

RISTORO L'ANTICA





RISTORO L'ANTICA *Sendaria*  
Una storia fatta di passione  
per l'arte culinaria...  
*A story made of love  
for the culinary arts...*





## IL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA

PRENDETEVI IL VOSTRO TEMPO. QUELLO PER GODERVI SAPORI, PROFUMI, COLORI DI UN BUON PIATTO ACCOMPAGNANDOLO CON UN BICCHIERE DI OTTIMO VINO.

MARIA E STEFANO VI DANNO APPUNTAMENTO DA ORMAI DIECI ANNI AL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA.

UN AMORE PER LE COSE BUONE INIZIATO NEGLI ANNI OTTANTA A SAN FREDIANO, UNO DEI QUARTIERI STORICI DI FIRENZE: MARIA LAVORAVA CON IL PADRE NEL NEGOZIO DI ALIMENTARI INSIEME AI TRE FRATELLI, POI DAL 1990 SI È AGGIUNTO STEFANO CHE ERA DIVENTATO SUO MARITO QUALCHE ANNO PRIMA.

UNA STORIA FATTA DI PASSIONE PER L'ARTE CULINARIA CHE È CONTINUATA CON LA GESTIONE DEL RISTORANTE APERTO DAL PADRE NEL CHIANTI NEGLI ANNI OTTANTA.

POI NEL 2008, FINALMENTE SI REALIZZA IL SOGNO DI GESTIRE UN RISTORANTE SOLO LEI E STEFANO: DAL RECUPERO DI UNO SPAZIO MEDIOEVALE DOVE I CAVALIERI SI FERMAVANO PER FAR RIPOSARE I LORO CAVALLI, NASCE IL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA.

UNA LOCATION RAFFINATA IN CUI NIENTE È LASCIATO AL CASO E TUTTO È CURATO IN OGNI DETTAGLIO. PERCHÉ LA BUONA RISTORAZIONE PASSA ANCHE ATTRAVERSO UN AMBIENTE IN CUI È BELLO PASSARE IL VOSTRO TEMPO.

E PER RENDERE ANCORA PIÙ PIACEVOLI LE ORE TRASCORSE AL RISTORO, VI ABBIAMO RISERVATO LA TRANQUILLITÀ DI UN BEL GIARDINO INCORNICIATO TRA I CIPRESSI.

### RISTORO L'ANTICA SCUDERIA

*Take your time. All the time you need to enjoy the flavors, scents, colors of fine food accompanied by a glass of excellent wine.*

*For ten years now, Maria and Stefano have been offering just this at their Ristoro L'Antica Scuderia.*

*A love for good food born in the 1980s in the historic San Frediano district of Florence. Maria worked with her father and her three brothers at the family's grocery shop; in 1990, they were joined by Stefano, Maria's husband of a few years.*

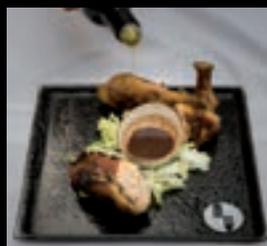
*A story made of a love for the culinary arts; a story that continued when they managed the restaurant opened by Maria's father in the Chianti region in the 1980s.*

*And finally, in 2008, Maria and Stefano's dream of a restaurant all their own: a medieval staging post where travelers stopped to rest their horses, reborn as Ristoro L'Antica Scuderia.*

*An elegant venue where nothing, not even the tiniest detail, is left to chance – because a hospitable, refined atmosphere that invites guests to spend pleasant hours is part and parcel of the fine dining experience.*

*And to make your experience at the Ristoro even more pleasant, we offer seating in a beautiful cypress-framed garden.*





## LA CUCINA

LA CUCINA TIPICA CONTA, COME CONTANO LE TRADIZIONI. MA SONO IMPORTANTI ANCHE LA VOGLIA DI SPERIMENTARE CREATIVAMENTE PER ESALTARE L'ECCELLENZA GASTRONOMICA TOSCANA.

LO FACCIAMO CON UN MENÙ SEMPRE ATTENTO A SEGUIRE IL RITMO DELLE STAGIONI PER OFFRIRVI IL MEGLIO DI OGNI PERIODO DELL'ANNO. OGNI MESE E MEZZO LO VARIAMO CONCENTRANDOCI SULLA RICERCA DEGLI INGREDIENTI MIGLIORI LEGATI ALLA TOSCANA O COMUNQUE ALLE ECCELLENZE TERRITORIALI ITALIANE: SOLO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SOLO RISO CARNAROLI, SOLO UOVA FIRMATE PARISI.

CREDIAMO INFATTI CHE TROVARE I PRODUTTORI GIUSTI CON CUI INSTAURARE UN RAPPORTO DI FIDUCIA SIA FONDAMENTALE PER ARRIVARE ALLA QUALITÀ.

MANGIARE È ANCHE VIAGGIARE NEL TEMPO, È RITROVARE PIACERI CHE SI CREDEVANO PERDUTI, IL SAPORE DI UN'ANTICA TRADIZIONE. UNA DELLE NOSTRE SPECIALITÀ È LA PASTA FRESCA FATTA A MANO PROPRIO COME UNA VOLTA: LA QUALITÀ DELLA FARINA, LE UOVA FRESCHE DI GIORNATA, LA MANUALITÀ DI CHI IMPASTA SONO I SEGRETI DELLA SUA RIUSCITA. DALLA SFOGLIA SOTTILE, TIRATA A MANO, NASCONO I FORMATI RIPIENI, I TAGLIOLINI, I PICI, LE PAPPARDELLE CHE TRATTENGONO I CONDIMENTI E COCCOLANO IL PALATO.

TUTTI GLI INGREDIENTI SONO ESALTATI DALLA FANTASIA E DA INNOVATIVE TECNICHE DI COTTURA CHE MANTENGONO INTATTI I SAPORI; PROPOSTE SOSPese TRA TRADIZIONE E CONTEMPORANEITÀ, TRA MATERIE PRIME ANTICHE E CONOSCENZE MODERNE: UN VIAGGIO ALLA RICERCA DELLA PERFEZIONE FATTA DI GESTI SEMPLICI CHE LA BRIGATA RIPETE OGNI GIORNO CON PASSIONE E DETERMINAZIONE, SPERIMENTANDO NUOVI ACCOSTAMENTI.

UN MENÙ ARMONICO E IN LINEA CON IL GUSTO CONTEMPORANEO, PREPARAZIONI IMPECCABILI ANCHE NELL'IMPIATTAMENTO, ESALTATE DA UNA CARTA DEI VINI CHE ALLINEA IL MEGLIO DELLE ETICHETTE ITALIANE E FRANCESI.





UN TAGLIO GRANDE, UNA SPENNELLATA D'OLIO, I CARBONI ARDENTI. COSA C'È DI MEGLIO DI UNA BISTECCA COTTA ALLA GRIGLIA? E SE PROPRIO NON VOLETE RINUNCIARE ALLA PIZZA. AL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA LA CUOCIAMO NEL FORNO A LEGNA VALORIANI CHE ESALTA LA FRAGRANZA DI OGNI IMPASTO E LA MAESTRIA DEL NOSTRO PIZZAIOLO.

*A thick cut, a brush of oil, glowing coals. What could be better than a grilled T-bone. But if you prefer a pizza, here at Ristoro L'Antica Scuderia we bake it in our Valoriani wood-fired oven to exalt the fragrance of the dough and magical toppings proposed by our pizza chef.*



## CUISINE

*Typical cuisine counts, as does tradition. But a desire to experiment, to create, to exalt the excellence of Tuscan gastronomy are also essential.*

*We do so with menus that always follow the natural rhythms of the seasons, to offer you the best at any time of year. We change menus every six weeks and every menu centers on the best ingredients Tuscany has to offer – or on other Italian territorial excellences: only extra virgin olive oil, only Carnaroli rice, only Paolo Parisi's eggs.*

*We believe that locating the right producers, and cultivating relationships based on trust, is the key to quality.*

*Dining is also a trip back through time to discover pleasures we believed were lost, the flavors of an ancient tradition. One of our specialties is fresh pasta, handmade like in our grandmothers' time. And the only secrets are quality flour, freshly-laid eggs, and the skill of the pasta-maker. The paper-thin, hand-rolled sheet of dough is shaped into cases for filled pastas or tagliolini, pici, and wide pappardelle noodles that hold the sauce to delight the palate.*

*All the ingredients are seasoned by our imagination and enhanced by innovative cooking techniques that keep the flavors intact, in menu entries suspended between tradition and contemporaneity, between time-honored raw materials and modern knowhow. It is a continuing journey in search of perfection, made of the simple gestures that our kitchen brigade repeats day after day with passion and determination, experimenting new mixes and matches.*

*A harmonious menu aligned with contemporary taste – plus impeccable preparation and plating – are accompanied by a wine list featuring the top Italian and French labels.*





## TUTTO IN FAMIGLIA

DIETRO IL **RISTORO L'ANTICA SCUDERIA** CI SONO MARIA E STEFANO, DA UN VENTENNIO NEL SETTORE, INSIEME A ELENA, LA FIGLIA, CHE NE SEGUE LE ORME.

MA C'È ANCHE LA SUA BRIGATA DOVE LAVORANO DA ANNI LE STESSE PERSONE, C'È ANCHE UNA MAMMA CHEF E UN FIGLIO, ACCOMUNATI DALLA PASSIONE PER LE COSE BUONE. UNO STAFF AFFIATATO, COSA RARA NELLA RISTORAZIONE, CHE CUCINA PER VOI CON AMORE E IMPEGNO, OGNI GIORNO.

### ALL IN THE FAMILY

*Behind the facade of Ristoro L'Antica Scuderia are Maria and Stefano, with their two decades of experience in restauranting, and their daughter Elena, who is following in their footsteps. But there's also the kitchen brigade, for years composed of the same people, including a 'mother chef' and son duo sharing a passion for good food. A close-knit staff – a rarity in the restaurant sector – that cooks for you every day with love and commitment to their work.*

## E OGGI SIAMO ANCORA PIÙ BELLI

FARVI STARE BENE. QUESTO È IL SENSO CHE DIAMO AL NOSTRO MODO DI FARE RISTORAZIONE. COME? ANCHE CON UN AMBIENTE RAFFINATO E CONFORTEVOLE.

LA RISTRUTTURAZIONE È STATA CURATA DA UN TEAM DI ARCHITETTI NEL 2014. È ORA GLI INTERNI SONO ANCORA PIÙ ACCOGLIENTI GRAZIE ALL'ELEGANTE BOISERIE ALLE PARETI, AGLI ESCLUSIVI TAVOLI IN LEGNO, ALL'ILLUMINAZIONE AVVOLGENTE.

UNO SPAZIO DOVE CHI CONTA SIETE VOI E CHI VI SIEDE ACCANTO. UN AMBIENTE POLIVALENTE DA VIVERE PARTECIPANDO A UNO DEGLI EVENTI SPECIALI CHE ORGANIZZIAMO SCEGLIENDO IL **RISTORO L'ANTICA SCUDERIA** PER TRASCORRERE I MOMENTI PIÙ BELLI DELLA VOSTRA VITA: LE SALE POSSONO OSPITARE FINO A CENTOCINQUANTA COPERTI.

### AND TODAY, WE'RE MORE BEAUTIFUL THAN EVER

*We care about your wellbeing in every sense and express it in our style. How? In part, by offering a sophisticated, comfortable dining venue. The Ristoro was restructured under the guidance of a team of architects in 2014. And today, the interiors are more congenial than ever, with elegant boiseries, exclusive wooden tables, and soft lighting. A space just for you and your dining partners. A polyvalent space for participating in the special events we organize – or for celebrating special moments in your life. Our dining areas can accommodate parties of up to 150 guests.*

## A SCUOLA CON LO CHEF

CI PIACE L'IDEA DI CONDIVIDERE LA PASSIONE PER LA CUCINA: AL **RISTORO L'ANTICA SCUDERIA** ORGANIZZIAMO ANCHE CORSI PER IMPARARE A FARE LA PASTA FRESCA E LA PIZZA.

SONO APERTI A CHI È APPASSIONATO DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ED È CURIOSO DI CONOSCERNE I SEGRETI: DOPO AVER PREPARATO LE PIETANZE CON LO CHEF, LE GUSTERETE INSIEME AGLI ALTRI ALLIEVI, CONFRONTANDovi SUI RISULTATI OTTENUTI AI FORNELLI. PRONTI A CONQUISTARE LA VOSTRA PRIMA STELLA?

### AT SCHOOL WITH THE CHEF

*We like the idea of sharing our passion for cooking: at Ristoro L'Antica Scuderia, we organize courses to teach our guests how to make fresh pasta and pizza. The courses are open to anyone with a passion for our gastronomic tradition who wants to learn its secrets. And there's nothing like tasting the dishes you and your fellow students prepare, mentored by the chef, and comparing notes on the results. Are you ready to earn your first star?*

RISTORO L'ANTICA  
*Scuderia*





## UN TESORO DI CENTINAIA DI ETICHETTE

IL PRIMO INCONTRO CON I VINI AVVIENE APPENA ENTRATE AL **RISTORO L'ANTICA SCUDERIA**. POI, SEDUTI AL TAVOLO, VI COLPIRÀ LA CARTA PER IL SUO SPESSORE: CENTINAIA DI ETICHETTE PER MIGLIAIA DI BOTTIGLIE. RAPPRESENTANO UN'AMPIA SELEZIONE DEI MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI SCELTI DA STEFANO.

TRA I GIOIELLI DA DEGUSTARE È AMPIAMENTE RAPPRESENTATA LA TOSCANA CON I VINI ROSSI, I BRUNELLO DI MONTALCINO, I CHIANTI CLASSICO RISERVA, I BIANCHI, I SUPERTUSCAN MA ANCHE I GRANDI VINI ITALIANI, GLI CHAMPAGNE, I PINOT DELLA BORGOGNA E I GRANDI CHATEAU. UN VIAGGIO IDEALE CHE SPAZIA DALLE LANGHE IN PIEMONTE ALLE ECCELLENZE SICILIANE, ATTRAVERSANDO TUTTA LA PENISOLA ALLA RICERCA DELLE PRODUZIONI DEGNE DI NOTA VARCANDO POI ANCHE IL CONFINE NAZIONALE.

CHI AMA IL VINO AMA SCOPRIRE E CONOSCERE NUOVE ETICHETTE, VIVENDO TUTTE LE EMOZIONI CHE IL SAPORE E IL PROFUMO DI ROSSI, ROSATI E BIANCHI POSSONO REGALARGLI. UN'ESPERIENZA CHE AL RISTORO È POSSIBILE GRAZIE ALLA NOSTRA WINEMACHINE CON LA QUALE DEGUSTERETE MILLESIMI PREGIATI AL CALICE.

E SE VOLETE PROLUNGARE IL PIACERE DELLA SCOPERTA, VI SPEDIAMO IL VINO IN TUTTO IL MONDO.

## A TREASURE-TROVE OF HUNDREDS OF LABELS

*You first meet our wines as you enter Ristoro l'Antica Scuderia. Then, once seated, you will be amazed by our wine list, a veritable book cataloguing hundreds of labels for thousands of bottles, presenting the wide selection of the best wines from Italy, France and around the world, all chosen by Stefano.*

*In this bejeweled array, Tuscany makes a fine showing with the reds – Brunello di Montalcino, Chianti Classico Riserva, the Supertuscans, and others – and the whites alike, but you'll also find great wines from other regions of Italy, champagnes, Pinots from the Burgundy region of France and the great châteaux. Wines that are milestones on an ideal wine road that snakes all the way down the peninsula in its search for excellence, from Piemonte's Langhe to the sunny vineyards of Sicily and beyond Italy's national borders.*

*Anyone who loves wine loves to discover and taste new labels, to live all the emotions that the flavors and bouquets of red, rosé, and white wines have to offer. Thanks to our Wine Machine, at the Ristoro you can taste "thousandths" of our cellar by the glass.*

*And if, after your stay in Tuscany, you want to continue to discover and enjoy our wines, we deliver anywhere in the world!*





## LA NOSTRA MIGLIORE VICINA? LA BADIA A PASSIGNANO

IL CIELO AZZURRO, I MURETTI A SECCO CHE DELIMITANO LA STRADA, LO SFUMARE DEL VERDE TRA FILARI DI VIGNE, CIPRESSI E ULIVETI. L'ATMOSFERA INCANTEVOLE CHE EMANA DALLA BADIA DI PASSIGNANO CIRCONDA IL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA.

UN PAESAGGIO DA CARTOLINA, DOVE IL TEMPO SEMBRA ESSERSI FERMATO: IL COMPLESSO MONASTICO, COSTRUITO NEL 1049 DA SAN GIOVANNI GUALBERTO, È ABITATO ANCORA OGGI DAI MONACI DELL'ORDINE DEI BENEDETTINI.

E TUTT'INTORNO CHIESE ORNATE DA AFFRESCHI, CASE TORRI MEDIOEVALI E IL RINCORRERSI DELLE COLLINE TOSCANE: UN TERRITORIO MERAVIGLIOSO, UN MOTIVO IN PIÙ PER RITORNARE AL RISTORO.

### ***OUR BEST NEIGHBOR? THE ABBEY OF PASSIGNANO***

*The blue sky, the drystone walls along the roadside, the nuanced greens of the vine rows, the cypresses, the olive groves. Ristoro l'Antica Scuderia is enveloped in the enchanting atmosphere of the Abbey of Passignano. A postcard landscape where time seems to have stopped: the monastery complex, built in 1049 by Saint Giovanni Gualberto, is still inhabited by Benedictine monks.*

*And all around, churches decorated with frescos, medieval tower-homes, the receding ranks of Tuscany's hills: a marvelous territory, another reason to return to the Ristoro.*

## UN GIOIELLO DA SCOPRIRE

GRAZIE ALLA COMUNITÀ MONASTICA, SONO ORGANIZZATE DELLE VISITE PRIVATE ALLA VICINA ABBAZIA DI PASSIGNANO, GIOIELLO DEL XIV SECOLO PERFETTAMENTE CONSERVATO, PUNTO IDEALE PER SCOPRIRE IL CHIANTI CON LE SUE PIEVI, I CASTELLI, I BORGHI. IL COMPLESSO NEI MESI ESTIVI È ANIMATO DAI CONCERTI DI MUSICA CLASSICA CHE SI TENGONO NEL CENACOLO FINEMENTE AFFRESCATO DAL GHIRLANDAIO.

### ***A JEWEL TO DISCOVER***

*Thanks to the monastic community of the neighboring Abbey of Passignano, private visits are organized of this perfectly-conserved, 14th-century jewel, an ideal starting point to discover the Chianti region and its parish churches, castles, and villages. In the summer, the Abbey hosts classical music concerts in the refectory – with its frescoes by Ghirlandaio.*





RISTOROLANTICASCUDERIA.COM

RISTORO L'ANTICA  
 *Scuderia*

BADIA A PASSIGNANO - TAVARNELLE VAL DI PESA  
FIRENZE - ITALIA

INFO@RISTOROLANTICASCUDERIA.COM  
+39 055 8071623 - +39 055 8071957 - +39 335 8252669