

La Casa del Vin Santo a Firenze è l'approdo sicuro per la buona cucina toscana

scritto da Enzo Radunanza | 24/03/2023



Nel cuore del capoluogo rinascimentale, c'è una meta da non mancare per chi ama la tipicità a tavola e i buoni sapori di una volta: un locale che abbina la ristorazione a un'ampia scelta di vini. Accurata la selezione di formaggi, oli, salumi e carni

Casa del Vin Santo è un ristorante nel centro storico di Firenze, vicino a tutte le meraviglie culturali e architettoniche della città. Se cercate un posto dove si mangi la buona cucina tipica, che sia rilassante e raccolto, allora il locale di **Via Porta Rossa 15**, è il vostro indirizzo di riferimento.

La posizione è centralissima: siamo proprio dietro la **Loggia del Porcellino**, a cinque minuti a piedi dalla **Stazione di Santa Maria Novella** e pochi passi da **Piazza della Signoria**. Le ampie vetrate del ristorante si aprono come uno scrigno sulla storica via di Porta Rossa, anticipando l'entrata in un contesto elegante e intimo al tempo stesso, dall'appeal tipicamente toscano.

Menu Casa del Vin Santo: ristorante Firenze centro

Da anni, il locale propone la **buona cucina toscana della tradizione** sia agli affezionati clienti fiorentini che ai turisti che ogni giorno animano la straordinaria culla del Rinascimento.

Il **menu** comprende ricette classiche e piatti reinterpretati con abbinamenti sempre appropriati, spaziando dagli antipasti al dolce. Una **cucina concreta e ben eseguita**, nel rispetto di una cultura fortemente identitaria, in cui il protagonista è sempre il territorio con le sue tipicità nel piatto e nel calice.

Una proposta stagionale che racconta il territorio

Le scelte dello chef seguono l'**alternarsi delle stagioni per proporre sempre ingredienti freschi** e di qualità, dai classici taglieri di salumi e formaggi ai piatti più elaborati, ma "semplici" nel gusto e nel sapore. L'esperienza in questa trattoria toscana nel cuore di Firenze è un vero e proprio viaggio di sensazioni indimenticabili al palato.

Una trattoria fiorentina, tra piatti tipici e la carne dalla vetrina al piatto

Per un pranzo tranquillo, tra una tappa e l'altra della visita a monumenti e musei, oppure per una cena all'insegna del buon gusto, lo chef di **Casa del Vin Santo** conquista con le sue preparazioni speciali come l'ottima *Tartare di chianina con burrata* o il delizioso *Risotto con rapa rossa, caprino e nocciole*, non disdegnando la tradizione toscana come le *Pappardelle al ragù di cinghiale* o la famosa [Ribollita](#), solo per fare qualche esempio.

La **carne la fa da padrona nei secondi piatti**, in un'ampia scelta messa a disposizione del cliente nella **maxi-vetrina che domina il locale**. Un bell'assortimento di tagli e varietà, autentica gioia per chi ama "la ciccia" e che nasce dalla ricerca dei migliori allevatori italiani ed esteri. Alla Casa del Vin Santo, infatti, il criterio generale di selezione dei fornitori è orientato a ottenere **prodotti di qualità**, frutto di un approccio sostenibile, del rispetto degli animali e della **tracciabilità della filiera**.

Bistecca alla fiorentina a Firenze: Casa del Vin Santo

Tuttavia la vera prova della freschezza e della genuinità, alla Casa del Vin Santo si concretizza con l'assaggio appagante, dopo che il cliente ha scelto la carne in vetrina e la vede preparata e servita al momento. Tagli succosi e dall'aroma avvolgente cotti alla griglia: un esempio su tutti è la *Bistecca alla fiorentina con filetto* proposta con **carne di scottona di 22 mesi** così come nella regina delle carni toscane, la **Chianina IGP**.

Per gli amanti delle **carni irlandesi**, l'offerta contempla ottimi tagli di **Black Angus**, provenienti da allevamenti selezionati per sapore, qualità e tracciabilità.

Il sapore dell'accoglienza in un vero ristorante fiorentino

Atmosfere calde e intime e un'ampia scelta a tavola da comporre in abbinamento ad una ricchissima lista di vini: la **Casa del Vin Santo** fa della sua cucina un vero e proprio punto di forza ma è anche l'attenzione al cliente e la cortesia dello staff di sala, il fiore all'occhiello del locale.

Lasciatevi accompagnare dalle proposte della carta, con ingredienti freschi e soprattutto locali: se di stagione, il tartufo trionfa nei primi piatti di pasta fatta rigorosamente a mano e i funghi porcini impreziosiscono e profumano crostini e taglieri.

Gusto, sapori e accoglienza tutta toscana che ben si adatta a pranzi o cene tra amici oppure a un romantico appuntamento a due: il locale, sapientemente diviso in tre sale, ben si presta anche per appuntamenti d'affari e pranzi di lavoro, in una cornice storica tra le più belle al mondo.

Casa del Vin Santo

Via Porta Rossa, 15-17/R/15-17/R - Firenze

[Instagram](#)