



ELLE GOURMET > DÓNDE COMER

7 restaurantes donde comer bien en Florencia: del bistrot Michelin a la pizza gourmet

La cultura gastronómica se expande a toda Florencia, con el programa Fuori di Taste en el cual muchos restaurantes, tiendas gourmet y bares organizan eventos especiales fuera de la Fortezza da Basso. Estos son algunos de nuestros restaurantes favoritos en la capital toscana.

POR ÁLVARO CASTRO

PUBLICADO: 02/04/2026

AÑADIR ELLE EN GOOGLE

GUARDAR ARTÍCULO



Peter Unger

- [Florencia con mucho gusto: de Pitti Taste a los sabores más exclusivos de Italia](#)
- [Florencia: 15 direcciones para exprimir la ciudad en cualquier época del año](#)
- [Karime López: la mexicana que lidera Gucci Osteria en Florencia](#)

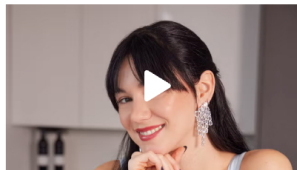
Florencia es de esas ciudades a las que siempre hay ganas de ir, y si tienes la suerte de que ya la conoces, de volver una y otra vez. Más allá de sus calles de postal, de sus monumentos, de sus museos, de sus rincones llenos de encanto... hay otra forma de descubrirla: sin prisas, enlazando desayunos largos con comidas y cenas que se recuerdan. Porque hay ocasiones que, la ciudad se disfruta casi mejor así, plato a plato. Este recorrido reúne algunos de esos sitios que hacen que el viaje sea de lo más sabroso y merezca (aún más) la pena.

(fotos que en la carpeta "hotel" de la Guía de Florencia)

PORTRAIT FIRENZE

Nuestra base de operaciones en Florencia y nuestro hotel favorito en el centro. Una localización excepcional con vistas al río Arno y su famoso Ponte Vecchio, que sostiene casas y tiendas. Se disfrutaban desde su maravilloso lobby-salón hasta desde las lujosas camas de sus suites... ¡o incluso desde la bañera! Parte de Lungarno Collection (que acaba de celebrar su 30 aniversario), de la familia Ferragamo, y junto a los cuarteles generales, tiendas e incluso museo de la famosa casa florentina de moda, marroquinería y perfumes.

MÁS VÍDEOS DE ELLE



Evidentemente su estilo exquisito (por cursi que suene la expresión) se deja notar en todo. Los libros dispuestos en estanterías y mesas de café, los fotoretratos en blanco y negro, los bouquets de flores, la calidad de los tejidos, la delicadeza de los accesorios, la selección de obras de arte... Puro refinamiento y "lujo silencioso y discreto" a la italiana que rinde homenaje a sus dorados años 50. El año que viene estrenan otra "casa" en lo que fuera el Continental y la Torre dei Consorti (S.XII-XIII) lo que les dará más habitaciones y nuevos servicios.





Hotel Photography srl - Janos Graspow

Publicidad - Sigue leyendo debajo

Su restaurante **Caffé del Oro**, además de servir los mejores desayunos de la ciudad, con extensión en su terraza a pie de calle (o más bien de río), presenta platos del "comfort food" italiano. No faltan pastas o risottos además de clásicos de este cinco estrellas como el Wellington de salmón o su imprescindible "oreja de elefante", para entendernos, una gran milanesa con hueso con sus guarniciones y salsas (mejor si se reserva previamente para no quedarte "sin").



Portrait Firenze
Caffé dell'Oro

Lo ideal es organizar los **transfers** con el servicio de chófer del hotel para llegar cómodamente, y con estilo, desde el aeropuerto o la estación de tren de Sta Maria Novella. Portrait cuenta con otras dos propiedades, de momento, en Milán y en Roma.

Dirección: Lungarno degli Acciaiuoli, 4. Florencia. Italia

Teléfono: +39 055 396 8000

Web: <https://www.lungarnocollection.com>

LUCA'S

La Gemma, de la familia, Cecchi, es un maravilloso y céntrico hotel boutique ubicado en lo que fuera el Palazzo Paoletti (1895). Despliega cuidadas suites, rooftop con vistas, bar y terraza a pie de calle. Es de los pocos establecimientos de lujo que tienen spa en la parte histórica de la capital (en este caso desarrollado en lo que fueran las bodegas del palacio). Salas de tratamientos, saunas, piscina/jacuzzi... y servicios con productos de Biologische Recherche para hacerse un buen masaje exfoliante o un fabuloso facial.

Otra de sus joyas es el restaurante Luca's del **chef Paulo Airaud**, poseedor de una estrella Michelin y de los mejores restaurantes gastronómicos de la ciudad. En el se recrea con un producto de calidad excelsa que rinde tributo a la tradición toscana con un toque moderno y presentaciones delicadas. Maridaje de vinos a la altura de las circunstancias. Todo en un espacio sofisticado con aires de bistrô Art-Deco de la mano del estudio milanés "Design by Gemini". Comienza (o termina) con una copa en su coctelería. Una experiencia hostelera de matrícula de honor.





La Gemma
Restaurante Luca's by Paulo Alraudo

Publicidad - Sigue leyendo debajo

Dirección: Via dei Cavalieri, 2/C. Florencia, Italia

Teléfono: +39 055 010 5200

Web: www.lagemmahotel.com

Web: www.lagemmahotel.com

SALOTTO PORTINARI

El chef estrella Michelin por Atto, Vito Mollica, tiene en este mismo e histórico palacete su versión "bistrot" con platos clásicos de la culinaria italiana y toscana en una versión más fina y sofisticada. Sus platos se sirven en el elegante patio del Palazzo Portinari Salvati. Una portentosa residencia renacentista del siglo XV que fue hogar de Beatrice Portinari, musa de Dante, y primera residencia de Cosimo I de' Medici, Gran Duque de Toscana.



Martino Dini
Restaurante Salotto Portinari

Entre los entrantes se incluyen anchoas de San Filippo con burrata y alcachofas en aceite; crudo de atún y pez limón, cebolleta marinada y salsa citrica; Culatello di Zibello de 24 meses de Antica Corte Pallavicina con melón cantalup o el Vitello Tonnato con pimientos. Entre los primeros los taglietelle de huevo y espinacas (el clásico "Paglia e fieno") con setas porcini y jamón; las crespelle alla fiorentina con ricotta y espinacas; cavatelli cacio e pepe con gambas rojas y chipirones marinados. Entre los principales (recuerda que la pasta aquí se considera un plato más, no necesariamente como principal) incluyen suprema de pintada con friggítelli salteados; ombrine sellada con ciambotta lucana y salsa de azafrán; tortilla de boletus, queso pecorino y ensalada de menta o el cangrejo de concha blanda.

Dirección: Via del Corso, 6. Florencia, Italia

Teléfono: +39 055 535 355

Web: www.attodivitomollica.com

ATTODIVITO SAN

GUNÈ SAN FREDIANO

Un restaurante de sofisticado relajo en el barrio de San Frediano, la zona más de moda de la ciudad, que recupera la autenticidad vecinal y tranquilidad a la italiana tras el ajetreo del centro histórico renacentista. Creado por Nicola Langone, originario de Aliano, un pequeño pueblo de Basilicata. Una magistral fusión de la cocina lucana (propia de su región de nacimiento, al sur de Italia), rica en sabores fascinantes y menos conocidos, combinados con elementos tradicionales de la Toscana.

Publicidad - Sigue leyendo debajo

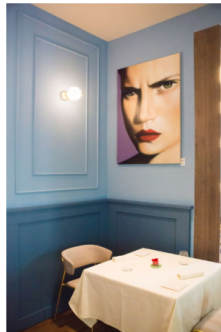
Un conto aziendale con un interesse del 5%

Basta parcheggiare la tua liquidità dove non frutta nulla



finom

Si applicano le Condizioni generali



Gunè San Frediano
Restaurante Gunè San Frediano



Gunè San Frediano
Plato de pasta de Gunè San Frediano

Los platos de autor rinden homenaje a las estaciones con ingredientes de agricultores locales y productores artesanales. Los menús incluyen caza del Valdarno y Montespertoli, jabali del Casentino y marisco fresco de Livorno, en la costa del Tirreno. Distintos menús degustación, incluyendo opciones vegetarianas, con un maridaje de vinos muy cuidado y profesional.

Dirección: Via del Drago D'Oro, 1/3r. Florencia, Italia

Teléfono: +39 055 493 9902

Web: <https://sanfredianorestaurant.com>

PAOLI 1827

En su nombre lleva la fecha de apertura que, parece ser, lo hace el restaurante más antiguo de la ciudad. Evidentemente a los turistas y visitantes les encanta por su look historicista pero no hay que negar que se llena de locales a la hora de comer; de esos que se tratan por el nombre (por aquí han pasado Leoncavallo, Puccini, Marinetti o Ungaretti) y que los camareros ya saben el plato que van a pedir.



Paoli 1827
Restaurante Paoli 1827

Entre los "antipasti" no faltan carpaccios, tartares, polenta, la parmigiana di melanzane o la caprese. Las legumbres, el ossobuco y los platos con trufa están entre sus especialidades. También las pastas caseras y parrilla con jugosos cortes de carne.

Dirección: Via dei Tavolini, 1. Florencia, Italia

Teléfono: +39 055 216215

Web: www.ristorantepaoli.com

GIOTTO PIZZERIA

Su misión es convertir un plato tan popular como la pizza en una experiencia sensorial de alta gama. Cada pizza es una creación gourmet, diseñada para sorprender el paladar y la vista. Excelentes ingredientes, pasión y diseño en un plato redondo (nunca mejor dicho).



Giotto Pizzeria
Marco Manzi, chef de Giotto Pizzeria

Comienza con su fritura mezclada (croquetas de patata, arancini...), la tipiquísima pizza frita y sigue con alguna de sus pizzas "diferentes". Nos gustaron las recomendadas por su chef Marco Manzi. "Sole di Napoli"; tomates cherry amarillos, ajo, orégano, alcaparras, aceitunas Taggiasca, anchoas de Cetara, albahaca y aceite de oliva virgen extra o la "Genovese" con ragut de carne, cebolla caramelizada, mozzarella de Nápoles, crujientes de Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses y albahaca fresca.

Publicidad - Sigue leyendo debajo



Giotto Pizzeria
Giotto Pizzeria

De poste su "Cerchio di Giotto" con cremoso de caramelo, crema bávara con leche, chocolate blanco y con leche, crumble de cacao y avellanas y ralladura de limón. Poseen varias localizaciones, probablemente la más céntrica y fácil para el visitante sea la de Santa Maria Novella.

Dirección: Via Panzani, 57. Florencia, Italia

Web: <https://www.pizzeriagiottotofirenze.it>

LOCALE

Es la coctelería más animada y chula de Florencia. Como es habitual en esta ciudad su localización, Palazzo Concini es también (y de nuevo los Medici) un espectáculo en lo que fueran las cocheras y hall de entrada de un palacio del siglo XIV (con precedentes en el XII). La barra ejerce de punto de encuentro y a su alrededor se despliegan mesas altas donde degustar su "alta coctelería" (maridada con un menú de *finger food*) que les ha llevado a lo más alto de los rankings europeos y mundiales (fueron 36th en The World's 50 Best Bars 2024).





Locale
En Locale bordan los cócteles



Locale
Sala del restaurante cocktaileria Locale

Publicidad - Sigue leyendo debajo



En la parte de abajo tienen, en lo que fueran sus cavas, bodega, la antigua cocina del palacio, salas para eventos y la experiencia "Labo-ttega". En ella plantean un menú con gastronomía a bocados que se marida con mixología pensada y elaborada para cada creación culinaria. De la velada se encarga un joven y prometedor tándem de lujo: Simone Caponnetto como Chef Ejecutivo y Fabio Fanni como Bar Manager.

Dirección: Via delle Seggiole, 12. Florencia, Italia

Teléfono: +39 055 906 7188

Web: <https://www.localefirenze.it>

(fotos en la carpeta "Escapada a Bologna")

LA ESCAPADA: BOLONIA

"Bologna", a poco más de 30 minutos en tren del centro de Florencia, bien merece una visita. Un paseo por su imponente casco histórico y visitas a las exposiciones que, por ejemplo, organiza el Palazzo Fava son imprescindibles (como su última gran muestra de Miguel Ángel). Como lo es la Iglesia de Santa Maria della Vita, con el famoso (y extraordinariamente vanguardista a pesar de ser barroco), Compianto de Niccolò dell'Arca y el Oratorio dei Battuti. Dos conjuntos escultóricos que, para muchos, pasan inadvertidos y que justifican de por sí la escapada. Además, con la Bologna Wellcome Card Plus (<https://www.bolognawelcome.com/es>) se pueden visitar la mayoría de monumentos y museos.



Francesco Riccardo Iacomino
Bologna

Para la hora de la comida nos decidimos por la **Trattoria Da Me nella**

torre, que se encuentra situada dentro de una de las impresionantes torres medievales por las que la ciudad es famosa (Torre Galluzzi, 1257). La genuina Elisa Rusconi, que sigue la saga familiar tras sus abuelos (que comenzaron en el negocio en 1937), propone platos “que tienen todo el peso de la tradición pero también guiños a la contemporaneidad y mis viajes”, explica.



trattoriadame_nellatorre
Bologna

Visualizza profilo



Visualizza altri contenuti su Instagram



"Mi piace": 72

Aggiungi un commento...



Publicidad - Sigue leyendo debajo

Buenos ejemplos son la alcachofa a la romana, salsa verde, crema de coco, crumble de pimienta y chips de tapioca; los embutidos Gianferrari de Canossa, mortadella y salami artesanal de Bologna, squacquerone (queso), crescentina (una suerte de una masa frita, muy muy local) y friggione (salsa de tomate y cebolla, otro clásico de bolonia) o la degustación de helados “salados” de quesos italianos (stracchino, robiola y gorgonzola) con oblea de romero e higos caramelizados. Sigue con los tradicionales tortellini en caldo y/o los plin (otro tipo de pasta) rellenos de boloñesa, friggione y culaccia (un fiambre de parma) en reducción de carne y de vino de oporto.



Visualizza altri contenuti su Instagram



"Mi piace": 52

Aggiungi un commento...



No se cuenta la leña a la boloñesa; solo los dominos, como en los

ivo se ausenta la terraza a la burocracia, solo los domingos, como en las casas de la ciudad. Remata con las costillas de cerdo marinadas y cocinadas a baja temperatura, con salsa de pimientos y pimentón ahumado con puré de apionabo y frutos rojos. De postre no podía faltar la mejor panna cotta con caramelo y una pizca de sal maldon,. Mejor final imposible.

Dirección: Corte Galluzzi, 5/A. Bolonia, Italia
Teléfono: +39 051 553486
Web: www.trattoriadame.it

Lo más leído



Zara ha repuesto HOY tallas de sus 11 vestidos más vendidos de verano 2026 entre las pijas clásicas minimal de 35 a 55



Así son los 5 conjuntos monocolor de Zara de puro lujo minimalista que mejoran el armario de verano a las mujeres de 45 y 55



El dos piezas rojo de top y falda de Massimo Dutti que se ha convertido en tendencia para las cenas de verano 2026

Únete a la newsletter ELLE Gourmet

☐ Introduce tu email

Unirme

☐ Si deseas que Elle y otras marcas editadas por Hearst España S.L. te envíen información por vía electrónica sobre nuestros productos y servicios, por favor, marca esta casilla

No te pierdas



VER VIDEO: Albóndigas de pollo en sopa, por Pablo Madrid

Ad (5s)

PUOI TRATTARE LA CAUSA E I SINTOMI.

Cypro-Carester

Ad

LEARN MORE