

La Taverna della Berardenga



La Taverna della Berardenga nasce nel 1986 con Adriana Dragoni, che gestisce questa tipica osteria chiantigiana fin dalla nascita, e cura i clienti come ospiti nella propria casa. Il menu è autentica espressione del territorio, pasta e dolci sono fatti in casa e ci sono aggiornamenti due volte al giorno, da pranzo a cena, in base ai prodotti stagionali più freschi: dai funghi ai tartufi alle verdure. Piatto forte della Taverna è l'anatra che può essere gustata in porchetta, con finocchio selvatico o come sugo per condire i picci fatti in casa. Da non perdere il fritto misto della Taverna con carni bianche, verdure, mele e salvia. Immancabile nella cucina chiantigiana è la carne di vitello che qui potrete mangiare cotta alla brace, con la classica fiorentina,

la tagliata, e al forno. In cucina, oltre alla proprietaria storica Adriana, ci sono le due cuoche Adelina e Rosellina, che cucinano alla Taverna da oltre 18 anni e Francesca, la figlia della proprietaria, che continua con passione la tradizione della trattoria.

La carta dei vini è seguita da Cesare Montomoli, giovane sommelier professionista, ed è improntata per la maggior parte su vini del territorio, con una selezione di ottimi Chianti Classico D.O.C.G., che fanno scoprire le eccellenti sfumature della zona del chianti. L'ottimo vino, servito come vino della casa, è della Fattoria di Felsina, "vicina di casa" del ristorante, segnalato tra l'altro nella guida turistica Routard, dall'Accademia della cucina Italiana, Alice e OriginalItaly. Tempo permettendo, posti all'aperto con vista sul centro storico.



LA TAVERNA DELLA BERARDENGA

Via del Chianti, 70/74
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)

Tel. 0577 355547

Chiusura: Lunedì

Prezzi: ????

latavernadellaberardenga@virgilio.it
www.tavernadellaberardenga.it