoria Angiolino*  
via di S. Spirito 36/r  
tel+fax 055 2398976

Nelle antiche scuderie di Palazzo Frescobaldi, nei primi del '900 apriva una mescita di vino. Trasformata in trattoria nel 1943, prese il nome di "Angiolino" nel 1952.

Il locale è caratterizzato da un ampio salone a volta dove campeggiano due stufe in ghisa di fine 800, il tutto illuminato da lampadari in legno e ferro battuto dei primi dell'900.

Tra le decorazioni alle pareti si scorgono i resti di un affresco di Pietro Annigoni. Da segnalare anche il bancone in marmo, posto all'ingresso, e la cura nell'arredo.

L'ambiente caratteristico si combina qui alla qualità e al gusto della vera cucina fiorentina, da sempre abbinata ai migliori vini.

A wine bar, *mescita* first opened in the former stables of Palazzo Frescobaldi, at the start of the XX century; it was transformed into a trattoria in 1943 and was renamed "Angiolino" in 1952.

The big main room has vaulted ceilings, two late XIX century cast iron stoves and is illuminated by early XX century wood and wrought iron chandeliers.

The wall decorations include fragments of a fresco by Pietro Annigoni. The old white marble counter at the entrance and the furnishings in general complement the old, homey atmosphere where the quality and flavor of traditional Florentine cuisine are enhanced by excellent wines.

# Trattoria Antico Fattore

Nella trattoria, aperta dal sor Giulio nel 1908, venivano serviti piatti tipici e poveri ai fattori che si riunivano settimanalmente in Piazza della Signoria per contrattare le proprie merci. Dal 1929 il locale cominciò ad essere frequentato da letterati e artisti (De Chirico, Morandi, Carrà, Andreotti) e dal 1930 divenne la sede del “Premio Antico Fattore”, dedicato alla letteratura, che ha visto tra i vincitori anche dei premi Nobel (Montale, Quasimodo e Toni Morrison). Gravemente danneggiato da un attentato nel 1993, l’arredamento del locale è sobrio ed elegante; arricchito da suppellettili dei primi del ‘900. La cucina è quella tipica fiorentina, con un particolare: la bistecca viene servita sulla pietra ollare, che consente di tenerla ben calda a lungo.

In 1908 Sor Giulio opened the trattoria to serve plain, simple food to the farmers who came to town to sell their produce at the weekly market in Piazza della Signoria.

In 1929 it began to be a meeting place for writers and artists (De Chirico, Morandi, Carrà, Andreotti) and in 1930 it became the home of the “Premio Antico Fattore”, a literary award whose winners include Nobel laureates (Montale, Quasimodo and Toni Morrison). Severely damaged by a bomb in 1993, the elegant, subdued furnishings are enhanced by early 20th century accessories. The fare is typically Florentine and the highlight of the menu is the famous steak brought to the table on steatite slabs to keep it hot.



## *Trattoria Antico Fattore*

via Lambertesca 1/r

tel. 055 288975

fax 055 283341



# Trattoria Cammillo



**Trattoria Cammillo**  
Borgo S. Jacopo 57/r  
tel. 055 212427  
fax 055 212963

**N**el 1943 Cammillo Tesi, nonno della attuale titolare, aprì una *mescita* di vino e fiaschetta in via dei Bardi, trasferendola due anni dopo nell'attuale sede di Borgo San Jacopo.

Tra gli anni '50 e '60 il genero, Bruno Masiero, trasformò l'attività in ristorante specializzato in primizie, tartufo bianco e funghi, annaffiati con i migliori vini toscani ed in particolare con quello che i gestori producevano direttamente nella Fattoria Il Peraccio.

Inserito in un edificio che risale al XV sec., il locale conserva gli arredi tradizionali. Sulle pareti le opere di diversi giovani pittori che, nella metà del secolo scorso, saldavano così il conto della trattoria.

**I**n 1943 Cammillo Tesi, the current owner's grandfather opened a wine shop and *mescita*, selling by the glass and in flasks, in via dei Bardi and two years later moved to Borgo San Jacopo its current home.

In the 1950s and 60s, Cammillo's son-in-law,

Bruno Masiero made the old *mescita* into a restaurant specializing in early produce, truffles and mushrooms served with Tuscany's finest wines and specifically wines from his own estate, Fattoria Il Peraccio.

Housed in a building that dates from the XV century, the restaurant is furnished in the traditional style and its walls are decorated with the works of then young artists who, in the fifties, would pay their bills with a painting.

# Trattoria Coco Lezzone

Nell'800 era una mesquita, poi divenne una vera e propria trattoria: prima chiamata "La Vespa", poi "Da Corrado - il Coco Lezzone" e infine "Coco Lezzone", riferito a Corrado, cuoco negli anni '40, molto bravo ma poco attento alla propria immagine. Ospitati in un edificio storico, i locali conservano in gran parte gli arredi originali, il bancone di marmo di fine 800, le pareti rivestite con ceramiche dei primi del 900 e la porta d'ingresso. Notevole è la cucina a legna, fine 800, dove ancora oggi si cucinano le classiche specialità fiorentine. Dal 1971 il locale è gestito dalla famiglia Paoli, oggi alla seconda generazione, ed è sempre meta di personalità: nel 1986 ha avuto come cliente Carlo d'Inghilterra. Per tradizione non viene servito il caffè.

In the XIX century this was a mesquita, and later became a trattoria. Its first name was "La Vespa," that was changed to "Coco Lezzone" - which means "dirty cook" - referring to Corrado, who ran the excellent kitchen in the 1940s, but seems to have been a rather grubby fellow. Situated in a historic building with its old door, XIX century white marble counter and early XX century ceramics decorating the walls, the furnishings tell a great story, as does the remarkable antique (XIX century) cook-stove that is still used to prepare great Florentine food. Now the business is in the hands of the second generation of the Paoli family who took over in 1971 and it has always been a destination for celebrities, such as the Prince of Wales who stopped in for a meal in 1986. In keeping with old tradition, the Coco does not serve coffee.



## Trattoria Coco Lezzone

via Parioncino 26/r

tel. 055 287178

fax 055 280349



# Trattoria Da Burde



*Trattoria Da Burde*  
via Pistoiese, 6/r  
tel+fax 055 317206

**L**a trattoria fu aperta in via di Peretola nel 1901, come fiaschetteria, e vi si vendeva di tutto, comprese le fruste e la biada per i cavalli. Nel 1927 si trasferì nella sede attuale di via Pistoiese. Burde era il soprannome del fondatore, Egiziano Barducci, da cui passò al nipote Turiddo Gori e alla moglie Irene, che per 60 anni furono dei veri monumenti alla vocazione dell'oste. I loro tre figli, Giuliano, Fabrizio e Mario, ne portano con orgoglio l'eredità. Questa è la più celebre delle trattorie dei sobborghi, dove si cucina alla casalinga, riproponendo i piatti della tradizione popolare toscana. Meta dei buongustai, negli anni '60 la trattoria è stata uno dei luoghi di trattative del calcio-mercato, che portarono al secondo scudetto della Fiorentina.

**T**his trattoria first opened in Via di Peretola in 1901, as a wine shop that sold everything including riding crops and fodder for horses. In 1927 it was moved to what is still its home on Via Pistoiese. It was founded by Egiziano Barducci, nicknamed

“Burde” and then passed to his grandson Turiddo Gori and his wife Irene, who for 60 years were monuments to the profession. Their three sons, Giuliano, Fabrizio and Mario, carry on the tradition with pride. Burde is the most famous trattoria in the “suburbs” serving home-style foods and traditional Tuscan fare. A favorite of gourmets in the 1960s it was the place where soccer trading negotiations were held – the negotiations that led Fiorentina to its second national championship.

# Trattoria Gozzi

Già *mescita* di vini, aperta in Palazzo Bandinelli alla fine del '700, divenne una trattoria tra fine '800 e primi '900. Nel 1915 passò ad Antonio Gozzi, che fino ad allora vi aveva lavorato alle dipendenze del sig. Ciabatti. Ad Antonio sono succedute quattro generazioni della stessa famiglia, che ripropongono rigorosamente le specialità della cucina classica fiorentina.

L'ambiente è costituito da due ampie sale con soffitti a volta e capitelli, illuminati da grandi lampadari in ferro battuto degli anni '30 e i tavoli in marmo di fine '800. L'insegna del locale è del 1946.

I piatti tradizionali e il locale caratteristico posto al centro del quartiere mercantile di S. Lorenzo, ci fanno ancora respirare l'atmosfera di una Firenze "com'era".

Opened as a *mescita* or wine bar in Palazzo Bandinelli in the late 1700s, it became a trattoria one hundred years later. In 1915 Antonio Gozzi, who had worked for Signor Ciabatti took over the business; today, four generations later, the Gozzi family still serve classic Florentine specialties. The two big rooms with vaulted ceilings and capitals are illuminated by big wrought iron chandeliers from the 1930s; the white marble tables date from the late XIX century and the sign is also a vintage piece from 1946.

The fare is traditional and the location, in the midst of the San Lorenzo market district, is still filled with the spirit of Florence "the way it used to be."



*Trattoria Gozzi*

piazza San Lorenzo 8/r

tel+fax 055 281941



# Trattoria Sostanza



*Trattoria Sostanza*  
via del Porcellana 25/r  
tel. 055 212691

La trattoria fu fondata nel 1869 da Pasquale Campolmi come osteria, *mescita* e rivendita di generi alimentari. E' conosciuta anche come "i' Troia", dal soprannome affibbiato a Guido Campolmi, uno dei cuochi storici, ch'era solito salutare gli avventori dando loro una pacca sulle spalle con la mano unta di sugo. Nel 1977 i Campolmi lasciarono la gestione ai loro dipendenti, che oggi sono alla seconda generazione. Il locale si trova in una delle vie più popolari del centro storico, ed è arredato con gli originali tavoli in marmo del 1869. Sulle pareti i quadri dei pittori che frequentavano la trattoria e all'ingresso un notevole bancone in marmo degli anni '30. L'atmosfera è ancora quella della tradizionale osteria toscana, che offre i piatti della tipica cucina fiorentina.

Trattoria Sostanza was opened by Pasquale Campolmi in 1869 as a tavern, *mescita* and food store. It is also known as "i' Troia", the nickname that stuck to Guido Campolmi, one of the early cooks who would

greet his guests with hands sticky from the kitchen. In 1977 the Campolmis transferred management to their employees who are now the second generation owners. It is located on one of the most bustling streets of the old city center and is furnished with the original white marble tables from 1869. The walls are decorated with paintings by artists who ate there, and at the entrance is a monumental white marble counter from the 1930s. The atmosphere is still that of the old Florentine tavern and the menu is just as traditional.

*Altri esercizi storici*

*Other classic restaurants and trattorias*

ANTICA TRATTORIA ANGIOLINO

via Guelfa, 138/r - tel. 055 475292

IL DAVID

piazza Signoria, 2/r - tel. 055 215372

RISTORANTE BUCÀ DELL'ORAFO

via dei Girolami, 28/r - tel. 055 213619

RISTORANTE GIANNINO IN S. LORENZO

via B.go S.Lorenzo, 35/37r - tel. 055 212206

TAVERNETTA DELLA SIGNORIA

via dei Neri, 57/r - tel. 055 288951

TRATTORIA ANTELLESI

via Faenza, 9/r - tel. 055 216990

TRATTORIA BUZZINO

via dei Leoni, 8/r - tel. 055 2398013

TRATTORIA DAMASCO

via del Barco, 2/r - tel. 055 414702

TRATTORIA MARIO

via Rosina, 2/r - tel. 055 218550

TRATTORIA SABATINO

via Pisana, 2/r - tel. 055 225955

ACQUA COTTA

via dei Pilastri, 51/r - tel. 055 242907





- 1. Caffé Bianchi
- 2. Caffé Concerto Paszkowski
- 3. Caffé Latteria Caffellate
- 4. Caffé Le Giubbe Rosse
- 5. Gilli
- 6. Pasticceria Bar Ruggini
- 7. Rivoire
- 8. Robiglio
- 9. Vivoli Piero Il Gelato

# Caffé, gelaterie, pasticcerie

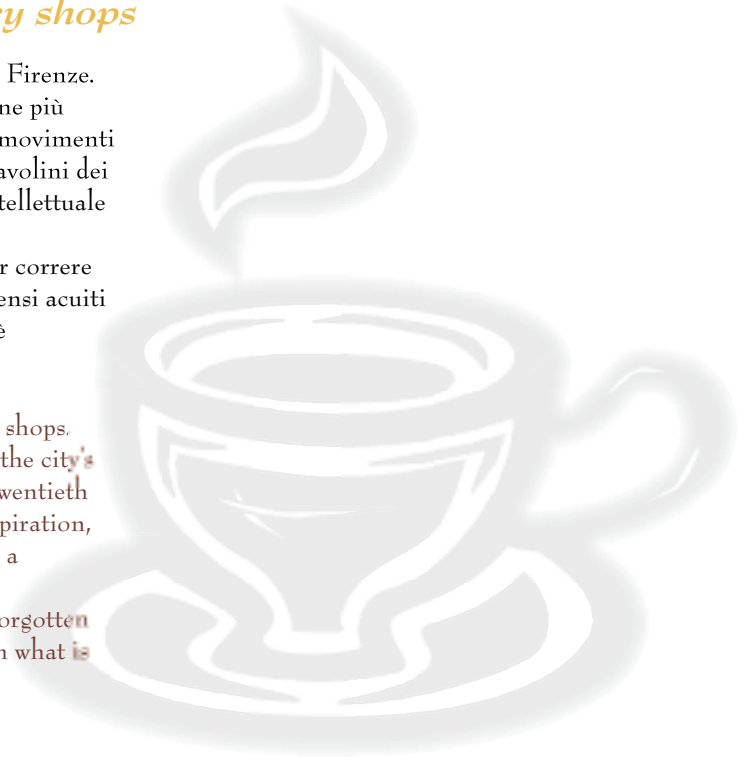
*Cafés, ice cream bars and pastry shops*

L' eleganza e la qualità sono dati costanti delle botteghe di Firenze. In particolare i caffè storici costituiscono una delle pagine più originali della recente storia fiorentina: le riviste letterarie, i movimenti artistici, i grandi poeti italiani del Novecento trovarono sui tavolini dei caffè momenti di ispirazione, di condivisione, di polemica intellettuale lasciando un segno profondo nella città.

Conviene, sostando in questi originali segnali di memoria, far correre la mente - rinnovando versi perduti - o vagabondare, con i sensi acuiti da piacevoli sensazioni di gusto, in quello che a buon diritto è considerato il luogo più denso di capolavori del mondo.

Elegance and quality are the classic features of Florentine shops. In particular, the historic cafés are an important page in the city's recent history of literary and artistic movements. The great twentieth century Italian poets would sit at the tables and find their inspiration, topics for discussion and intellectual arguments and they left a profound mark on the city.

Sitting at the tables it is worth letting your mind go back to forgotten rhymes or wander, and enjoy a heightened sense of pleasure in what is rightfully known as the world's capital of masterpieces.



# Caffé Bianchi



**Caffé Bianchi**  
piazza San Felice, 5/r  
tel. 055 224406  
fax 055 2336899

Fu aperto da Pasquale Bianchi nel 1920, come *appalto* (tabacchi, drogheria, coloniali e caffè), al n. 8r di piazza S. Felice. Nel 1929 il figlio Bruno trasferì il locale a pochi metri di distanza, al n. 5/r, affiancando la vendita di pasticceria e vini, e arricchendolo di nuovi arredi, in gran parte conservati tuttora. Nel locale funzionava anche una piccola torrefazione di caffè che inondava di aroma tutto il quartiere. Negli anni '60 subentrò Luciano, figlio di Bruno, che gestisce ancora il locale col figlio Jacopo. Nel 1996 è diventato Caffé Bianchi, e i locali sono stati ristrutturati valorizzando gli arredi, le strutture e lo stile originale. Si segnala il bancone in marmo rosa, la porta e l'insegna in ferro battuto e l'arredo della saletta nel retrobottega.

The shop for the sale of state monopoly goods (tobacco, spices, colonial products and coffee) was opened by Pasquale Bianchi at 8r Piazza S. Felice in 1920. In 1929 his son Bruno moved the shop to n. 5/r just a few doors down the street and began selling

pastries and wine, he also had new furnishings made and most are still in place today. The shop also toasted coffee and the wonderful aroma wafted through the neighborhood. Bruno's son, Luciano took over the business in the 1960s and still runs it today with his son Jacopo. In 1996 the name was changed to Caffé Bianchi, and the premises were remodeled to enhance the original style, furnishings and fixtures: the pink marble counter, the wrought iron sign and the furnishings in the tearoom at the back.

# Caffé Concerto Paszkowski

Nato nel 1846 come Caffè Centrale, nel 1904 passò alla famiglia polacca Paskowski che ne fece una birreria. Nei primi decenni del '900 fu luogo d'incontro dei letterati ed artisti che ruotavano intorno alle riviste *La Voce*, *Lacerba* e *Il Selvaggio*. Nel 1947, dopo la guerra, fu rimodernato e tornò ad essere un ritrovo di intellettuali, come i poeti dell'ermetismo.

Paszkowski è oggi uno dei locali più eleganti e classici di Firenze, conosciuto in tutto il mondo anche per le sue serate musicali. Le belle sale, in stile primo Novecento, ospitano anche convegni e sfilate di moda. Nel 1991 il locale è stato dichiarato Monumento Nazionale.

The Caffè Centrale opened its doors in 1846; in 1904 it was taken over by the Paszkowski family of Poland who made it into a beer hall. During the early decades of the XX century it was the meeting place of the artists and writers who gravitated around the journals *La Voce*, *Lacerba* and *Il Selvaggio*.

It was restored after World War II - in 1947 - and once again became the haunt of intellectuals such as the poets of the Hermetic movement.

Today Paszkowski is one of the most elegant and classic cafés in the city and it is famous around the world for its musical events. The beautiful Belle Époque rooms are still used for meetings and fashion shows.

The café was designated a National Monument in 1991.



**Caffé Concerto Paszkowski**  
piazza d. Repubblica, 31-35/r  
tel. 055 210236  
fax 055 2398968



# Caffé Latteria Caffellatte



*Caffé Latteria Caffellatte*  
via degli Alfani, 39/r  
tel. 055 2478878

Nata nel 1920 come latteria autorizzata alla «mescita di latte e caffè», occupa i locali già adibiti a macelleria dal 1840, come testimoniano le mensole, i ganci, il bancone e i rivestimenti in marmo.

Dal 1984 la nuova titolare, Vanna Casati, ha ricominciato a servire colazioni alla vecchia maniera, con ciotole di caffelatte, pane, burro, marmellata e dolci preparati nella cucina allestita nel retrobottega. Oggi, pur mantenendo il ruolo di latteria di quartiere, il locale è frequentato per la qualità dei suoi prodotti (genuini, biologici, vegetariani, equi e solidali) e per l'atmosfera che vi si respira, della quale fanno parte anche studenti e docenti della vicina Facoltà di Lettere.

This dairy shop was opened in 1920 with a license as a dairy shop authorized to serve "coffee and milk" on premises that had been a butcher shop since 1840 as we can see from the shelves, meat hooks, and white marble counter and walls.

In 1984 the new proprietor, Vanna Casati, began serving old-style breakfasts: a big bowl of café-au-lait, bread, butter, jam and pastries baked on the premises. Today, while still the neighborhood milk shop, the place has become popular for the quality of its products (organic, vegetarian, fair-trade) and for the atmosphere to which students and teachers from the nearby Faculty of Letters of the University contribute.

# Caffé Le Giubbe Rosse

Fondata nel 1897 come “Birreria F.lli Reininghaus” divenne, ben presto, il punto di riferimento della numerosa comunità tedesca, mentre i fiorentini lo ribattezzarono “le giubbe rosse” per la strana divisa dei camerieri. L’ambiente internazionale, e la disponibilità dei periodici in consultazione, attirò i giovani intellettuali fiorentini e ne fece il luogo di nascita di riviste letterarie e movimenti artistici. Tra i suoi frequentatori abituali: Papini, Soffici, Palazzeschi, Gadda, Gatto, Pratolini, Vittorini, Montale. Riaperto nel 1947, dopo la guerra, il caffè seguì il declino culturale della città e la sua progressiva marginalizzazione. Dal 1991, con la gestione dei fratelli Smalzi, è in atto un fiero recupero dell’immagine e del ruolo del locale come luogo di scambio culturale.

Founded in 1897 as the “Birreria F.lli Reininghaus” the café soon became a meeting point for the city’s large German community, while Florentines dubbed it *le giubbe rosse* – the red jackets – for the waiters’ unusual uniforms. The international clientele and the fact that it was always well-stocked with periodicals attracted the young Florentine intellectuals so that it became the birthplace and home of literary journals and artistic movements. The habitués included Papini, Soffici, Palazzeschi, Gadda, Gatto, Pratolini, Vittorini and Montale. Reopened after the War in 1947 the café, like the city, went into a gradual decline. Now, since 1991, under the management of the Smalzi brothers, a major effort is being made to restore the café’s image and role as a place of cultural exchange and events.



**Caffé Le Giubbe Rosse**  
**Restaurant**

piazza della Repubblica, 13/r  
tel. 055 212280  
fax 055 290052



# Gilli



**Gilli**

piazza d. Repubblica, 36-39/r  
tel. 055 213896  
fax 055 2396310

Nel 1733 la famiglia svizzera Gilli apre in via Calzaiuoli “La Bottega Dei Pani Dolci”, che dopo il 1860 si sposta in via degli Speciali, di fronte al Trianon, celebre caffè-chantant. Nel 1890 il locale passa ai Frizzoni, altra famiglia elvetica. Negli anni '20 Gilli si trasferisce nella sede attuale, e diventa uno dei caffè letterari dove si incontrano gli artisti dell'epoca (Marinetti, Soffici, Boccioni, Carrà, Palazzeschi, ...). Gli ambienti e gli arredi, perfettamente conservati, risalgono proprio a quegli anni e sono l'unico esempio di caffetteria Belle-Époque rimasta in Firenze. Di particolare interesse il bancone principale, ornato di bronzi di intonazione neo-classica, realizzato nella famosa bottega dei Coppedè.

In 1773 the Gilli family from Switzerland opened “La Bottega Dei Pani Dolci” on Via Calzaiuoli; sometime after 1860 they moved to Via degli Speciali opposite the famous café-chantant, Trianon. And then, in 1890 the Frizzonis, another Swiss family,

took over the business. In the 1920s Gilli moved to its current premises and became a literary café that also drew the era's artists (Marinetti, Soffici, Boccioni, Carrà, Palazzeschi, ...). The perfectly conserved rooms and furnishings date from that period and Gilli is the only surviving Belle-Epoque café in Florence. The main counter, with its neo-classical bronze decorations made in the famous Coppedè workshop is particularly beautiful.

# *Pasticceria Bar Ruggini*

Giuseppe Ruggini iniziò nel 1914 la produzione di biscotti e pasticceria fresca in via de' Neri, una delle vie più caratteristiche della città, di cui divenne, ben presto, uno dei locali più frequentati. L'attività e la sapienza del fondatore sono passate poi di padre in figlio, fino a Riccardo, il terzo dei Ruggini pasticceri, che offre ai propri clienti la pasticceria fresca a lavorazione giornaliera, raffinate praline e cioccolato di produzione propria. Il locale, ampliato nel 1989, si trova in un edificio storico, ed è coperto da un'unica volta in mattoni. Il forno degli anni '60 è tuttora in funzione e sforna ogni giorno i suoi ottimi prodotti.

Giuseppe Ruggini began baking pastries and biscuits in 1914 on Via de' Neri, one of the city's most picturesque streets – and his business soon flourished.

The founder's wisdom and skill have been handed down through the years so that today, Riccardo, the third Ruggini pastry chef offers his clients freshly baked goods every day along with fine pralines and chocolates also made on the premises.

The shop, that was enlarged in 1989 is situated in an historic building and has a single-arched brick ceiling.

The oven, that dates from the 1960s, works like a dream turning out exquisite delicacies every day.



*Pasticceria Bar Ruggini*

via dei Neri 76/r

tel. 055 214521

fax 055 2675105



# Rivoire



## Rivoire

piazza della Signoria, 5/r  
tel. 055 214412  
fax 055 287437

Nel 1872 Enrico Rivoire, torinese e cioccolatiere reale, aprì questo locale come fabbrica di cioccolata. Qui i fiorentini impararono a gustare i cioccolatini e la famosa “cioccolata in tazza” tipici della tradizione savoiarda. Il locale divenne rapidamente famoso, grazie anche alla splendida posizione. Nel 1977 i Rivoire passarono la mano ai fratelli Bardelli, che mantengono tutte le caratteristiche artigianali della produzione: dalla tostatura del cacao alla confezione dei prodotti. Numerose le specialità della casa, con ricette originali garantite da un’alta percentuale di cacao. L’ambiente, in stile primi Novecento, è certamente piacevole, ma non può competere con una cioccolata al tavolino, di fronte al Palazzo della Signoria illuminato dal tramonto.

Enrico Rivoire of Turin, chocolate maker to the Royal Family came to Florence in 1872 and opened his chocolate factory. Here Florentines soon learned to savor fine chocolates and cups of hot chocolate typical of Savoy tradition. The shop quickly became famous,

thanks partly to its splendid location. In 1977 the Bardelli brothers took over the business and have maintained the traditional methods from toasting cocoa beans to preparing and packaging their products. Rivoire boasts many specialties, all made according to the original recipes using a high percentage of cocoa. The early twentieth century style interior is definitely beautiful, but what can compare with the experience of sipping a cup of hot chocolate at a table facing Palazzo Vecchio illuminated by the sunset?

# Robiglio

Il piemontese cav. Pietro Robiglio, dopo esperienze di fornaio e pasticcere a Milano e Verona, nel 1928 aprì a Firenze la sua prima bottega, creandosi in poco tempo una raffinata e affezionata clientela. Il figlio Pier Luigi, pur dotato di piglio imprenditoriale, mantenne l'originale impronta artigianale nella lavorazione dei prodotti ed Edoardo, suo figlio, continua nel solco della tradizione.

Oggi Robiglio è una moderna pasticceria dove, tuttavia, si possono apprezzare anche le specialità di una volta: la "Torta Campagnola", il "Fruttodoro" o le "Galette al latte".

Parte degli arredi del locale sono stati ricostruiti sugli originali, in parte danneggiati dall'alluvione del 1966. Altre sedi della ditta si trovano in via Tosinghi e in viale S. Lavagnini.

In 1928, after having worked as a pastry chef in Milan and Verona, Cav. Pietro Robiglio came to Florence and opened his first shop. He quickly acquired an elegant, loyal clientele.

Even though his son Pier Luigi had a real entrepreneurial spirit, he stuck to the original methods and his son, Edoardo, is carrying on the tradition.

Today Robiglio is a modern pastry shop that still offers the specialties of days gone by: *Torta Campagnola*, *Fruttodoro* and *Galette al latte*. Some of the furnishings were damaged by the 1966 flood, and they were rebuilt in the original style. Robiglio have two other locations, on via Tosinghi and on viale S. Lavagnini.



## Robiglio

via dei Servi 112/r

tel. 055 212784

fax 055 214501



# Vivoli Piero Il Gelato



**Vivoli Piero Il Gelato**

via Isola delle Stinche, 7/r

tel. 055 292334

fax 055 2302621

Nel 1929 Serafino Vivoli fondò una Latteria che ben presto divenne un gradevole punto di ritrovo dove prendere il caffè e comprare la panna montata la domenica. Affiancatosi il fratello Raffaello, nel 1932 i fratelli Vivoli decisero di cimentarsi nella produzione del gelato. Il ghiaccio naturale proveniva dal Saltino, sopra Vallombrosa, dov'era prodotto in inverno e conservato nelle ghiacciaie fino all'estate. Il trasporto in città si doveva fare di notte, per limitare lo scioglimento.

Fu Piero, figlio di Raffaello, che tra gli anni '60 e '70 portò all'apice la fama della gelateria, citata sulle guide turistiche quasi fosse un monumento.

Gli eredi continuano l'attività della gelateria con passione, affiancandole ora anche un laboratorio artigianale di pasticceria.

In 1929 Serafino Vivoli opened a *latteria* or dairy shop that soon became a popular place to have a coffee or buy freshly whipped cream on Sundays.

Joined by his brother Raffaello, in 1932 the Vivoli

brothers decided to try their hand at making ice cream. The ice was brought from Saltino, above Vallombrosa where it was made in winter and stored in ice-boxes until summer. It was delivered to the city at night to keep it from melting too fast. It was Raffaello's son, Piero, who in the 1960s -1970s brought the ice cream shop worldwide fame to the point that it is mentioned in guidebooks as if it were a monument. The original owners' heirs are still running the business and now make fine pastries along with their wonderful ice cream.



*Altri esercizi storici*

*Other classic cafés, pastry shops and ice cream bars*

BAR LAMBERTESCA

via Lambertesca, 6/r - tel. 055 219162

BAR TABACCHI LA POSTA

via Pellicceria, 24/r - tel. 055 214773

CAFFE' DONNINI PASTICCERIA

piazza della Repubblica, 15/r - tel. 055 213694

CAFFE' SABATINO

via Faenza, 66-68/r - tel. 055 217913

GELATERIA ALPINA

viale Filippo Strozzi, 12r - tel. 055 496677

GELATERIA BARONCINI

via Celso, 3/r - tel. 055 489185

PASTICCERIA CROCIANI

piazza Dalmazia, 37/r - tel. 055 4360886

PASTICCERIA NENCIONI FALAI

via Pietrapiana, 24/r - tel. 055 241012

GELATERIA VENETA

piazza Beccaria, 7/r - tel. 055 2343370

PERCHE' NO!...

via dei Tavolini, 19/r - tel. 055 2398969



COMUNE DI FIRENZE  
**Esercizi Storici Fiorentini**