



dove mangiare dei buoni pici artigianali in Toscana

📍 Mappa

□



Nel cuore della splendida regione Toscana, a pochi chilometri dalle rinate Crete Senesi, si trova un caratteristico ristorante che offre un'esperienza culinaria unica: un'occasione imperdibile per assaporare i piatti tipici della tradizione in un'atmosfera affascinante e suggestiva. ## Il Ristorante: La Location Perfetta per una Cena da Ricordare Il ristorante si distingue per la sua atmosfera accogliente e familiare, perfettamente incastonata nel contesto rustico di una casa tradizionale toscana. La struttura, caratterizzata da una facciata in pietra e legno, è un vero e proprio invito a entrare e scoprire i tesori gastronomici che nasconde. All'interno, il ristorante dispone di tre sale accoglienti e intime, capaci di ospitare fino a 55 coperti. Durante le calde serate estive, è possibile cenare all'aperto, in una piccola veranda che regala un'atmosfera romantica e rilassante, perfetta per una cena a lume di candela. ## La Cucina: Un Viaggio Culinario tra i Sapori della Tradizione La cucina del ristorante è un vero e proprio omaggio alla tradizione culinaria toscana. Qui, gli ospiti possono assaporare i piatti tipici della zona, preparati con ingredienti freschi e di stagione, provenienti direttamente dai produttori locali. Il menù, che cambia in base alla stagionalità, offre una vasta scelta di antipasti, primi piatti, secondi e dolci, per soddisfare tutti i gusti e le esigenze. Tra i piatti imperdibili, meritano una menzione particolare la ribollita, zuppa di pane e verdure tipica della tradizione toscana, e la bistecca alla fiorentina, cotta alla perfezione secondo l'antica ricetta. Per accompagnare il pasto, è possibile scegliere tra una vasta selezione di vini locali, che esaltano i sapori dei piatti e completano l'esperienza culinaria. ## Un'esperienza unica: assaporare la tradizione in un contesto suggestivo Il ristorante non offre solo un'esperienza culinaria di alto livello, ma anche un'occasione per immergersi nella bellezza e nella tranquillità della campagna toscana. La sua posizione privilegiata, a pochi passi dalle Crete Senesi, rende il ristorante il luogo ideale per una pausa di gusto durante un viaggio alla scoperta delle meraviglie della regione. In conclusione, il ristorante rappresenta una meta imperdibile per tutti gli amanti della buona cucina e della tradizione toscana. Qui, ogni pasto diventa un'occasione per assaporare i sapori autentici della regione, in un ambiente accogliente e suggestivo, che trasforma ogni cena in un'esperienza indimenticabile.

📝 Descrizione

Dove mangiare dei buoni pici artigianali in Toscana: a Siena da Il Locale di Guido. I pici toscani rappresentano molto più di un semplice piatto: sono l'espressione di una tradizione millenaria che affonda le radici nella saggezza contadina. Preparati con ingredienti poveri ma genuini come farina di grano e acqua, questi spaghetti rustici dalla forma irregolare conquistano per la loro consistenza unica e la capacità di esaltare i condimenti tradizionali. La cucina del territorio senese si distingue per caratteristiche uniche che la rendono inconfondibile nel panorama gastronomico nazionale. Il Locale di Guido rappresenta fedelmente questi valori attraverso la sua proposta culinaria raffinata ma autentica. I pici toscani si caratterizzano per la loro preparazione artigianale che richiede tempo, pazienza e competenza tecnica. Questa pasta fresca viene realizzata esclusivamente a mano, attraverso un processo di lavorazione che conferisce al prodotto finale una texture irregolare e porosa, perfetta per trattenere i sughi tradizionali come l'aglione, il ragù di cinghiale o i condimenti a base di funghi porcini. La composizione e essenziale prevede farina di grano tenero tipo 00, semola di grano duro, acqua e un filo d'olio extravergine d'oliva. Questa semplicità ingredientistica nasconde in realtà una complessità tecnica notevole: la consistenza finale dipende dalla maestria nell'impasto e dalla capacità di stendere a mano ogni singolo pici, creando quelle irregolarità superficiali che rappresentano il marchio distintivo dell'autenticità. Il risultato è una pasta dal sapore intenso e dalla consistenza al dente prolungata, capace di trasformare ogni boccone in un'esperienza sensoriale completa. I benefici nutrizionali derivano dall'utilizzo di ingredienti naturali, privi di conservanti o additivi industriali. Il Locale di Guido a Siena, rappresenta la scelta ideale per chi desidera vivere un'autentica esperienza culinaria toscana. La combinazione tra ambiente caratteristico, accoglienza familiare e proposta gastronomica di qualità superiore rende questo ristorante una destinazione imprescindibile per gli amanti della tradizione culinaria senese. L'esperienza proposta va oltre la semplice degustazione: rappresenta un vero viaggio nella cultura gastronomica locale, dove ogni piatto racconta una storia di tradizione e passione. Chi desidera s

coprire i sapori autentici della cucina toscana e gustare pici preparati secondo le antiche metodologie artigianali troverà in questo locale la risposta perfetta alle proprie aspettative culinarie.

Contatti

IL LOCALE DI GUIDO

Tel. 0577366199

<http://www.illocalediguido.it>

Via Principale, 46 50, Siena, 53010

Nessun orario indicato
