



Florenc' en buŝo kaj ne nur...

Kie manĝi, trinki..... en Florenco

Gustoj el Toskanio

Kie manĝi sen bankroti apud la kongresejo

- ✓ nutraĵvendejoj, panbakejoj
- ✓ centra bazaro
- ✓ rapidmanĝejoj (😊 fervojista manĝoservo)
- ✓ picejoj
- ✓ restoracioj
- ✓ glaciaĵvendejoj



Gustoj el Toskanio

Inter la plej malnovaj kuirartoj, la toskana riĉas je simplaj popolaj pladoj, preparataj per bazaj kaj naturaj ingrediencoj: pano, olivoleo, freŝaj legomoj. Tamen aliflanke ĉeestas ankaŭ manĝaĵoj rafinitaj kaj fantazioplenaj, kiuj datiĝas el la pompoj de la renesanc-kortegoj, kiel majesta «bifstekoj laŭ florenca stilo». Ni ne forgesu, ke la florenca kuirarto lasis spurojn ankaŭ ĉe franca gastronomio, fare de la kuiristoj akompanantaj Caterina de Medici kiam ŝi edziniĝis kun la estonta reĝo de Francio.

Jen kelkaj el la multnombraj tipaj specialaĵoj de la toskana kuirarto :

Ribollita [ribol:ita]

Supo (el fazeoloj, nigra brasiko, aliaj legomoj) per kiu oni moligas sekan toskanan panon. Kuirita en la antaŭa tago, kaj *ribollita* (rekuirita ĝis bolado) antaŭ ol gustumi ĝin.

Panzanella [pancanel:a]

Malvarma supo, ideala dum somero, konsistanta el seka toskana pano moligita en glacia akvo, kaj ornamita per tomatoj, kukumoj, cepoj, bazilio kaj kondimentita per pura olivoleo, vinagro, salo kaj pipro.

Pappa col pomodoro [pap:a kol pomodoro]

Supo de seka toskana pano longtempe kuirita en buljono kun tomatoj, pura olivoleo, ajlo kaj bazilio.

Bistecca alla fiorentina [bistik:a al:a fiorentina] - **Bifstekoj laŭ florenca stilo**

Dika tranĉaĵo kun osto el lumbaĵo de bovoviando. Kuirita sur rostokrado, oni taksas ĝin perfekte kuirita kiam ĝi estas rostita en surfaco sed kruda interne.

Tripa alla fiorentina [trip:a al:a fiorentina] - Tripo laŭ florenca stilo

Maldike tranĉita tripjo, kuirita en tomata saŭco kaj surtabligita superŝutita per raspita pamesana fromaĝo.

Pane toscano [pane toskano] - Toskana pano

Panon oni uzas oftege en la toskana kuirarto. Ĝi estas sufiĉe karakteriza, ĉar ĝi estas sensala kaj tio surprizas la vojaĝanton kies gustoj kutimiĝis je sala pano. Ingredienco de supoj, ĝi ankaŭ estas plado per si mem: *bruschetta* [brusket:a], rostita pantranĉaĵo frotita per ajlo kaj surŝprucigita per olivoleo; *crostini* [krostini], krustetoj ŝmiritaj per kokida hepataĵo, fungoj aŭ simple per fromaĝo.

Vino Chianti [vino kianti]

La ruĝa vino Chianti en sia tipa pajlkovrita botelo (flasko) estas unu el la simboloj de Toskanio en la tuta mondo. La Chianti-vinareo, inter Florenco kaj Sieno, etendiĝas tra tipa monteta pejzaĝo rica je olivarboj kaj cipresoj. La vina tradicio en Toskanio fontas el la etruskoj, en kies lingvo la vorto "clante" [klante] signifis akvon.

Cantuccini e vin santo [kantuc:ini e vin santo]

Temas pri tipa toskana deserto. Oni mangas *cantuccini* - sekaj biskvitoj kun amandoj - trempitaj en glaseto da *vin santo*, dolĉa vino farita el sekigitaj vinberoj kaj malnovigita en malgrandaj bareloj.

"Ruĝaj kaj Nigraj stratnumeroj" en Florenco



La **fiorena adresa sistemo** en la urbocentro estas vere aparta. Kunloĝas en ĉiu strato du malsamaj vicoj de numeroj, la ruĝaj kaj la nigraj. Pordoj de loĝejoj kaj hoteloj estas markitaj per nigrokoloraj numeroj: 1, 2, 3 ...; dume komercaj entreprenoj estas markitaj per ruĝkoloraj numeroj kun aldonita "r" (ruĝa): 1r, 2r, 3r.

Kie manĝi sen bankroti apud la kongresejo

La elekto kie manĝi en Florenco dependas de viaj gustoj sed ankaŭ de la tempo je via dispono kaj de la prezoj. La ĉi tie konsilataj ejoj troviĝas ĉiuj je piedira distanco de la kongresejo kaj krome ili ne ferias dum la kongresa periodo. En ili eblas aĉeti malmultekostajn tipajn manĝaĵojn (por manĝi ilin starante aŭ komferte sidante) aŭ gustumi toskanajn pladojn ĉetoble en bonkvalitaj manĝejoj kie... la kalkulo ne ruinigos vin!

Aparte konsilinda estas la fervojista manĝoservo (*mensa ferroviari*) kie la kongresanoj povas bonkvalite tagmanĝi aŭ vespermanĝi je tre malalta prezo.

Vi povas elekti inter :

- ✓ nutraĵvendejoj, panbakejoj
- ✓ centra bazaro
- ✓ rapidmanĝejoj (inkluzivita fervojista manĝoservo)
- ✓ picejoj
- ✓ restoracioj
- ✓ glaciaĵvendejoj

.....Bonan apetiton!

Nutraĵvendejoj, panbakejoj

Se vi decidis manĝi "sen perdi tempon", la plej malmultekosta kaj rapida solvo estas la aĉetoj en nutraĵvendejoj (*pizzicheria* [pic:ikeria - spicbutiko] aŭ *norcineria* [norĉineria - porkaĵbutiko]), kie eblas mendi bulkon kaj, aparte, iom da kolbaso, ŝinko aŭ fromaĝo: plejofte la vendisto mem prizorgas la pretigadon de la sandviĉo.

Ankaŭ panbakejoj, *forni* [forni], proponas manĝaĵetojn, kiel *focacce* [fokaĉ:e] aŭ *schiazzatine* [skiaĉ:atine], fakte tipaj picoj (kelkaj el ili tre malmolaj) sen tomatoj, precipe freŝbakitaj.

Inter ili estas notindaj:

la Norcineria 1

via S. Antonino, 19-21/r -- tel.: 055-294859
malfermita: 8.00 – 20.00 -- ripoztago:neniam

Ĉi tie oni eniras ĉu pro la etoso, la odoroj de la ŝinkoj kaj kolbasoj pendantaj el plafontraboj, ĉu pro la vasta elmontrado de regionaj porkviandaĵoj kaj fromaĝoj. Tagmeze eblas mendi sandviĉojn, kiujn oni pretigas laŭ viaj gustoj.



senglutenaj kaj senlaktozaj porkaĵoj

Forno Galli 2

via Faenza, 39/r -- tel.: 055-215314
malfermita: 7:00 – 20:00 -- ripoztago: dimanĉe

Panbakejo konata pro sia memproduktado de toskana pano per selektitaj farunoj kaj naturaj gistoj. Vasta elekteleco de ĉiaspecaj *schiazzatine* [skiaĉ:iatine], sandviĉoj, picoj, venditaj laŭpeze kaj tre ŝatataj de multaj frandemuloj. Eblas aĉeti ankaŭ freŝbakitajn biskvitojn, kiel *cantuccini* kaj aliajn kuketojn.

Cherubino 3

via S. Antonino, 4/r -- tel.: 055-210901
malfermita: 10:00 – 20:00 ; marde kaj merkrede 15:00 – 20:00

Butiko de manĝovaroj plenplena de tipaj specialaĵoj: memfaritaj freŝaj kaj sekaj pastaĵoj, vario de vinoj el Chianti-areo kaj el Toskanio, brandoj kaj likvoroj, kiel la tradicia *Vin Santo*. Sen forgesi la puran olivoleon el loka produktado, aromaj vinagroj, dolĉaĵoj kaj sekigitaj fungoj. Vera minejo por aĉeti donacetojn.

Fratelli Zanobini 4

via S. Antonino 47/r -- tel.: 055 2396850
malfermita: 8.00-14.00 / 15.30-20.00

Tradicia vintrinkejo. Oni povas paŭzi en ĝi por gustumi glason da Chianti aŭ aĉeti *fiasco*-n [fiasko - flasko] de hejmuproduktata vino.

Centra Bazaro (kvartalo Sankta Laŭrenco)

La *Mercato Centrale di San Lorenzo* estas la centra bazarhalo de Florenco situanta en *Piazza del Mercato Centrale*. Malfermita matene de la 7:00 ĝis la 14:00, krom dimanĉe. Se vi ŝatas esplori kaj sperti ĉiujn nuancojn de la loka popola kuirarto, tio estas unika loko. Oni facile trovas ĝin, ĉar ĝi estas grandega ruĝa strukturo, metala kaj vitra. Oni konstruis ĝin komence de la 1870-a jardeko kiel ... katedralo de nutrado.

Je la teretaĝo troviĝas viandbutikoj, porkaĵbutikoj kaj fiŝvendistoj, el la plej famkonataj en la regiono, sed ankaŭ nutraĵvendejoj, vinejoj kaj panvendistoj (Sankta Laŭrenco estas ilia patrono). La unua etaĝo, subtegmenta kaj lumoplena spaco, estas rezervita al multkoloraj budoj de fruktoj kaj legomoj. Ĉi tie la varoj estas sendube la plej malmultekostaj en la urbo.

Ekstere, per surstrataj budoj, serpentumas subĉiela bazareto pri ledaĵoj, vestaĵoj kaj tipa florenca metiaĵaro.

Gastronomia Perini 5

Interne de la *Mercato Centrale*, enirejo via dell'Ariento
malfermita: de lundo ĝis sabato 7.30 - 14.00 -- tel.: 055-2398306

Tipa tradicia nutraĵvendejo, unu el la plej bone provizita, kie eblas manĝi tre variajn pladojn, ekde apro en tomatsaŭco ĝis diversspecaj ŝinkoj, *prosciutti* [proŝiut:i], regionaj fromaĝoj kaj ĉiuspecaj manfaritaj saŭcoj. Eblas aĉeti ankaŭ bulkojn se oni deziras mendi sandviĉon, *panino* [panino]. Granda elekteleco de bongustaj ĵuspretigitaj pladoj, varmaj aŭ malvarmaj .

Pinokjo naskiĝis en kvartalo San Lorenzo

En 1826 en kvartalo San Lorenzo naskiĝis Carlo Lorenzini, pli konata kiel Collodi, aŭtoro de "La Aventuroj de Pinokjo " kaj de multaj aliaj infanlibroj. Certe tra la kolorplenaj, bruaĵoj de tiu komerca kvartalo li facile povis ĉerpi inspirojn el ĉiuspecaj friponoj kaj el skeĉoj de ĉiutaga vivo. Kaj, kiu scias, verŝajne li vere renkontis majstron Ĉerizo'n, la lignaĵiston, aŭ Pinokjon mem!



Rapidmanĝejoj

Fervojista manĝoservo 6

via Alamanni, 6
malfermita: 11.00-15.00 / 18.00-22.00

La fervojista manĝejo funkcias kiel memserva restoracio por la fervojistoj. Danke al perado de la fervojistaj esperantistoj, la kongresanoj rajtas tagmanĝi kaj vespermanĝi en tiu komforta kaj malmultekosta manĝejo ene de la stacidomo Sankta Maria Novella.

Por ricevi la servojn oni montru la kongresinsignon kaj la specifan kuponon, kiun oni povas rezervi, unu tagon antaŭe, ĉe la Informĝiceto de la kongresejo. Prezo: € 7, unua kaj dua plado sen trinkaĵoj (oni mendas kaj pagas surloke)



Kongresanoj rajtas je 7% da rabato de la menuaj prezoj !

Self Service Leonardo 7

via de' Pecori 5/r, angulo via Vecchietti -- tel: 055-284446
malfermita: 11.45-14.45 / 18.45-21.45 -- ripoztago: sabate

Apud la katedralo, malmultekosta memserva restoracio.
Prezoj : averaĝe € 10 -12 por kompleta manĝo

Antica Pasticceria Sieni 8


via dell'Ariento 29/r -- tel: 055- 213830
malfermita: 7.30 -19.30 -- ripoztago: lunde

Neatenditan plaĉan etapon oni ĝuas en ĉi tiu eleganta kafejo meze de la ĥaosa kaj popola areo de bazaro San Lorenzo. Malnova ejo kun notinda memoraĵo: originala bakforno de la j. 1909 - enŝovita sur ceramika vando - per kiu startis la sukcesa produktado de la kukejo. Ĝi daŭrigas la tradicion de hejmfaritaj tavolokukoj kaj de regionaj konfitaĵoj. Haltu por kafumi. Eblas tagmanĝi sidante ĉetabe (pastaĵoj aŭ sandviĉoj).

Spizzico 9

piazza della Stazione 25-37 /r -- tel: 055-282885
malfermita: 8.00 -1.00 -- ripoztago: neniam

Memserva rapidmanĝejo kiu ofertas picojn, saladojn, kukojn kaj senalkoholajn trinkaĵojn. Favorpreze.

 ejo alirebla por handikapuloj

Rapidmanĝejoj laŭ firenca stilo

En Firencio eblas ankoraŭ rapidmanĝi kaj malkovri samtempe tradiciajn receptojn kaj novajn gustojn.

La firencanoj fakte ĉiam havis propran tradician rapidmanĝejon, ĉe...subĉielaj kioskoj: temas pri tripvendistoj, atesto de la malnova kutimo manĝi surstrate. Tipa frandaĵo, trovebla nur en Firencio, nomiĝas *panino al lampredotto* [panino al lampredot:o], sandviĉo kun specifa parto de stomako de bovido (la abomaso aŭ kazeiga stomako) speciale kuirita kaj spicita per verda saŭco kaj pipro. Nepre akompanu ĝin per glaso da vino Chianti... Por la amantoj de originala kuirarto, ĝi estas sendube "mistika" sperto!

"Banchino del trippaio", budeto de tripvendisto 10

surstrate, via dell'Ariento ĉe la stratangulo kun via S. Antonino

Nepra etapo, kun vico da fidelaj klientoj je tagmanĝo. Unu el la malmultaj ankoraŭ ekzistantaj en Firencio.

Nerbone 11

interne de la Mercato Centrale, enirejo via S. Antonino, tuj maldekstre
malfermita: de lundo ĝis sabato 7.30 - 14.00 -- tel.: 055-219949

Historia kiosko, ekde 1872, interne de la bazaro. Sinonimo de tipaj popolaj pladoj. Oni manĝas laŭ memserva stilo, starante ĉe bufedo, aŭ oni batalas por sidloko ĉe unu el la malmultaj marmoraj tabloj ..

Ĉefaj specialaĵoj somere estas *trippa fredda con prezzemolo*, malvarma tripo kun petroselo; *panzanella*, pantranĉaĵo kun ruĝa cepo, tomatoj, kukumoj, bazilio, oleo; *insalata di lessa*, salado de boligita viando; *trippa alla fiorentina*, tripo laŭ firenca stilo; tradicia *panino bagnato con bollito*, sandviĉo kun boligita bovoviando, kiu estas *bagnato*, trasorbegita en vianda saŭco.

Prezoj : € 8 , unua kaj dua plado plus glaso da vino

Picejoj

En picejoj, *pizzerie* [piz:erie] eblas manĝi ankaŭ aliajn pladojn (pastaĵoj kaj saladoj).

Il giardino di Barbano 12

piazza Indipendenza, 3/rosso -- tel.: 055-486752
malfermita: 12.00 -15.00 / 18.00-24.00 -- ripoztago: merkrede

Picejo sed ankaŭ *spaghetteria* [spaget:eria], spageta restoracio, kiu proponas almenaŭ 30 diversaspecajn picojn kaj pastaĵojn. Elekto de viandaĵoj, riĉaj saladoj kaj hejmfaritaj desertoj. Malantaŭa salono frontas al agrabla freŝ-aera ĝardeno kun belaj malnovaj arboj.


Prezoj : averaĝe € 10 por unu pico aŭ pastaĵo aŭ saladego plus trinkaĵo.

La Dantesca 13

via Panzani, 57/r -- Piazza S. Maria Novella, 24/r -- tel.: 055-212287
malfermita: 12.00-14.30 / 18.30-24.00 -- ripoztago: neniam

Du enirejojn havas ĉi tiu picejo: unu, fronte al Hotelo Baglioni, kaj la dua en placo Santa Maria Novella, kie somere eblas manĝi ekstere. Oni povas elekti inter 15 diversajn picojn, preparitajn laŭ la napola tradicio. Funkcias ankaŭ kiel restoracio kun vasta propono de viandaĵo kaj pastaĵoj.

Prezoj : averaĝe € 10 por unu pico kaj trinkaĵo

 ejo alirebla por handikapuloj

Nerone 14

via Faenza, 95-97/r -- tel.: 055 291217
malfermita: 12.00-14.30 / 18.30-24.00 -- ripoztago: neniam

La picejo plej proksima al la kongresejo. Eblas ĉi tie manĝi unu el la diversspecaj ĵusbakitaj piceoj kaj gustumi laŭvole tradiciajn pladojn.

Restoracioj

Florenco estas tre turisma urbo kaj la svarmo de vizitantoj plialtiĝis jaron post jaro kaj la "tipaj restoracioj", fariĝas kelkfoje kaptiloj por turistoj.

Ĉi sube ni listigas kelkajn el la restoracioj malfermitaj en la ĉirkaŭaĵoj de la kongresejo kie eblas manĝi bonkvalite per elteneblaj prezoj.


La indikitaj prezoj inkluzivas la averaĝan koston de unua kaj dua plado kun glaso da vino de la domo .


Angiolino Antica Trattoria 15

via Guelfa, 138/r -- tel.: 055-475292 – 055-475180
malfermita: 12.00-14.30 / 19.00-23.00 -- ripoztago: ĵaŭde

Pli ol centjaraĝa gastejo, kiu proponas hejmajn specialaĵojn de la tradicia toskana kuirarto. Ankaŭ konata vingastejo, kun vin-menuo riĉa je pli ol 200 etiketoj, kiuj rakontas la vinhistorion precipe de Chianti.

Interna ĝardeno
Prezoj laŭ la menuo: € 20

 15% rabato sur menuaj prezoj al la kongresistoj kun insigno
30% rabato sur prezoj de vinkarto al la kongresistoj kun insigno

 ejo alirebla por handikapuloj

Trattoria Antellesi 16

via Faenza, 9/r -- tel.: 055-216990
malfermita: 12.00-14.45 / 19.00-22.45 -- ripoztago: neniam

Tute apud la *Medici*-Kapeloj, ĉi tiu ejo estas parto de malnova domo de la 17-a jarcento kaj gardas ankoraŭ la aspekton de sobra gastejo de la komenco de la 20a jarcento, kun bela elmonro de freŝaj fruktoj kaj legomoj aŭ *cantuccini* en vitra bokalego.

La menuo kunigas florencajn tradiciajn specialaĵojn kun pli klasikaj pladoj.
Prezoj laŭ la menuo: € 15 – 20 . Turisma menuo je € 12

Trattoria Antichi Cancelli 17

via Faenza, 73/r -- tel.: 055-218927
malfermita: 12.00-14.45 / 18.30-23.00 -- ripoztago: lunde

Gastema salono kun tipaj marmoraj tabloj kovritaj per dikaj flavaj papertukoj. Videbla kuirejo. Proponas tradician toskanan kuirarton. Vino "de la domo" kaj vin-menuo de regionaj etiketoj. Prezoj laŭ la menuo: € 15-20

Trattoria Guelfa 18


via Guelfa, 103/r -- tel.: 055-213306
malfermita: 12.00-14.30 / 19.00-22.30 -- ripoztago: neniam

Diskrete kaŝita, tre proksima al la kongresejo. Tradicia toskana kuirado kaj hejmaj specialaĵoj. Regionaj vinboteloj ĉirkaŭas la salonon sur lignaj bretaroj. Turisma menuo je 10 € (vino inkluzivita) Prezoj laŭ la menuo: € 15-20

Gusto 19

via Nazionale 114/116/r -- tel. 055-291900 - malfermita: ĉiam

Vasta elektelecoj de pastaĵoj, saladoj, viandaĵoj kaj piceoj. Por manĝi en la ĉirkaŭaĵoj de la UK, sen okupi tro da tempo. Prezoj laŭ la menuo: € 15


 ejo alirebla por handikapuloj

Il Vegetariano 20

via delle Ruote 30/r -- tel.: 055-475030
malfermita: de mardo ĝis vendredo 12.00-14.30 / de mardo ĝis dimanĉo 19.30-24.00 -- ripoztago: lunde

Vegetara restoracio, apud placo Indipendenza. Ĉi-tie la menuo estas ĉiutage skribita sur granda nigra tabulo kie oni elektas la manĝaĵojn mendeblajn el riĉa bufedo aŭ rekte el la kuirejo. Klasikaj pladoj el vegetara tradicia kuirarto kaj hejmfaritaj kukoj. Rustika meblaro, etoso neformala.

Somere eblas manĝi ekstere en agrabla korteto ĉirkaŭita de bambuo-kanoj. Prezoj laŭ la menuo: € 15

 ejo alirebla por handikapuloj

Trattoria la Gratella 21

via Guelfa, 81/r -- tel.: 055-211292

malfermita: 12.00-14.45 / 19.00-22.45 -- ripoztago: neniam

Tipa toskana kuir-maniero, kun vasta elekto de klasikaj pladoj, sed ne nur..., fare de florenca ĉefkuiristo. Ĉarma korteto por vespermanĝi ekstere.

Tagmeze, turisma menuo je 10,50 €, kiu ŝanĝiĝas ĉiutage

Prezoj laŭ la menuo : € 15 -20



senglutena menuo



ejo alirebla por handikapuloj

Osteria Vineria i' Brincello 22

via Nazionale, 110/r -- tel.: 055-282645

malfermita: 12.00-14.45 / 18.30-23.00 -- ripoztago: neniam

Eta gastejo proponante toskanan menuon kaj vinon "de la domo".

Prezoj laŭ la menuo: € 15

Turisma menuo je € 13 (vino inkluzivita)

Palle d'Oro 23

via Sant'Antonino, 43-45/r -- tel.: 055-288383

malfermita: 12.00-14.30 / 18.30-22.45 -- ripoztago: dimanĉe

Malnova tipa gastejo ekde 1860. Origine ĝi estis vintrinkejo kaj daŭrigas tiun sian rolon proponante indan "vinon de la domo" kaj varian vin-menuon. Tagmeze ĝi funkcias kiel restoracio kaj ankaŭ kiel rapidmanĝejo, kun elekto de someraj pladoj (malvarmaj pastaĵoj, *panzanella*, saladoj ktp) kaj sandviĉoj.

Vespere ĝi funkcias nur kiel restoracio.

Turisma menuo je 13 €.

Averaĝa prezo en la restoracio (sen biftanko laŭ florenca maniero) : 20 €



Kongresanoj kun kongresa insigno rajtas je 10% da rabato de la menuaj prezoj !

Glaciaĵvendejoj

Precipe somere, kial ne tag- aŭ vesper- manĝi per glaciaĵo?

En Florenco oni povas regali sin per diversgustaj glaciaĵoj hejmfaritaj de la vendistoj mem. Atentu pri tio la ŝildojn *gelateria artigianale* [ĝelateria artiĝanale], aŭ *produzione propria* [produzione propria], kiuj signifas memproduktadon. Certe la prezoj estas iom pli altaj ol tiuj de la t.n. industriaj glaciaĵoj, tamen povas valori la penon en somero tagmanĝi per tiu itala frandaĵo.

Vivoli 24

via Isola delle Stinche 7/r -- tel. 055-292334

malfermita: 7.30 - 24.00 - dimanĉe: 9.30 – 24.00 -- ripoztago: lunde

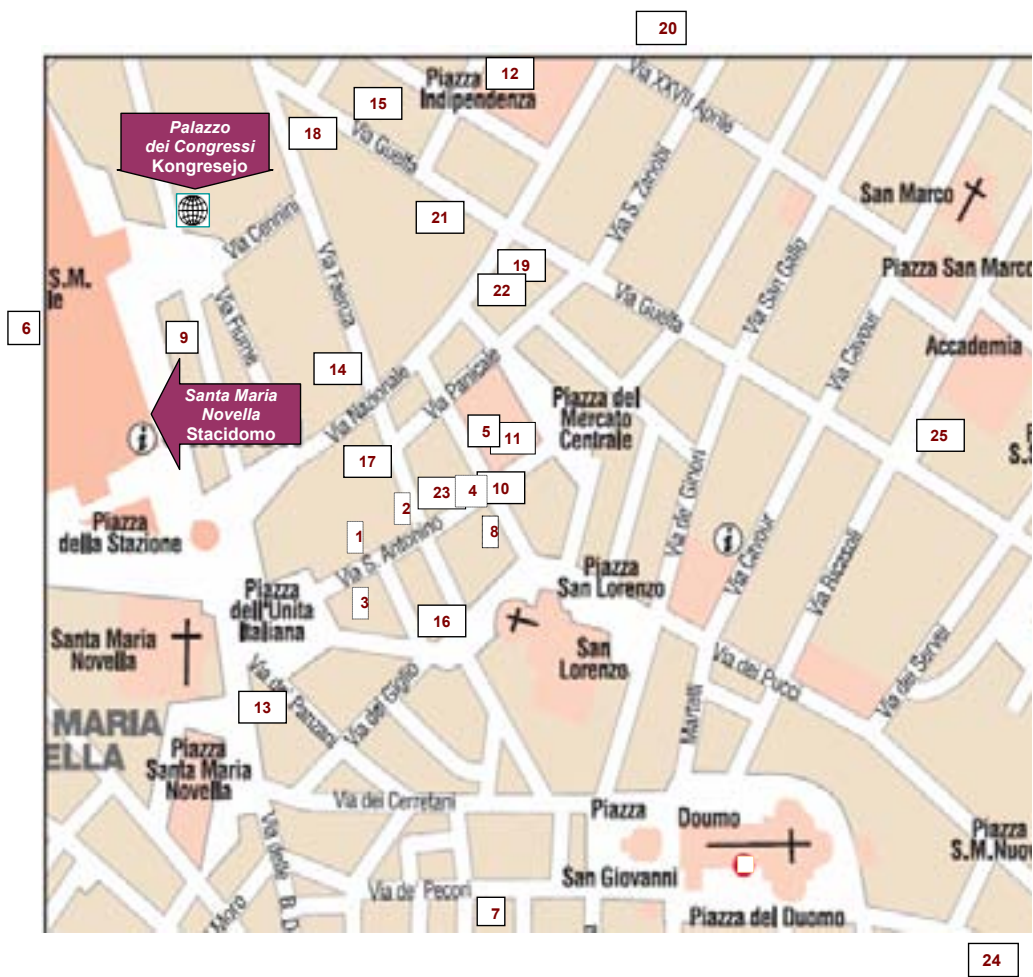
Neperdebla etapo por la glaciaĵŝatantoj, tute proksime de la preĝejo de *Santa Croce*. Familio Vivoli mastrumas ĝin ekde 1930 kaj hejmpreparas glaciaĵojn famaj pro la altkvalitaj ingrediencoj. Klasikaj gustoj.

Carabé 25

via Ricasoli, 60 /r -- tel. 055-289476

malfermita: 9.00 - 1.00 -- ripoztago: neniam

Apud *Galleria dell'Accademia* kaj Davido de Michelangelo troviĝas tiu alia ejo, kiu furoras pro sia hejmfaritaj glaciaĵoj kaj la specialaj kafŝorbetoj laŭ sicilia stilo.



Restoracioj

Angiolino	15
Antellesi	16
Antichi Cancelli	17
Guelfa	18
Gusto	19
Il vegetariano	20
La gratella	21
Osteria Vineria i' Brincello	22
Palle d'oro	23

Picejoj

Il giardino di Barbano	12
La dantesca	13
Nerone	14

Nutraĵvendejoj, panbakejoj

Forno Galli	2
La norcineria	1
Perini	5

Rapidmanĝejoj (memservado)

Antica Pasticceria Sieni	8
Fervojista manĝoservo	6
Leonardo	7
Spizzico	9

Rapidmanĝejoj laŭ florenca stilo

"Banchino del trippaio"	10
Nerbone	11

Glaciaĵvendejoj

Carabé	25
Vivoli	24

Butiko de manĝovaroj

Cherubini	3
-----------	---

Vintrinkejo

Zanobini	4
----------	---

redaktis: Giovanna Licciardello
 reviziis: C.S.
 finredaktita: 24 junio 2006