

TOSCANA



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

CAMPI BISENZIO (FI)
TUTTOBENE

FIRENZE
DITTA ARTIGIANALE

GILLI
DASZKOWSKI

ALBINIA [GR]

**Paolo Rufo
Pasticceria
Millevoglie****via Maremmana, 66****tel. 0564 870044****chiuso** martedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio;
sempre aperto in estate

Un riferimento in zona grazie alla qualità della sua offerta dolce, che porta la firma del patron Paolo Rufo, pasticciere e gelatiere che ha affinato la sua arte, tra gli altri, con Leonardo di Carlo e Gualtiero Marchesi. Al mattino c'è solo l'imbarazzo della scelta, ad assicurare un goloso risveglio ci sono deliziosi croissant (da provare anche nella versione fritta), ottimi maritocci con la panna, e ancora girelle, ciambelle e bomboloni generosamente ripieni di crema. A corredo, una buona caffetteria, gli espressi sono estratti in modo corretto e i cappuccini sono ben preparati. In vetrina anche un valido repertorio di mignon, ideali pure per il cabaret della domenica, macaron e cioccolatini, cui si aggiungono secondo calendario grandi lievitati e specialità tipiche. Il gelato della casa si gusta in estate a Gelato Naturale, in via Pascucci, 12.

AREZZO

**Menchetti dal 1948****via Avv. F. Croce, 11****tel. 0575 350682****chiuso** sempre aperto

Tante sedi fra Toscana e Umbria (più di 25 fra locali, punti vendita e franchising), Menchetti è una "macchina da guerra" perfettamente organizzata. Alle spalle ci sono infatti un'azienda agricola (attenta alla sostenibilità) dove si producono grano, olio e vino biologici, e uno stabilimento di panificazione. La sede di Arezzo è un locale ampio e moderno, dove trovano spazio tutti i capisaldi della casa, con un'offerta ad ampio raggio. Al mattino caffè estratti a dovere e setosi cappuccini da accompagnare a ottimi lievitati. Per la pausa pranzo, oltre alla pizza alla pala, alle focacce e alle pizzette, anche una scelta di piatti. Molto piacevole l'aperitivo, che conta su buoni cocktail, drink analcolici e tanti piccoli sfizi. Da non trascurare, naturalmente, l'ottimo pane, la pasticceria fresca e la biscotteria.

**Fratelli Pierozzi****p.tta E. Gori, 2****tel. 0575 21682****chiuso** i pomeriggi di domenica
e lunedì

L'attività della famiglia Pierozzi inizia esattamente 40 anni fa con un piccolo forno a Pieve al Toppo, ancora in attività, cui si è

affiancata vent'anni dopo questa sede negli antichi Bastioni di Santo Spirito. La vocazione di forno è sempre ben presente, è infatti un buon indirizzo per comprare il pane - casareccio, a lievitazione naturale di pasta madre viva e alle tre farine - e tutta una serie di gustosi prodotti da forno, tra cui le schiacciate da farcire e le pizze. Buono anche l'assortimento di lievitati da colazione, da abbinare alla valida caffetteria, e il resto del repertorio dolce, che si avvale dell'estro dei fratelli Pierozzi nel ricercare sempre nuovi e gustosi abbinamenti sia per le paste che per mignon e torte. Colazioni, pause pomeridiane e aperitivi si trascorrono accomodati tavolini interni o nel piacevole dehors.

CALENZANO [FI]



Barsport

p.zza Gramsci, 1
tel. 055 8826624

chiuso sempre aperto



Un posto eclettico, molto frequentato. Barsport è un locale ampio e di nuova concezione, con numerosi posti a sedere dentro e fuori e un grande bancone ad angolo che divide bar e gastronomia. Trasversale l'offerta dedicata ai vari momenti della giornata. Qui si può fare colazione, si può pranzare e infine si può fare un aperitivo classico accompagnato da un buffet di prodotti caldi e freddi. La domenica c'è anche il brunch. Il caffè risulta ben equilibrato in bocca per acidità e tostatura.

La pasticceria da colazione conta su degli ottimi croissant, e l'offerta dolce in genere spazia tra produzioni classiche, anche tipiche. Carta dei vini, dei liquori e dei distillati senza troppe sorprese, così come la proposta di cocktail.

CAMPI BISENZIO [FI]

Tuttobene

VEDI SCHEDA PAG. 275

CARRARA [MS]



Le Delizie di Alessia

via Nazario Sauro, 47

tel. 0585 832825

chiuso sempre aperto



La pasticceria è il punto di forza di questo locale accogliente e ben tenuto, dotato di un grazioso dehors sul retro e di spazi interni con pareti in pietra a vista. Non passa inosservato il banco, con il suo invitante assortimento di biscotteria, dolci e lievitati per la colazione. Al mattino si sceglie tra croissant, anche cubici, bomboloni, cornetti e brioche in farciture stagionali, tra cui danesi, treccine con crema e frutta fresca e nodi con crema e amarene (molto buoni). Il cappuccino è ottimo, bilanciato e cremoso, di pari livello il caffè, e non mancano tè, cioccolate e bevande varie. Ampia e valida l'offerta di tramezzini e croissant, sfoglie e focacce (pure con impasto al carbone vegetale o ai cereali), per un pranzo veloce o per accompagnare curati drink all'aperitivo.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

CAMPI BISENZIO [FI]

TUTTOBENE

via San Quirico, 233

tel. 055 8969529

chiuso domenica



Sempre una garanzia, Tuttobene gode di una solida meritata fama conquistata negli anni, ed è un affermato punto di riferimento capace di convogliare persone in cerca di un ambiente ricercato e di un'offerta di alto livello su tutta la linea. Il locale è davvero immenso, con spazi ben distinti: non solo caffetteria quindi, ma anche pasticceria e bistrot per la pausa di mezzogiorno, con una sala riservata. L'espresso, da un blend di Arabica monorigine, è estratto a regola d'arte e servito in tazza grande alla toscana, risulta molto profumato e intenso nel gusto. Di livello pure i cappuccini, sempre ben montati, e le varianti sul tema, e c'è una buona scelta di alternative vegetali al latte vaccino. La pasticceria convince in ogni sua declinazione, a partire dai grandi classici come il budino di riso e le sfoglino alla crema, passando per i cornetti all'italiana e i croissant sfogliati di stile francese, pure in varianti integrali e vegane. Tanto salato in vetrina nella gastronomia, un menu per il pranzo e fino a sera un ottimo aperitivo, accompagnato da prodotti del banco.

CECINA [LI]



Dàn Kafe

via Leonardo da Vinci, 3
tel. 347 0328639

chiuso sempre aperto

Indirizzo consigliato sia per un'ottima pausa caffè (da scegliere tra cinque Arabica monorigine, macinate al momento) che per un afternoon tea, grazie alla notevole selezione in foglia. Bene anche la proposta a corredo, con buone brioche artigianali e un valido assortimento di dolci. Ma non si pensi al Dàn Kafe come ad un semplice bar, seppure dalla proposta pregevole. È infatti un luogo dalle molteplici anime e con un'atmosfera unica data anche da un ambiente con belle foto, quadri, oggetti e i tanti libri che invitano a una sosta prolungata pure a pranzo, quando si assaporano gustosi piatti del giorno. Incontri, musica dal vivo, eventi si susseguono con regolarità, e a partire dal tardo pomeriggio fino a notte inoltrata, vanno forte gli ottimi cocktail serviti anche nella esclusiva saletta adiacente, Dàngolo.

CORTONA [AR]



Vannelli

loc. Camucia
v.le Regina Elena, 13
tel. 0575 603431
chiuso mercoledì

e tutti i pomeriggi

L'attività della famiglia Vannelli è un'istituzione dal 1959.

L'assortimento di pasticceria è di ottima fattura, ma la vera specialità è il caffè, che arriva dalla rinomata omonima torrefazione di fronte al bar, guidata dai fratelli Pietro e Giacomo Vannelli (dove si svolgono pure corsi di formazione). L'offerta, incentrata sugli specialty, è di livello, con possibilità di scegliere tra una bella gamma di proposte da assaporare in espresso e in altre estrazioni, dall'americano a cold brew, v60 e chemex oltre a flat white e shakerati. L'emblema della pasticceria è la torta Cortona (in confezione regalo), ma sono molto apprezzati pure i croissant, da farcire con miele o confettura, le sfoglie alla mela e le paste tradizionali (bignè, cannoli di sfoglia, meringhe) da consumare ai tavolini dell'elegante sala o nel dehors. Completano la proposta torte, semifreddi e zuccotti. Aperto solo la mattina.

FIRENZE



Caffè Aiem

p.zza L. Nobili, 12
tel. 055 570315

chiuso domenica

Negli anni, Caffè AIEM, ha saputo ritagliarsi un angolo nel cuore dei fiorentini grazie all'affabilità e alla professionalità con cui si offre ai suoi avventori. Dallo stile sobrio a tratti hipster, caratterizzato da comode poltrone in pelle, è il

luogo adatto per un momento di relax o una sosta veloce. Dalla caffetteria arrivano buoni espressi e cappuccini cremosi, e per l'accompagnamento non mancano classici lievitati oppure ottime torte. Grande attenzione è riservata alla selezione e preparazione - curate sia le temperature che i tempi di infusione - di tè, tisane e infusi, da concedersi anche shakerati al momento o comodamente a casa grazie alla vendita al dettaglio. Completa l'offerta una proposta ristorativa che dà il suo meglio con la pasta fresca, buona la stagionalità che caratterizza il menu.



Gelateria
Pasticceria Badiani
v.le dei Mille, 20r
tel. 055 578682

chiuso sempre aperto 

Ormai brand internazionale, con aperture dalla Francia al Giappone, passando dalla Spagna e dai vari punti vendita in città, Badiani per essere capito va provato all'origine. L'insegna dalla storia quasi secolare, che la famiglia Pomposi guida da tre decenni, si esprime infatti al meglio in questo bar, pasticceria e gelateria su uno dei più importanti viali della città. A colazione molti tipi di cornetti, lievitati, sfoglie e salati da accompagnare a caffè e cappuccini di buon livello, e a pranzo primi, secondi, insalate. La fama è legata alla

gelateria, in particolare al gusto Buontalenti, una crema a base di panna con cui Badiani vinse un concorso negli anni '60, poi diventato un must per fiorentini e amanti del gelato. Ancora è il più richiesto, e non esente da tentativi di imitazione. Degni di nota il ricco assortimento di mignon, pasticceria secca, torte e monoporzioni.



BEN Caffè
via Santa Margherita, 2r
tel. 338 5275976
chiuso martedì 

Un bel cambiamento per questa insegna, nata all'interno di un albergo di famiglia, e che ora vive di vita propria in una nuova location vicino il Museo Casa di Dante. Ben Caffè è un bar spazioso, accogliente, dove trovare un servizio cordiale, veloce, professionale, e un'offerta ampia e di gran livello. I chicchi sono quelli de Le Piantagioni del Caffè di Livorno: si sceglie tra espresso, filtro, flat white, cold brew, caffè americano o cortado, in abbinamento a brioche e dolcetti, yogurt con granola fatta in casa, torte, pancake, toast con prosciutto e formaggio, bacon e colazione all'inglese (anche in chiave vegana). Per la pausa pranzo, spazio a bruschette con l'hummus, crostoni burro e alici, couscous e insalate fresche, insieme a cocktail, calici di vino, soft drink e mocktail.



Bottega di Pasticceria

Lungarno

F. Ferrucci, 9c Rosso

tel. 055 6580313

chiuso lunedì pomeriggio

Nata dalla passione e dall'esperienza di Simone Bartolini, Bottega di Pasticceria è un luogo dove concedersi una sosta per gustare dolci e salati, primi piatti e aperitivi all'insegna della genuinità e della tradizione toscana del mangiare bene. L'atmosfera richiama quella di una boutique di lusso, e il locale accoglie i clienti fin dalle prime ore del mattino con una caffetteria di buon livello e con i grandi classici della colazione italiana: maritocchi, veneziane, cornetti e brioche. Vasta la proposta di salati, ideali per un pranzo veloce o per un gustoso aperitivo da vivere sul lungarno scegliendo dalla buona selezione di distillati e vini. Nel pomeriggio ci si ferma volentieri per un tè - bella la gamma a disposizione - da accompagnare con la pasticceria della casa.



La Cantinetta dei Verrazzano

via dei Tavolini, 18r

tel. 055 268590

chiuso domenica

La Cantinetta dei Verrazzano, della famiglia proprietaria del Castello di Verrazzano a Greve in Chianti, nasce nei locali

del vecchio forno fiorentino Semellino. Forte dei prodotti dell'omonima fattoria e del proprio forno a legna, garantisce una sosta di sicuro piacere. Buona la proposta di pane, torte, schiacciate, pizze e quiche, senza dimenticare i prodotti per la colazione. Ottimo il caffè, che utilizza le miscele della famosa torrefazione La Casa del Caffè. La cantinetta offre una vasta gamma di vini dell'azienda di famiglia, oltre a miele, olio extravergine, aceto balsamico. L'offerta per il pranzo è arricchita da una selezione di salumi e formaggi di livello. Da assaggiare la cecina e, quando di stagione, il castagnaccio.



Cibrè Caffè

via A. del Verrocchio, 5r

tel. 055 2341100

chiuso sempre aperto

Aperto dalla mattina alla sera, Cibrè Caffè è un locale accogliente ed elegante, tutto legno e velluti, con un piacevolissimo dehors sul Mercato di Sant'Ambrogio. Un rifugio dove farsi coccolare dal profumo di caffè e cornetti caldi, e scoprire piccoli antipasti della gastronomia fiorentina. La vetrinetta offre lievitati da colazione, pasticceria secca, torta rosier a tranci e salati, come duchesse con patè di fegato o burro e acciughe, oltre a schiacciata farcita su ordinazione. Davvero ampia l'offerta della cucina a pranzo

e cena. Tra le specialità, schiacciate con prosciutto crudo tagliato a mano, budini di yogurt con olio, limone e curcuma o di pomodoro, olio e basilico, il Tuscan Club Sandwich con roast beef. Da provare i cocktail classici, anche in versione analcolica, accompagnati da selezioni gastronomiche scelte dalla famiglia Picchi.



Coffee Mantra
via della Mattonaia
ang. Borgo La Croce, 71R
tel. 331 3362681

chiuso domenica



Una caffetteria “dura e pura”, che sull'oro nero ha puntato tutto fin dall'inizio, e che continua a rendere protagonista con una serie di bevande d'autore e un servizio impeccabile offerto dal personale formato a dovere. Oltre all'espresso (ottimo) ci sono il caffè filtro, il cold brew, i cappuccini con tutte le bevande vegetali del caso. Il bar è in stile industrial, minimal e dall'atmosfera informale e rilassata: il cuore dell'offerta è il caffè, ma le poche proposte a corredo sono comunque di gran livello, come i dolci di stile scandinavo di Wild Buns Bakery.

Ditta Artigianale

VEDI SCHEDA PAG. 280



Caffetteria Emmeti
via Mannelli, 19r

chiuso sabato pomeriggio
e domenica tutto il giorno



Dopo una lunga riflessione, favorita dalla pandemia, la Caffetteria Emmeti di Tommaso Falli e Mattia Barchielli ha modificato la sua offerta, e da ormai quattro anni è il punto di riferimento per gli specialty coffee del quartiere Campo di Marte. Il nuovo percorso intrapreso punta tutto sulla torrefazione artigianale fiorentino-australiana La Sosta Specialty Coffee di Impruneta. Diverse le tecniche di preparazione - per ognuna un caffè ad hoc - per garantire un'esperienza di degustazione completa che può essere ricreata a casa acquistando il caffè in confezioni. In un ambiente semplice ma curato, offre una buona varietà di prodotti da forno - biscotti, lievitati e torte fresche - oltre a panini per una colazione o un pranzo veloce. Discreta la carta dei vini, con qualche chicca, per un buon aperitivo.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

FIRENZE

DITTA ARTIGIANALE

via dei Neri, 32r

tel. 055 2741541

chiuso sempre aperto



Fresca di una nuova apertura - la sesta in dieci anni - al piano terra del Mercato Centrale di San Lorenzo, Ditta Artigianale è un vero e proprio caso da studiare. Nata dal sogno di Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, è diventata un indiscusso punto di riferimento per la caffetteria - classica e specialty -, con oltre 130 dipendenti formati e professionali a fare da valore aggiunto. Ad accomunare i sei indirizzi è lo stile metropolitano e la profonda conoscenza del tema da parte di Francesco. I grani, selezionati con estrema cura e tostati con maestria, vengono valorizzati da estrazioni e preparazioni realizzate a regola d'arte in ogni singola fase, per tazze e tazzine di grande soddisfazione. Non sfigura l'offerta food, anzi si esalta per qualità e vastità; dai croissant artigianali al banana bread passando per i brownies, i french toast e i pancake, che vanno a completare il ventaglio di proposte per gustose colazioni e brunch. Ottime anche le alternative salate, dai club sandwich agli avocado toast, così come la selezione di vini e gin.



Fluid

b.go La Croce, 59 r

tel. 055 0541347

chiuso domenica pomeriggio

Inaugurato a maggio del 2022, Fluid è il primo bar aperto dalla storica torrefazione livornese Le Piantagioni del Caffè. Si trova nel cuore del quartiere Sant'Ambrogio, ed è un progetto che ruota intorno agli specialty coffee, con degustazioni guidate al lungo bancone che rendono il cliente parte attiva nella preparazione dei caffè, disponibile in un'ampia gamma di varianti e metodi di estrazione. Lunga e curata la carta beverage - nella quale non mancano ottimi matcha latte, kombucha, tè e succhi, drink e vini naturali - mentre la proposta food, oltre ai classici cornetti e brioche, comprende pancake e proposte salate (dagli avocado toast a croque e focacce) per un gustoso brunch. Il caffè è anche in vendita.



Giacosa 1815

via della Spada, 15r

tel. 055 2021617

chiuso sempre aperto

Fondato nel 1815 a Torino e trasferitosi successivamente a Firenze a metà Ottocento, il caffè Giacosa è risorto dalle sue ceneri a luglio 2023 grazie alla famiglia Valenza, alla guida di altre istituzioni cittadine come i caffè Gilli e Paszkowski. La sede attuale è poco distante da quella storica, l'ambiente elegante e sontuoso, in linea con una storia che lo colloca di diritto nell'albero genealogico della nascita del Negroni, oggi il cocktail più bevuto al mondo. Una vera bandiera della casa, protagonista anche nella proposta dolce con specialità come il babà, il cookie e la tartelletta al Negroni, che affiancano croissant, mignon, monoporzioni e una varia scelta di salati, comprese le tradizionali focacce. Buona l'offerta di caffetteria e di tè, tra cui - manco a dirlo - spicca il tè al Negroni, creato a partire da un blend delle principali spezie del gin, del bitter e del vermouth. Ampia e divertente selezione di cocktail signature.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

FIRENZE

GILLI

via Roma, 1r

tel. 055 213896

chiuso sempre aperto





Gloria cittadina da 1733, Gilli porta con classe i suoi quasi duecento anni. Bellissimo nelle sue atmosfere d'epoca, oggi come ieri, grazie alla competente gestione della famiglia Valenza, rimane un riferimento inossidabile per i fiorentini e turisti da ogni parte del mondo. La grande fama ha certamente il suo peso, ma il merito vero va a una proposta sempre su livelli altissimi in ogni sua sfaccettatura. Soddisfazioni a ogni ora, a partire dalla colazione, che affianca a una caffetteria eccellente spunti per ogni gusto, dalla viennoiserie, ancora più convincente grazie agli squisiti croissant e pain au chocolat, al breakfast continentale, con pancake, croque monsieur e uova. A pranzo e a cena, il menu propone piatti stagionali di ispirazione toscana con tocchi di creatività, mentre la pasticceria, radicata nella tradizione ma aperta a influenze moderne, offre mignon, monoporzioni e torte che spaziano dai classici come la Sacher o la torta della nonna a creazioni originali, perfette per una merenda impregiosita dalla celebre cioccolata calda.



Pasticceria Giorgio via Duccio

di Buoninsegna, 36

tel. 055 710849


**chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio**  

Istituzione per i fiorentini da oltre mezzo secolo, la Pasticceria Giorgio è una vera garanzia. La posizione non è centrale, ma in molti ogni giorno arrivano fin qui per godere delle prelibatezze della casa. Si parte dalla colazione, quando ad accompagnare una curata caffetteria, si trova un invitante assortimento di ottimi lievitati. Sono affiancati da una pasticceria che si muove abilmente tra i grandi classici (da non perdere i cantucci e la rinomata schiacciata alla fiorentina) e moderne monoporzioni. Godibilissima la proposta salata (da provare i panini gourmet), per uno spuntino o in abbinamento al sempre gettonato aperitivo, preludio della qualità che si ritrova nell'offerta ristorativa, interamente dedicata al pesce. A fare da fil rouge fra le anime dell'insegna, la minuziosa selezione delle materie prime e l'esperienza pluriennale messa al servizio dei clienti.



Caffè Imperiale via L. Cigoli, 33

tel. 055 5389434

chiuso sempre aperto 

Insegna di lungo corso, che negli anni è diventata un punto

di riferimento per il quartiere Isolotto. Fiore all'occhiello è il laboratorio interno di pasticceria, da cui arriva un variegato repertorio di dolci che riempie le vetrine fin dal mattino. Oltre agli ottimi sfogliati e brioche per la colazione, si può infatti contare su un ricco assortimento di pasticceria fresca e secca, di monoporzioni, torte e semifreddi (da provare il tipico zuccotto). La caffetteria tiene il passo: espressi, cappuccini e le altre bevande sono ben eseguiti. La varietà è la cifra anche della proposta salata, che spazia da soluzioni veloci come panini, focacce o cornetti farciti con salumi, a una gastronomia fatta di piatti leggeri e gustosi, fino agli stuzzichini che impreziosiscono l'aperitivo. Cordiale e preciso il servizio.



Caffè Lietta p.zza della Libertà, 6r

tel. 055 2696874

chiuso domenica  

Nella cornice più sabauda della Firenze Capitale, questo bar sotto i portici è nato dalla volontà di Francesca e Lucilla Tacconi, figlie di Lietta Cavalli, artista celebrata nei musei del costume del mondo. L'ambiente è raffinato ed elegante, l'offerta articolata e di qualità. Fin dal mattino si può contare su una buona scelta di dolci appena sfornati, tra paste e croissant pasticceria fresca, torte tradizionali come Sacher, Foresta

Nera e Torta della Nonna, con mandorle italiane e abbondante crema pasticcera. Perfetto insieme a un buon caffè il pirulo, specialità della casa, un involucri di pasta frolla ripieno di ricotta e crema, da provare anche nelle golose varianti stagionali come mela, cioccolato, caramello salato, frutti di bosco, tiramisù e semolino. Altro signature il toast, con pane fatto in casa (utilizzato anche per i tramezzini), gustosi i piatti espressi del pranzo.



Lorenzo
via Dogali, 5r
tel. 055 3840727

chiuso sempre aperto



Poco fuori dal cuore pulsante della città, ai limiti del quartiere delle Cure, Lorenzo è un bar pasticceria capace di soddisfare i suoi avventori lungo tutto l'arco della giornata. Si parte di buon mattino con le colazioni, che offrono un'ampia scelta tra bomboloni, brioche da farcire secondo i propri gusti, sfoglie e budini di riso. Nota di merito per la caffetteria, eseguita con cura e impreziosità dalla torrefazione interna (ottimi i cappuccini). Non mancano le proposte salate, come la pizza in pala, per un aperitivo veloce - discreta scelta di vini e cocktail - e nemmeno piatti caldi e freddi per un pranzo di qualità. Buona la pasticceria, che segue stagioni e ricorrenze in un assortimento nel quale, oltre alle belle torte, spiccano le monoporzioni e le tartellette di frolla con frutta fresca.



Manly The Office
via Pisana, 48 r
tel. 055 9062024

chiuso lunedì



Un bar piccolo ma curatissimo in zona San Frediano, tappa imperdibile per tutti gli amanti degli specialty coffee. Dopo lunghe esperienze in Australia, Maykol Martino ha aperto la sua caffetteria d'autore con i chicchi della torrefazione D612, che ha creato un blend appositamente per lui, 80% Brasile e 20% Etiopia. L'espresso è il punto di forza, ma meritano pure cappuccini e flat white, realizzati in maniera ineccepibile e disponibili anche con bevande vegetali. Per accompagnare, ci sono banana bread, pancake, dolcetti gluten free, cui si aggiungono svariate opzioni per il brunch, dal bagel al salmone ai wrap. Presenti, inoltre, succhi di frutta bio, birre artigianali e drink per l'aperitivo, piacevole anche nel dehors.



Pasticceria Marisa
via Circondaria, 24r
tel. 055 366566

chiuso lunedì



Il bar pasticceria Marisa è la dimostrazione che Firenze non è solo centro: nato come piccolo laboratorio nel 1979, è un locale che ha visto avvicinarsi tre generazioni di famiglia e da oltre quarantacinque anni anima la prima periferia della città. È un valido indirizzo per una pausa

caffè in qualsiasi momento della giornata, ma anche per una sosta più rilassata, accomodati ai tavolini. I dolci sono di ottima fattura, figli di ricette antiche ma curate nel dettaglio e nella selezione degli ingredienti, a partire dai profumati cornetti e brioche. In orario di pranzo si può contare su un ricco ventaglio di gustosi piatti veloci. Buona scelta di cocktail per l'aperitivo.



Melaleuca
via Lungarno
delle Grazie, 18
tel. 055 6146894
chiuso sempre aperto

Un'australiana e un italo-americano hanno unito le forze per creare quella che attualmente è una delle più belle bakery di Firenze. L'atmosfera che si respira è internazionale, così come il menu: il bancone invita all'assaggio con babka al pistacchio (da provare), carrot cake, brownie, cookie e pain au chocolat sfogliati a puntino, ma per una vera esperienza d'autore, meglio concedersi una colazione al piatto. Le opzioni salate sono molte, dagli avocado toast alle ricette con le uova: sapori che arrivano da tutto il mondo. Da bere, caffè specialty (della torrefazione locale D612 Coffee Roasters) da provare in espresso, filtro o in un ottimo flat white, anche con bevande vegetali. E poi succhi, centrifughe e per l'aperitivo una bella drink list,

oltre ad alternative analcoliche, da sorseggiare in compagnia di tacos e sandwich. Il servizio è cordiale, attento e veloce. Bella la veranda esterna.



La Ménagère 1896
via de' Ginori, 8
tel. 055 0750600

chiuso sempre aperto



Ospitato nei locali che furono del primo negozio cittadino di casalinghi, nato a fine '800, questo spazio di 1500 mq è oggi un luogo chic ed elegante, suddiviso in articolati ambienti che ospitano il ristorante e il bistrot con cocktail bar, un flower shop e una libreria. L'offerta è contemporanea, e incontra sia il favore dei fiorentini sia di un pubblico internazionale. Si parte al mattino con una varietà di torte, crostate e lievitati, ma si possono anche ordinare yogurt con frutta fresca, uova, avocado toast, e c'è una buona scelta di opzioni vegane. Sono disponibili pure varie formule breakfast e nel weekend il brunch. Validi la caffetteria, che spazia tra espressi, estrazioni in filtro e una lunga lista di bevande calde e fredde. A pranzo, la cucina propone piatti leggeri e gustosi, mentre all'aperitivo si viene per un cocktail ben fatto, una birra o un calice di bollicine.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

FIRENZE

PASZKOWSKI

p.zza della Repubblica, 35r

tel. 055 210236

chiuso sempre aperto



Fondato nel 1903 dalla società Carlo Paszkowski & C., pionieri dell'industria della birra in Italia, nel tempo l'insegna si è affermata come un punto di riferimento culturale, evolvendosi da birreria e caffè concerto in caffè letterario. Oggi in mano alla famiglia Valenza, conserva nelle atmosfere tutto il fascino del passato, e gode di un'offerta di alto livello e un servizio impeccabile. La caffetteria, oltre agli eccellenti espressi, conta su varie specialità come il Caffè concerto e il Paszkoccino, un caffè freddo con caramello, panna montata e gelato alla crema. Per colazioni e merende c'è solo l'imbarazzo della scelta, tra cornetti, ciambelle, sfoglie e i tanti dolci sul banco, dalle monoporzioni alle torte al trancio. Ottimi pure tramezzini, sandwich e bagel, anche se il fiore all'occhiello è il toast, forse il migliore in città. Menu incentrato su piatti nazionali, che varia leggermente tra pranzo e cena, accompagnato da una curata carta vini. Nella bella stagione, dalle 18 la musica dal vivo anima il dehors sulla piazza, gettonatissimo per l'aperitivo grazie a una originale cocktail list che reinterpreta in maniera brillante i classici.



Caffetteria Piansa

via V. Gioberti, 51r

tel. 055 678015

chiuso domenica



Una torrefazione importantissima sul territorio, tra le prime a credere nel concetto di caffè specialty: i chicchi di Piansa si possono assaggiare in due sedi fiorentine, entrambe caratterizzate da un servizio gentile e professionale, da un'atmosfera rilassata e da una grande cura dei dettagli. Insieme a un tradizionale budino di riso, la mattina non c'è niente di meglio di un buon cappuccino, con latte montato ad arte, equilibrato e dal gusto persistente. Ottimo anche l'espresso, dal profilo aromatico intenso e ben bilanciato, da accompagnare a brioche e dolci artigianali. Per l'aperitivo, via libera a schiacciate, panini e taglieri con drink e calici di vino, mentre per la pausa pranzo ci sono i piatti di gastronomia fredda. Altra sede in via Gran Bretagna, 32r.



Rimani

v.le Europa, 128

tel. 055 6532117

chiuso sempre aperto



L'insegna, fondata nel 1950, è rinomata innanzitutto per la sua pasticceria artigianale. L'atmosfera qui è familiare, il servizio affabile e al tempo stesso professionale e veloce. Si passa volentieri a colazione, i cornetti sono sempre freschi e fragranti e

si possono abbinare con caffè ben estratti, in una bella selezione, e con una buona proposta di bevande calde e fredde. Indirizzo consigliato per pranzi informali ma di qualità, grazie a primi e secondi piatti, di terra e di mare, che variano a rotazione giornaliera. Articolato e curato il repertorio di dolci e torte, in un assortimento che si arricchisce seguendo ricorrenze e festività. Altre sedi in città, in via Orsini, e a Gavinana, in via Erbosca.



Rivoire

p.zza della Signoria, 4r

tel. 055 214412

chiuso sempre aperto



La storia della cioccolateria Rivoire inizia nel 1872, e ancora oggi è un faro di qualità, dove maestri cioccolatieri plasmano con grande abilità i più pregiati cacao in vere opere d'arte. Il locale, nel cuore di piazza della Signoria, è imponente e sontuoso, un luogo dove si respira l'atmosfera dei caffè ottocenteschi sottolineata dall'efficiente personale in divisa. Una fastosità che si rispecchia nell'ottima offerta. Buoni i lievitati della colazione, affiancati da una proposta dolce che accontenta ogni gusto e momento della giornata, da godere in compagnia di una caffetteria di buon livello, una squisita cioccolata calda, tè fumanti e una variegata carta di bevande. Pranzi e cene sono affidati al servizio di ristorazione,

mentre aperitivi e dopocena contano su un cocktail bar degno di nota. Il brand è presente anche a Milano, in via Formentini 9, in zona Brera, e in piazza Oberdan.



Serafini

via Gioberti, 168r

tel. 055 2476214

chiuso domenica



La qualità della sua proposta e la posizione strategica, in via Gioberti, fanno di questa storica insegna un indirizzo frequentato a ogni ora del giorno. Nato nel lontano 1928, il Caffè Pasticceria Serafini nel tempo ha ampliato la sua offerta diventando un ottimo approdo in zona per la pausa pranzo, che offre dalle più semplici insalate a primi secondi di terra e mare. Apprezzato pure il momento dell'aperitivo, arricchito da un ricco buffet. Il successo della colazione si deve alla valida caffetteria e a una gamma di dolcezze che sposa qualità e varietà, dai tipici budini di riso ai tanti lievitati e sfoglie in varie foggie e farciture (tra cui creme, confetture, crema di riso). Torte, monoporzioni e la piccola pasticceria, fresca e secca, accontentano tutti i gusti e le occasioni. Cordiale il servizio.



SimBIOsi Organic Café & Lovely Bistrot

via de' Ginori 62r,

ang. via Guelfa

tel. 055 19973194

chiuso sempre aperto



Piacevolissimo nell'ambiente, accogliente e dal design curato, SimBIOsi Organic Café, è un luogo capace di coniugare l'attenzione per il cibo sano e di qualità all'amore per il territorio. Il cuore del progetto, nato nel 2015 con la pizzeria e ampliato poi con il ristorante e lo street food, resta l'attenzione al biologico, che qui si fonde con la passione per il caffè di qualità. La carta dei caffè è caratterizzata da una minuziosa selezione di miscele bio provenienti da diversi angoli del mondo, che spiccano per la loro profondità aromatica. L'offerta segue rigorosamente il ritmo delle stagioni, e ha uno dei suoi punti di forza nella colazione, che qui può essere classica all'italiana oppure di stile internazionale. Un plus la bakery interna, che sforna torte, cookies e dolci di livello.



Slitti Experience

p.zza dell'Olio, 6

tel. 055 0250050

chiuso sempre aperto



È l'avamposto fiorentino a due passi dal Duomo del brand di Monsummano Terme, noto a livello internazionale per

l'eccellente produzione di cioccolato firmata da Andrea Slitti, e che si può trovare anche qui. L'azienda, a conduzione familiare, nasce nel 1969 come torrefazione, attiva ancora oggi, e propone un bel ventaglio di caffè, da assaporare in ottimi espressi caffè filtro, cappuccini e altre varianti, da abbinare al mattino a brioche, trecce crema e cioccolato, sfoglie, fagottini, bomboloni. Gettonatissime le cioccolate in tazza, magari da accompagnare con sfiziosi churros o con i tanti dolci esposti al banco, come le tartellette con crema e frutta, i bicchierini di tiramisù, le torte al trancio. Di qualità anche la proposta food, dalle tartare a brioche salate e schiacciate farcite.



Le Vespe Café
via Ghibellina, 76r
tel. 055 3880062
chiuso sempre aperto



Un'insegna famosa soprattutto grazie al suo brunch, nel quale le tantissime opzioni, anche vegetali, accontentano davvero tutti. Il menu è ricco e variegato, fatto di ingredienti di stagione, classici di ispirazione nordamericana e porzioni più che generose. L'ambiente è confortevole e arredato con cura, lo spazio esterno piccolino ma piacevole, l'attesa sempre lunga ma il personale di sala è molto preciso nel calcolare le tempistiche: giusto

il tempo di una passeggiata e il tavolo è pronto, e ne varrà sempre la pena. Il caffè è quello della torrefazione livornese Le Piantagioni del Caffè, da assaggiare in espresso, filtro, cappuccini. Quando è periodo, da provare il mitico pumpkin spice latte, aromatizzato con zucca e cannella. Ci sono poi centrifughe, drink analcolici, cocktail e calici di vino per un aperitivo o un pranzo in compagnia di bagel, wrap e creative insalate.



Vivoli
via Isola delle Stinche, 7r
tel. 055 292334
chiuso lunedì



Nata 1929 per mano di Serafino Vivoli, è la gelateria più antica di Firenze e uno degli indirizzi imperdibili del rione Santa Croce. Gode di fama internazionale (ha avuto successo anche negli Stati Uniti), e il locale è sempre affollatissimo sia dai fiorentini sia dai tanti turisti italiani e stranieri che vengono qui innanzitutto per gustare il Gran caffè alla crema, golosissimo affogato al caffè che è da sempre la specialità della casa. La produzione dolce punta sui grandi classici come lo zuccotto o il marengo, piccola pasticceria, brioche e cornetti per colazioni o merende da completare con un espresso ben fatto, da una miscela di qualità. Rimane protagonista il gelato, realizzato con materie

prime italiane e proposto in un assortimento di gusti che spazia dagli immancabili classici a quelli stagionali.

FORTE DEI MARMI [LU]



Il Giardino

via S. Stagi, 44

tel. 0584 89318

chiuso sempre aperto



Un salotto nella piazza centrale della città, con invidiabile vista sul Fortino, si caratterizza per l'ambiente curato, arredato anche all'esterno con uno stile marino semplice ed elegante, tra toni chiari e naturali. Aperto da mattina a sera, è un luogo sempre molto frequentato. Il laboratorio sforna quotidianamente lieviti per la colazione, torte e mignon, da gustare sorseggiando un caffè o un cappuccino ben fatti, oppure attingendo dall'ampia selezione di tè e infusi. Interessante la lista di cocktail per un aperitivo o l'after dinner, ad esempio il Rubino Lucchese (Martini rubino, bitter Campari, china, ginger beer e zenzero) dal finale fresco e piccante, valida alternativa al classico Americano. I drink sono serviti con un ricco accompagnamento di sfizi di sfoglia salati, olive e salatini.



Caffè Principe

via G. Carducci, 2

tel. 0584 89238

chiuso lunedì



Atmosfere raffinate da salotto per lo storico Caffè Principe,

luogo cult delle vacanze versiliesi, che ha riaperto lo scorso anno sotto l'egida del marchio Prada in seguito a un accurato restauro. Ci si ferma anche solo per un caffè, estratto correttamente e con una nota di liquirizia sul finale, o un buon cappuccino da abbinare a colazione all'ampia gamma di croissant, brioche vegane, bomboloni, veneziane, nodi, kipferl, saccottini. Nell'allettante offerta dolce, anche mignon, monoporzioni e torte al trancio, per chi ama il salato nell'ordinato bancone ci sono panini al latte farciti, tramezzini, focacce e pizzette. Per concludere la serata si può contare su un aperitivo all'italiana, con cocktail classici serviti con patatine, olive, noccioline e salatini. Ampia la selezione di whisky e rum. Prezzi in linea con nome e posizione.

LIDO DI CAMAIORE [LU]



Cattan

v.le C. Colombo, 344

tel. 0584 617698

chiuso giovedì



Storica insegna del Lido a pochi passi dal lungomare, nell'estate 2023 ha riaperto con una nuova veste e una nuova gestione composta da un team di imprenditori locali noti in zona. Moderno e raffinato negli arredi dai toni chiari, gode di un'offerta poliedrica, ben pensata in ogni sua sfaccettatura. La linea dolce è curata dal pasticciere Lorenzo Baldini (vedi Pasticceria Lorenzo), tra

i soci. Ottima la viennoiserie, che consente di cominciare al meglio la giornata insieme a espressi dalle note floreali e di cacao e cappuccini realizzati ad arte. Le brioche sono soffici e leggere, il twist con chantilly e caramello è una vera goduria. Non mancano nemmeno gustosi salati e ancora, mignon, torte e monoporzioni, volendo da abbinare anche a un calice di vino dolce. Merita l'aperitivo, che scorre tra cocktail di livello (da provare il signature Rosa) e ricercati stuzzichini.

LIVORNO



**Chalet
della Rotonda**
v.le Italia, 136
tel. 375 5831777
chiuso lunedì



Storico locale livornese, che accoglie con interni di gusto contemporaneo, divisi tra varie salette, e begli spazi esterni dove godersi una sosta in relax all'ombra della pineta della Rotonda di Ardenza, avvolti dal profumo del mare a pochi passi. L'offerta accontenta ogni pausa della giornata. Paste pasticcini, brioche e budini di riso offrono solo l'imbarazzo della scelta per una colazione, magari prima della spiaggia, o per una merenda golosa. Trovano buona compagnia in espressi e cappuccini eseguiti con cura, e non mancano vellutate cioccolate con panna perfette quando fa freddo. Il locale offre

anche una proposta ristorativa, con una cucina - principalmente di mare - che non delude. Nel corso dell'anno si organizzano serate con musica dal vivo.



Cristiani
via di Salviano, 6
tel. 0586 856598

chiuso sempre aperto

Apprezzata da residenti e turisti, Cristiani è una solida insegna cittadina che vanta più di cinquanta primavere ed è sempre sulla breccia. Il segreto del suo successo è innanzitutto nella pasticceria maison, frutto di materie prime di qualità, continua ricerca e uno sguardo alle nuove tendenze senza mai perdere il legame con la tradizione (ottima la schiacciata livornese e i biscotti tipici). Il banco vetrina è sempre colorato e ricco di golosità. Iniziare la giornata con un saccottino al cioccolato, una tortina o un maritozzo colmo di panna da immergere in un buon caffè o un cappuccino è una coccola che vale concedersi. Piacevoli anche la sosta a merenda o la pausa salata, che conta su una buona scelta di snack come sandwich e tramezzini. Soddisfa l'aperitivo, grazie a drink, vini e sfiziosi bocconi per accompagnare. Locale curato, con bel dehors.

LUCCA



Pane & Marmellata

**fraz. Monte San Quirico
via C. Viviani, 1099
tel. 0583 1520588**

chiuso lunedì



Piccola chicca a poca distanza dalle mura cittadine, Pane & Marmellata è un curato localino a conduzione familiare dove si respira l'amore per la pasticceria, e prima ancora quello per le cose buone e fatte bene. L'offerta rispecchia appieno questa filosofia, con specialità in gran parte realizzate con i prodotti dell'azienda agricola di proprietà. I dolci sono davvero allettanti, dai pasticcini a torte e monoporzioni. Ottimi i lievitati da colazione, anche nelle varianti salate, e molto curata la caffetteria. Sempre gettonato il brunch della domenica, che offre una bella gamma di possibilità, tra cui french toast, croque madame, club sandwich, avocado toast e uova in vari modi. Ogni giorno a pranzo la cucina conquista con piatti di stagione semplici e genuini. Va forte l'aperitivo, i drink sono ben fatti e i taglieri di accompagnamento ricchi e sfiziosi. Gentilezza assicurata.



Caffè Santa Zita

**p.zza San Frediano, 16
tel. 0583 390878**

chiuso mercoledì



Eleganza e raffinatezza sono la cifra di questo locale nel cuore

del centro storico. Caffetteria, biscotteria e sala da tè, dispone di suggestive salette in stile rétro, un bellissimo giardino interno e tavoli su piazza San Frediano. È un'insegna che cambia volto nel corso della giornata: le colazioni contano su una raffinata pasticceria e un'ottima caffetteria, da chicchi pregiati, mentre a ora di pranzo si attinge da una proposta di cucina che unisce la tradizione lucchese e sapori internazionali. Eccellente la selezione di tè e tisane, da degustare anche nella formula afternoon tea con creazioni salate dello chef. Piacevole l'aperitivo, con musica dal vivo, una drink list di livello in dialogo col territorio, e gustosi stuzzichini. Specialità i biscotti Miracoli di Santa Zita (pure in vendita) ogni anno diversi e realizzati in collaborazione con chef e pasticceri di nome.



Taddeucci

**p.zza San Michele, 34
tel. 0583 494933**

chiuso sempre aperto



Taddeucci per tutti è sinonimo di buccellato. È in questo storico caffè e bottega che potete assaggiare, da oltre cento anni, il migliore dolce della tradizione lucchese, con quel sapore che sembra arrivare da tempi lontani (la ricetta è infatti invariata rispetto all'originale). Ma non solo, l'insegna è anche pasticceria e, ovviamente, caffetteria. Consigliata la colazione con il Pan Puccini, altro dolce cifra

della casa da tre generazioni (e ideato proprio in omaggio al Maestro), perfetto insieme a un cremoso cappuccino. Chi vuole concedersi una sosta rilassata può accomodarsi nel dehors su piazza San Michele, magari per una pausa di metà giornata in compagnia di una fetta della tipica "torta co' becchi" alle verdure, di un buon caffè o degli squisiti biscotti con i pinoli di San Rossore.



Tambellini dal 1870
loc. Sant'Alessio
via per Sant'Alessio, 1403
tel. 0583 342077
chiuso domenica



Situato appena fuori Lucca, Tambellini nasce nel 1870 come stazione di posta, e a oggi conserva una bella atmosfera d'altri tempi, impreziosita da arredi eleganti e oggetti d'arte. Si può passare già la mattina presto per un buon caffè e un pezzo dolce, ma il meglio arriva all'ora di pranzo grazie a una cucina che offre gustosi piatti della tradizione locale (in stagione assaggiate la garmugia, zuppa lucchese a base di ortaggi primaverili), da accompagnare con una bottiglia di vino scelta tra le centinaia di referenze sugli scaffali. Ideale per la bella stagione il godibilissimo dehors, in cui concedersi uno spuntino o una merenda in compagnia di ricchi taglieri con prodotti tipici della Garfagnana. Accoglienza garbata e cortese.

MASSA



Pasticceria Aldo
via P.Mascagni, 5
tel. 0585 352440
chiuso giovedì



Un'insegna di successo, che a oggi conta sei indirizzi in zona, compreso questo di Marina di Massa. Un locale che invita ad accomodarsi grazie agli spazi curati e ben distribuiti tra la zona interna e un godibile dehors fruibile anche in inverno. Ci si ferma volentieri fin dal mattino, per una colazione che oltre alle deliziose sfoglie (ottime quelle al riso e alla ricotta) e ai tipici scendiletto, offre un bel parterre di croissant e cornetti in varie foggie e farciture (cubici compresi), pain suisse e au chocolat, tutti davvero buoni. Sui banchi anche una lunga schiera di paste e mignon, panini, tramezzini e vari sfizi salati. Bene la caffetteria, l'espresso ha belle note fruttate e di cacao, il cappuccino è cremoso e servito alla giusta temperatura. Gettonato l'aperitivo, grazie alla qualità dei cocktail da abbinare, volendo, ad abbondanti taglieri e gustose stuzzicherie.



La Casina
via San Giuseppe
Vecchio, 220
tel. 324 5824410
chiuso martedì



Sosta imperdibile per chi si trovasse da queste parti, La Casina gode di un ambiente gradevolissimo, diviso tra interni (su due piani) con cucina a vista, un dehors e una terrazza. Il lievito madre qui è un vero culto, dà vita a pani e prodotti da forno di alta scuola custoditi in un banco che è una vera festa per gli occhi. Croissant salati dalle farciture non banali, ma anche pizze al trancio, focacce e l'ottima viennoiserie, dalle sfoglie con crema e frutta a New York roll, flat croissant, girelle, bomboloni e creazioni originali come il Cappucciolone (cappuccino servito dentro una brioche). Si possono ordinare pure uova e pancake. Bene la caffetteria, di livello la proposta di cucina e la pizzeria, con tonde che meritano l'assaggio. Gettonati il brunch (nel fine settimana) e gli aperitivi, grazie ai ricercati cocktail da accompagnare con ricchi taglieri. Da gennaio 2024 anche a La Spezia, in piazza del Mercato.



Pandolce Caffè
Croissant
loc. Marina
p.zza Betti, 39
tel. 329 7545134
chiuso lunedì;

in estate sempre aperto



In posizione strategica, a pochi passi dal mare e dal pontile, è un minuscolo localino ottimo per una colazione di grande soddisfazione. Il banco è contenuto, diviso tra la pasticceria e la caffetteria, da cui arrivano espressi dai profumi intensi e lunga persistenza e cappuccini equilibrati, con una crema fine e compatta. In laboratorio entrano solo materie prime selezionate, trasformate con sapienza in una serie di dolcezze tutte da provare. Le brioche sono davvero buone, farcite al momento con cioccolato, confetture o con un'ottima crema pasticceria impregiosita da abbondante vaniglia, le sfoglie profumano di burro e hanno una caramellatura che dona una piacevolissima croccantezza. Ci si accomoda solo all'esterno, sull'ampio marciapiede antistante.

MONSUMMANO TERME [PT]



Slitti

fraz. Cintolese
via Francesca Vergine
dei Pini, 1268
tel. 0572 640240
chiuso domenica
pomeriggio



Una vera e propria bottega del cioccolato, impreziosita da una linea di caffè a marchio che è possibile acquistare o assaporare sul posto. Elegante, caldo e accogliente, Slitti è un laboratorio di famiglia diventato ormai da anni un riferimento anche all'estero per la qualità delle sue creazioni in cioccolato, lavorato ad arte. Ricercata anche la proposta caffèicola, che spazia tra pregiate singole origini e miscele ben valorizzate in tazzina. Qui si può bere di certo uno dei migliori caffè della zona, ma si possono anche degustare praline, tortine, un'eccellente cioccolata calda o, in stagione, il gelato artigianale. Deliziosi i tartufi al Cognac e i Ricci, bastoncini di mandorla e riso soffiato ricoperti di finissimo cioccolato al latte. Lo spazio è ampio, con una decina di tavoli per accomodarsi. Personale cortese e sorridente. Altra sede a Firenze.

MONTE ARGENTARIO [GR]



Giulia

loc. Porto Santo Stefano
via del Molo, 17
tel. 0564 813913
chiuso lunedì;
in estate sempre aperto



Sempre molto frequentato, è una delle insegne di riferimento in zona per una sosta a ogni ora, dalla colazione al pranzo, dalla merenda all'aperitivo, momenti piacevolissimi da trascorrere nelle belle giornate nella terrazza con vista sul mare dell'Argentario. Buoni gli espressi e i cappuccini, ottenuti a partire da chicchi 100% Arabica e perfetti al mattino con le fragranti brioches, disponibili in un vario assortimento. Lo spuntino di mezzogiorno è affidato a ottimi sandwich e tramezzini, toast, piadine e insalatone. Gettonato il gelato. Riscuote sempre successo l'aperitivo, che conta su una nutrita carta vini con referenze italiane e straniere, cocktail ben miscelati e una bella selezione di liquori, tutto da abbinare a finger food e sfzi gustosi. Intenso il calendario di iniziative, tra eventi, tra culturali, serate con musica dal vivo e degustazioni.

MONTE SAN SAVINO [AR]



**Arte Dolce
di Stefano Lorenzoni**
via A. Milaneschi, 49
tel. 0575 810705

chiuso martedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio

Si trova nell'area commerciale, a qualche chilometro dal centro, ma il concept di Stefano Lorenzoni - talentuoso pasticciere e cultore del lievito madre - vale il viaggio. Lo spazio è ampio e luminoso, allestito in stile bakery contemporanea, essenziale nei colori e decori. I banconi esaltano la curatissima pasticceria moderna e i lievitati da colazione in stile francese. Impeccabili i croissant, i pain au chocolat e la Prestige, una cupola di sfoglia ripiena di crema all'arancio e riso. Da provare anche le classiche ciambelle fritte. Di livello l'espresso, da una selezione di Arabica, servito con accompagnamento di acqua e in tazzine con apposito coperchio. Pochi ma intriganti piatti per la pausa pranzo, da ingredienti scelti. Completano l'offerta la bella gamma di torte, biscotti e cioccolateria, e un'importante selezione di vini e Champagne. Ottimi i grandi lievitati. Personale cordiale e preparato.

MONTEPULCIANO [SI]



**Antico Caffè
Poliziano**
via di Voltaia
nel Corso, 27
tel. 0578 758615

chiuso sempre aperto

È la memoria storica di Montepulciano: qui, dal 1868, sono passate generazioni di abitanti e tante personalità del mondo dell'arte e della cultura. E qui, in tanti, tornano ogni giorno, non solo per la vista mozzafiato sulla Valdichiana che si gode dalla grande terrazza, ma anche per accomodarsi in una delle belle sale in stile Art Nouveau e assaporare l'atmosfera del luogo e la qualità della sua proposta. Colazioni e merende contano su brioche freschissime e una curata offerta dolce, espressi e cappuccini di buona fattura e una ricca lista di bevande. La cucina toscana, con i suoi prodotti e le sue ricette, segna buona parte del menu, corroborato da una carta vini che annovera le migliori etichette locali.



**Caffetteria
Palazzo Avignonesi**
via di Gracciano
nel Corso, 89
tel. 0578 775854

chiuso lunedì;
in estate sempre aperto

È uno dei palazzi storici di Montepulciano e la sua realizzazione, risalente al 1572,


viene attribuita al celebre architetto tardo rinascimentale Jacopo Barozzi, detto il Vignola. E la bellezza da parte dei suoi interni, dai soffitti agli affreschi in essi preservati, si può apprezzare con una sosta alla caffetteria del palazzo. Ci si accomoda in un ambiente elegante, in cui storia e modernità convivono in armonia, dove godersi un buon caffè e scegliere da una variegata offerta dolce che spazia dai lievitati della prima colazione a mignon e monoporzioni, dalla pasticceria secca e torte e dolci delle ricorrenze. Non manca una proposta salata per un aperitivo con un classico cocktail. Servizio attento e in linea con la location.

MONTERIGGIONI [SI]



Bar dell'Orso

**loc. La Colonna
via Cassia Nord, 23
tel. 0577 305074**

chiuso sempre aperto 

Bar, bottega e trattoria di cucina toscana, è un locale in posizione felice, ai piedi del bellissimo borgo di Monteriggioni. Ambiente e atmosfera sono informali e accoglienti, l'apertura di buon'ora consente una colazione anche ai più mattinieri con caffè, cappuccini e gli invitanti dolci esposti al banco. Nell'insegna campeggia la scritta "panini e merende", e infatti la sua anima migliore si svela nella selezione (anche da acquisto) di salumi, formaggi, sottoli e prodotti locali che a tutte le ore possono finire dentro

un panino o in ricchi gustosi taglieri. Dalla cucina arrivano piatti della tradizione, tra primi con pasta fatta in casa (da provare le pappardelle e i picci), ribollita, secondi di carne e cacciagione. Da bere, vini del territorio. Musica dal vivo nel fine settimana, anche nel dehors nella bella stagione.

PIETRASANTA [LU]



Il Duomo

**p.zza del Duomo, 41
tel. 0584 1850580**

chiuso sempre aperto 

Apprezzato da residenti e turisti, è certamente uno degli indirizzi più frequentati dell'elegante centro storico. Adagiato sulla piazza principale, è un luogo in cui si respirano classe e raffinatezza, dove trascorrere momenti piacevoli a ogni ora del giorno. Accomodati nelle salette in stile rétro, si può dare avvio alla giornata con fragranti croissant appena sfornati e cremosi cappuccini, o concedersi una merenda in compagnia di pasticcini, paste e dolcetti. Fin dal mattino non mancano spunti salati, come le focacce farcite e i sandwich, cui si aggiungono in orario di pranzo le proposte del bistrot, dalle insalate alle gustose frittiture di pesce. La sera, spazio ai cocktail, davvero ben fatti, da godersi magari nel curato dehors mentre la piazza si anima e la luce del tramonto colora il Duomo di San Martino.

PISA



Caffè dei Cavalieri

via Corsica, 14

tel. 391 1613749

chiuso domenica



Nato come evoluzione di un piccolo coffee shop, Cavalieri esprime la stessa voglia di distinguersi nel panorama cittadino puntando sui caffè specialty. Lo spazio aiuta, grazie a un'ampia sala interna, al dehors e a un giardino sul retro. La colazione è in stile internazionale, e comprende sia i classici dell'english breakfast sia i capisaldi italiani, con sfoglie e cornetti classici, fette di torta o biscotti. Interessante la selezione di chicchi, che varia periodicamente, da assaporare in ottimi espressi o caffè filtro, degna di nota inoltre la proposta di infusi e bevande calde o fredde. A pranzo c'è un menu con piatti di terra e mare, e buoni dolci al cucchiaino homemade, mentre la sera entrano in scena i cocktail, accompagnati da stuzzichini e taglieri con prodotti locali. Ampia la scelta di vini, italiani e francesi.



Filter Coffee Lab

via Santa Maria, 30

tel. 348 6246151

chiuso sabato



Locale in stile internazionale e dall'offerta moderna, in una storica via cittadina. Lo spazio è

ben modulato, tra tavoli grandi e piccoli che si adattano a ogni esigenza, e c'è un grazioso cortile accessibile dall'interno. Il fulcro dell'offerta è il caffè, disponibile anche filtrato o estratto per infusione da miscele o chicchi specialty. Buona pure la proposta di bevande calde e fredde. Sul bancone, un bell'assortimento di dolci in stile americano, tra cui muffin, cupcake, monoporzioni di carrot cake o red velvet, oltre ai cornetti classici e a specialità vegane (come il mini loaf al cioccolato) o gluten free. Sul fronte salato i bagel la fanno da padrone (da provare quello con hummus di barbabietola, pomodori, carote arrostiti, avocado e germogli). Completa l'offerta il brunch della domenica.

PONTEREDERA [PI]



Dolci Capricci

via I Maggio, 75

tel. 0587 52047

chiuso lunedì



Una pasticceria artigianale, caffetteria e sala da tè, come recita l'insegna esterna. Appena entrati si viene colpiti dall'invitante bancone nel quale sfila una curata offerta, tra dolci realizzati con farine da agricoltura biologica, anche vegani e gluten free, torte e biscotti classici o creativi, cornetti per la colazione. Contenuta ma sfiziosa la scelta in salato, nella quale

spiccano i tramezzini dalle farciture assortite. L'invito che viene fatto, anche a chi viene solo per un caffè, è quello di accomodarsi nella saletta, per potersi godere l'atmosfera. La proposta di caffè, macinati al momento, comprende pure un decaffeinato ad acqua 100% Arabica. Pregevole la selezione di tè e infusi. Servizio affabile.

PRATO



I Frari delle Logge p.zza del Comune, 16 tel. 0574 35490


chiuso martedì mattina 

Versatile e poliedrico, è un bar, bistro e cocktail bar curato negli spazi e dalla posizione invidiabile, sotto il centralissimo loggiato della piazza del Comune. Offre una proposta trasversale, che accompagna dal mattino al dopocena. La cucina ha piatti interessanti e centrati sulla tradizione in chiave contemporanea, così come la pasticceria, che dai dolci per la colazione alle monoporzioni, spazia su classici di grande gusto. Gustosa l'offerta salata di sapore internazionale, sia per la colazione che per l'intera giornata, dove spiccano un notevole egg sandwich e il crostone oltre oceano, con guacamole, salmone affumicato, uova e salsa olandese. Meriterebbero qualche cura in più l'espresso e il cappuccino (non perfettamente montato), da allineare all'attenzione

dedicata alla cucina. Buoni i cocktail, da una bella drink list che accompagna fino a tarda notte.



Luca Mannori via A. Lazzarini, 2 tel. 0574 21628

chiuso martedì tutto il giorno e domenica pomeriggio 

Una delle prime pasticcerie di Prato, con a capo Luca Mannori, volto noto del settore e tra i pasticceri che hanno fatto la storia della città e non solo. Protagonisti qui sono gli ottimi dolci, il locale osserva orari di bottega chiudendo a pranzo, ma non manca un servizio di caffetteria che consente di fermarsi per una colazione o una merenda con le specialità della casa. Mannori lavora molto bene il cioccolato, e la mitica torta Sette Veli ne è la carta d'identità. La mano felice e le materie prime di qualità si avvertono però in ogni creazione, dalle sfoglie alla crema ai cornetti all'italiana, dai budini di riso ai dolci della tradizione (ottime le pesche di Prato), fino alle buonissime monoporzioni. L'espresso ha una buona persistenza aromatica, senza spingere troppo in acidità, bene anche i cappuccini e il macchiato, molto equilibrato. Attenzione verso le alternative vegetali al latte.



Nuovo Mondo **via G. Garibaldi, 23**

tel. 0574 27765

chiuso lunedì



Paolo Sacchetti è uno dei grandi che ha fatto la storia recente della pasticceria nazionale, e oggi in squadra con il figlio Andrea, guida questa insegna lungo uno dei due corsi principali di Prato, in prossimità del teatro Politeama. L'ambiente è minuto, il focus è naturalmente incentrato sui dolci della casa, ma il locale gode di una caffetteria di livello che accompagna al meglio la sosta, con espressi e cappuccini sempre eseguiti con le dovute attenzioni e una bella scelta di alternative vegetali al latte. Il banco presenta quanto di più goloso si possa cercare, dai grandi lievitati come il Giulebbe ai piccoli della colazione come lo squisito cremino. Meritano più di un assaggio i budini di riso, gli "scendiletto" alla crema e le mitiche pesche di Prato, da provare in versione classica e rivisitate. Si va sul sicuro pure con l'ottima biscotteria e le eccellenti torte.

SAN GIMIGNANO [SI]



Magnino **p.tta F. Buonaccorsi, 5** **tel. 0577 940609**

chiuso mercoledì;

in estate sempre aperto



Marco Nencini ha seguito le orme del nonno materno, il

cui soprannome aveva dato il nome al locale da lui rilevato nel 1974, quando aveva già mezzo secolo di storia. Vent'anni fa Marco ha iniziato a completare la rivoluzione già avviata verso la formula del bistrot, e oggi Magnino è un indirizzo all day dalla proposta che guarda alla tradizione ma ha anche un appeal internazionale. La caffetteria è di qualità, conta su miscele selezionate e specialty coffee (pure estratti con V60) da sposare al mattino con gustosi croissant farciti al momento. Bella la selezione di tè, tisane e infusi per una pausa pomeridiana accompagnata da golosi dolcetti, e allettante l'offerta di cucina, che punta su piatti toscani e pasta fresca fatta in casa. E poi ci sono pinse, pizze, taglieri, crostini, tartare, tutto da abbinare a vini del territorio. Curato dehors in piazza, gettonatissimo all'ora dell'aperitivo.

SAN GIOVANNI **VALDARNO [AR]**



Menchetti dal 1948 **via Maestri del Lavoro, 3** **tel. 055 9122463**

chiuso sempre aperto



Da piccolo forno - aperto nell'immediato dopoguerra - a un marchio che, tra Toscana e Umbria, conta oggi 25 indirizzi (tra locali, punti vendita e franchising): è la straordinaria parabola della famiglia Menchetti, giunta alla terza generazione con un occhio sempre vigile sulla

tradizione e un altro aperto sulla contemporaneità. In questo locale si viene per comprare il buon pane, in tante tipologie (come quello di farina di grano Verna, macinata a pietra), ma anche per fare colazione con gli squisiti lievitati e con un caffè dal gusto rotondo che, insieme al latte, trova un grande equilibrio nei vellutati cappuccini. Dal forno escono continuamente dolcetti, torte e pizze alla pala che riempiono le invitanti vetrine, mentre in cucina si preparano i primi piatti e le ricche insalatone per la pausa pranzo. La buona scelta di vini e cocktail lo rende un luogo frequentato anche all'aperitivo.

SANTA CROCE SULL'ARNO [PI]



Vacchetta
p.zza G. Garibaldi, 12
tel. 0571 30830

chiuso domenica



Il locale di Paolo Seghetti è l'indirizzo ideale per una pausa a ogni ora del giorno, grazie alla piacevolezza dei curati ambienti e a un'offerta versatile e di qualità, incentrata su selezionate materie prime. La pasticceria è uno dei punti di forza dell'insegna: ottimi i lievitati da colazione, cornetti in primis, che si fanno apprezzare per la fragranza degli impasti, da lievito madre, e la golosità delle farciture. Tra le specialità ricordiamo i famosi amaretti, ma l'intero repertorio dolce merita l'assaggio, così come l'offerta

di sfizi salati, tra tramezzini, pizzette e schiacciate ripiene. Bene la caffetteria, dall'espresso alla scelta di bevande calde e fredde. Ampia la gamma di vini naturali, e spesso si organizzano pranzi a base di prodotti selezionati. Su prenotazione ci sono torte come la Esperimento Mannori: pasta sablée al cacao, croccante al gianduia e semifreddo al mascarpone e cioccolato bianco.

SCANDICCI [FI]



Laquale
via Turri, 48
tel. 0574 879157

chiuso sempre aperto



Alle porte di Firenze, questo bar pasticceria è un buon punto di riferimento per la zona, con un'offerta che copre ogni pausa della giornata, dal mattino alla sera. Tra le specialità della colazione, davvero notevole la bomba frita con crema pasticceria, ma tutti i lievitati da forno sono di buona fattura, dal cornetto all'italiana ai rolls al cioccolato, alle varianti vegane. Nell'offerta dolce pure un bel ventaglio di monoporzioni e torte, e non mancano una valida gastronomia per l'ora di pranzo e svariati snack da banco che accompagnano spuntini oppure un classico aperitivo. Caffè di buona qualità, molto ben fatto il cappuccino. Locale spazioso, con vari tavoli interni, cui si aggiungono nella bella stagione quelli nel dehors.



Tuttobene

The Florence Gate
via della Costituzione
s.n.c

tel. 055 0750605

chiuso sempre aperto



Nella famiglia del Tuttobene di Campi Bisenzio, al centro della tavola ci sono progetti di recupero urbano, e questo ne è un riuscitissimo esempio. Il locale si trova al capolinea della tramvia fiorentina, è uno spazio ampio, con tavoli interni ed esterni, caratterizzato da uno stile essenziale e comunque caldo, ma soprattutto da un'offerta di livello in ogni sua sfaccettatura. Qui si può passare per un'ottima colazione o anche solo per un caffè, è sempre realizzato con grande cura. Nel grande banco angolare, molto fornito, troverete a ogni ora un ricco repertorio di dolci e salati, dalle sfoglie alla crema alla schiacciata ripiena con salumi e formaggi di prima qualità, disponibili pure da acquisto insieme ad altri ricercati prodotti a scaffale. A pranzo c'è un menu del giorno, e fino all'aperitivo godrete di tempo speso bene. Servizio attento e cortese.

SIENA



Corsini

via A. Diaz, 4/14
tel. 0577 221881

chiuso domenica

pomeriggio



L'insegna nata da un panificio di paese a Monte Amiata, ha superato il secolo di storia senza mai tradire quella qualità che l'ha resa una istituzione in città. I senesi sanno di andare a colpo sicuro già a colazione, c'è un buon assortimento di brioche per ogni gusto e la caffetteria è all'altezza, a partire da espressi e cappuccini. L'offerta è comunque articolata, comprende inoltre il pane, la pizza alla pala e gustose creazioni di pasticceria, tra biscotti, pasticcini, torte, crostate, monoporzioni. Portano la firma Corsini anche le tante specialità tipiche, dai cavallucci a ricciarelli e panforte (anche al cioccolato o con fichi e noci), cui si aggiungono i grandi lievitati delle feste.



Caffetteria Fiorella

via di Città, 13
tel. 377 1867228

chiuso domenica

Le dimensioni ridotte del locale - si può consumare pressoché solo al banco - non devono scoraggiare chi è più esigente in fatto di caffè. Perché qui si esprime il vero valore della torrefazione artigianale,

garanzia di gusto, freschezza, genuinità. Dai terreni selezionati in Asia ed Africa arrivano selezionati chicchi di Arabica e Robusta che sapientemente miscelati compongono il blend della casa, disponibile da acquisto anche in capsule. E che nel locale si gusta estratto ad arte, ed è la base pure per i cremosi cappuccini, ottimi a colazione con le fragranti brioche provenienti da un forno di fiducia. Per l'aperitivo, sempre al banco, si servono vino della casa in calice e i classici drink, con sfizi salati.



Nannini
via Banchi di Sopra, 24
tel. 0577 236009
chiuso sempre aperto

Torrefazione di caffè e produzione di dolci tipici senesi sono le colonne portanti di questa insegna ultracentenaria con il bar nel pieno centro storico. Invitanti le sedute per una colazione in relax: si può gustare un caffè estratto con cura scegliendo tra le miscele 100% Arabica, Araldica o Ducale, un cappuccino montato con attenzione e brioche generosamente farcite. Degna di nota la pasticceria, con il marchio Nannini che campeggia su ricciarelli, panforte, panpepato, cantucci, cavallucci, torta fichi e noci e amaretti, con alcuni prodotti proposti in gustose variazioni e tutti disponibili anche all'assaggio,

oltre che all'acquisto in confezione. Il locale si presta piacevolmente anche alle pause pranzo, a merende e aperitivi.

SIGNA [FI]



Pasticceria Barbera
via T. Vecellio, 2
tel. 055 8998570
chiuso domenica pomeriggio
in estate

Un intero stabile a ospitare un bar pasticceria di stile moderno, apprezzato da habitué in arrivo dalla zona e dai dintorni, porto sicuro per una sosta a ogni ora del giorno. Vetrine frigo e banconi sono invitanti, espongono una ricca gamma di dolcezze che comprende belle torte, monoporzioni, mignon con deliziose creme e un ampio ventaglio di lievitati da colazione. Il cornetto è di ottima riuscita, in equilibrio tra il classico italiano e la sfogliatura francese. Notevole pure l'offerta salata, che oltre a qualche gustoso snack (buoni i croissant farciti) consente di fermarsi a ora di pranzo per godere di un menu giornaliero che offre piatti tradizionali e creativi, ben presentati e attenti alla stagionalità. La caffetteria è di buon livello su tutta la linea, particolare attenzione è dedicata alla drink list per aperitivi e dopocena sempre molto frequentati.

SINALUNGA [SI]



Loscuoro

via Pasolini, 10

tel. 339 4807457

chiuso sabato pomeriggio
e domenica tutto il giorno

Esternamente il locale potrebbe risultare uno dei tanti che affollano le mete commerciali, eppure la torrefazione (e caffetteria) di Stefano Perinti è un vero faro di qualità. Naturalmente protagonista è l'oro nero, che accompagna croissant, brioche e biscotti di ottima fattura, perfetti per una colazione o una pausa a ogni ora da godere in un ambiente caldo e accogliente, dove predomina il legno esaltato dall'acciaio e da pezzi vintage. L'espresso base è ottenuto da un buon blend di Arabica e Robusta, ma la scelta è ampia, grazie a una carta dei caffè che propone monorigini e chicchi specialty e vari metodi di estrazione (syphon, v60, aeropress, cold brew, filtro, moka) ben raccontati da un servizio attento e preparato.

TERRANUOVA BRACCIOLINI [AR]



Caffè Paradiso

via Poggilupi, 958c

tel. 055 973294

chiuso sempre aperto

Caffè Paradiso è un locale ampio e ben curato, buona sosta in ogni momento della giornata. Se si è in viaggio sull'Autostrada

del Sole vale la pena uscire dal casello Valdarno e dirigersi qui - il tragitto è breve - anche solo per una golosa colazione, garantita da caffè 100% Arabica estratti con le dovute cure, da cappuccini montati come regola comanda, da croissant, ciambelle e bomboloni. Non mancano pizzette, focacce e dolci vari. Merita pure la sosta in orario di pranzo, grazie a un servizio di ristorazione che nei giorni feriali offre proposte a buffet e alla carta, con piatti come i pici (con pasta fatta a mano), con panna, pecorino romano e pomodorini pachino. Gettonato l'aperitivo, in formula buffet e nel fine settimana in versione apericena, con piatti freddi e caldi, vini e drink.

VIAREGGIO [LU]



Fappani

via Marconi, 1

tel. 0584 941201

chiuso sempre aperto

Al centro della passeggiata, con affaccio diretto sulla spiaggia, Fappani è uno storico bar e pasticceria, curato negli arredi e frequentato da tanti habitués e non solo, specie nel periodo estivo. Tra le specialità della colazione, da non perdere le sfoglie (o "tordelli", come li chiamano qui) e i cornetti farciti, da abbinare magari a un goloso caffè con panna. Si può passare inoltre a pranzo o a cena, scegliendo da un menu principalmente di pesce dove

la frittura mista con verdure, croccante e sfiziosa, è la protagonista indiscussa. Ma il clou arriva all'ora dell'aperitivo, grazie all'interessante cocktail list e, soprattutto, alla suggestiva vista che si gode al tramonto. Opzioni sia vegetariane che vegane.



Galliano

v.le G. Marconi, 127

tel. 0584 50015

chiuso mercoledì



Un'insegna ultracentenaria, sotto la guida della stessa famiglia da quattro generazioni e vero cult per viareggini e turisti. In "passeggiata", a due passi dal mare, Galliano soddisfa ogni esigenza dalla colazione all'aperitivo, passando per spuntini, pranzi e merende. È bello cominciare la giornata con un buon caffè dall'aroma intenso e avvolgente e un'ottima sfogliata calda, oppure con un goloso budino di riso, la cui ricetta è ancora quella della nonna. Pregevole assortimento di tè da gustare con i pasticcini, non manca il gelato. Nella ricca proposta salata, gustosi sandwich, focacce, bagel, piatti caldi e freddi. Validi prodotti di prodotti vegani e gluten free. Indirizzo per un aperitivo d'atmosfera nell'elegante dehors, dove godersi il tramonto guardando il mare e sorseggiando un cocktail da un'ampia drink list.



Patalani

via G. Zanardelli, 183

tel. 0584 47279

chiuso mercoledì

tutto il giorno

e domenica pomeriggio



Si incontra vicino al mercato vecchio questo raffinato locale, dotato di un fresco dehors che invita alla sosta. All'interno si ammira un'elegante vetrina sospesa che ricorda un pianoforte, nella quale sfilano le prelibatezze frutto della bravura e dell'estro del pasticciere e cioccolatiere Riccardo Patalani. Ottime le praline, e le torte sembrano opere d'arte, originali nelle decorazioni spesso a tema floreale. Meritano pure i mignon e i dolci da colazione, come le sfoglie con crema e frutta, i croissant con cioccolato e mandorla, i budini di riso. Da non perdere le profumate e soffici bombette al forno con la crema e i bomboloni, perfetti insieme a un espresso estratto con cura o a un cappuccino bilanciato e ben montato. Gustosa la proposta salata, in primis i panini al latte e le focaccine, ottime idee per uno spuntino prima o dopo la spiaggia.