



ristorante con braceria a legna a Civitella a Paganico

Mappa

□



LA TAVERNA DI MONTE ANTICO è un'accogliente trattoria che offre un'es

perienza unica che combina la cucina tradizionale toscana con un'atmosfera calda e familiare. La trattoria LA TAVERNA DI MONTE ANTICO è famosa per i suoi piatti genuini preparati con ingredienti freschi e locali. Grazie alla posizione privilegiata in località Civitella Paganico, potrai gustare una varietà di sapori autentici che rispettano la tradizione culinaria toscana, accompagnati da vini di qualità e prodotti a km 0. Il menu è ricco di specialità che spaziano dagli antipasti, ai primi piatti come le papardelle al cinghiale**, fino ai secondi di carne cucinati alla perfezione, come la bistecca alla fiorentina. Se desideri immergerti nella tranquillità della campagna toscana e goderti una cucina che esalta i prodotti del territorio, LA TAVERNA DI MONTE ANTICO in località Civitella Paganico ti aspetta a braccia aperte. La trattoria è il luogo ideale per cene in famiglia, pranzi con amici o eventi speciali, grazie a un servizio attento e una location che incanta con la sua semplicità e bellezza naturale. Inoltre, la LA TAVERNA DI MONTE ANTICO si distingue per l'attenzione riservata ai dettagli: l'ambiente rustico ma curato nei minimi particolari offre un'atmosfera che ti farà sentire subito a casa. La posizione in località Civitella Paganico, immersa nel verde della campagna, la rende una meta perfetta per chi desidera una pausa rilassante lontano dal caos cittadino. Grazie alla cura nella preparazione dei piatti e alla qualità delle materie prime, questa trattoria si è guadagnata un posto speciale nel cuore dei suoi clienti. Vieni a scoprire le specialità della trattoria LA TAVERNA DI MONTE ANTICO, dove il cibo diventa un'esperienza da vivere e ricordare. Prenota il tuo tavolo e regalati un viaggio nei sapori autentici della Toscana.

Descrizione

Ristorante con braceria a legna a Civitella Paganico: scopri Ristorante La Taverna di Campagna un'eccellenza gastronomica che unisce tradizione e innovazione. Situato nella splendida cornice di Monte Antico, questo ristorante offre un'esperienza culinaria autentica, basata sui sapori genuini della cucina toscana. Con oltre 30 anni di attività, La Taverna di Campagna ha saputo mantenere intatto il proprio carattere, valorizzando al contempo la qualità delle materie prime locali e le tecniche di cottura tradizionali. Tradizione e qualità: i pilastri della nostra cucina toscana. La Taverna di Campagna si distingue per la sua dedizione alla tradizione culinaria toscana, coniugata con una costante ricerca della qualità. Ogni piatto racconta una storia di autenticità e passione, grazie all'utilizzo di ingredienti selezionati provenienti da produttori locali. La nuova gestione ha saputo integrare elementi di innovazione senza mai tradire l'essenza della cucina territoriale, creando un'offerta gastronomica che soddisfa anche i palati più esigenti. I punti di forza che rendono unica l'esperienza presso il nostro ristorante sono: *

- Materie prime fresche e di provenienza locale
- * Pasta fatta in casa secondo ricette tradizionali
- * Ambiente familiare e accogliente con atmosfera rustica
- * Servizio attento e personalizzato
- * Ampia selezione di vini locali e nazionali

Nel contesto di Civitella Paganico, territorio ricco di storia e tradizioni, La Taverna di Campagna rappresenta un punto di riferimento gastronomico per chi desidera scoprire i sapori autentici della Toscana in un'atmosfera calda e conviviale. La braceria a legna: il cuore pulsante della nostra proposta gastronomica. Il fiore all'occhiello de La Taverna di Campagna è senza dubbio la braceria a legna, dove l'arte della cottura tradizionale incontra la qualità delle carni selezionate. La cottura a vista esalta i sapori e i profumi delle pietanze, offrendo un'esperienza sensoriale completa. La tecnica di cottura alla brace, eseguita secondo i metodi tradizionali, permette di preservare le proprietà organolettiche delle carni, conferendo loro una succosità e un aroma inconfondibili. Il processo di preparazione dei piatti alla brace segue un protocollo preciso: 1. Selezione accurata delle carni da fornitori fidati del territorio. 2. Preparazione con marinature a base di erbe aromatiche locali.

i 3. Controllo attento della temperatura della brace 4. Cottura lenta e meticolosa per esaltare i sapori naturali 5. Servizio immediato per garantire la massima freschezza Ogni taglio di carne viene trattato con rispetto e competenza, permettendo agli ospiti di assaporare la vera essenza della cucina alla brace toscana. Le specialità della casa includono bistecche fiorentine, tagliate di manzo, costolette di agnello e salsicce artigianali, tutte preparate secondo ricette che rispettano la tradizione e locale. Un'esperienza gastronomica completa tra sapori e abbinamenti La proposta de La Taverna di Campagna non si limita alla sola braceria, ma si estende a un menù variegato che celebra tutte le sfaccettature della cucina toscana. I primi piatti, realizzati con pasta fresca fatta in casa, rappresentano un omaggio alle ricette tradizionali: pappardelle al ragù di cinghiale, pici all'aglione, ribollita e zuppe di stagione sono solo alcune delle specialità che è possibile degustare. Grande attenzione viene dedicata anche alla cantina, con una selezione di vini pensata per accompagnare al meglio ogni pietanza. Le etichette spaziano dalle produzioni locali alle eccellenze e nazionali, con particolare attenzione ai vini rossi strutturati che si sposano perfettamente con le carni alla brace. Il personale è sempre pronto a consigliare l'abbinamento ideale per esaltare i sapori di ogni piatto. L'ambiente rustico e accogliente, caratterizzato da elementi in pietra e legno, contribuisce a creare un'atmosfera conviviale dove il tempo sembra rallentare, permettendo agli ospiti di immergersi completamente nell'esperienza gastronomica. La qualità del servizio, attento ma informale, completa un quadro in cui ogni dettaglio è curato per garantire il massimo della soddisfazione. Scegli La Taverna di Campagna per un'autentica esperienza toscana. Quando si cerca un ristorante con braceria a legna nell'area di Civitella Paganico, La Taverna di Campagna rappresenta la scelta ideale per chi desidera scoprire l'autenticità della cucina toscana. Con oltre tre decenni di esperienza nel settore della ristorazione, questo locale ha saputo conquistare il cuore di residenti e visitatori grazie alla sua proposta gastronomica genuina e di qualità. Visitare La Taverna di Campagna significa intraprendere un viaggio nei sapori e nelle tradizioni della Toscana, in un ambiente che racconta la storia e la cultura del territorio. Per vivere un'esperienza culinaria indimenticabile, dove tradizione e qualità si incontrano in ogni piatto, è possibile prenotare un tavolo contattando direttamente il ristorante. Una serata alla Taverna di Campagna non è solo un momento di convivialità, ma un'immersione totale nella cultura gastronomica toscana, da assaporare e ricordare.

Contatti

LA TAVERNA DI MONTE ANTICO

Tel. 0564991030

<http://www.latavernadimonteantico.it>

V. Firenze 12 Monte antico Frazione di Civitella Paganico, Civitella Paganico, 58045

ORARIO ESTIVO - 12.30 - 15.00 - 19.
00 - 22.30 Da metà Luglio aperto tu
tti i giorni GIORNO DI CHIUSURA -
MERCOLEDÌ
