

GENTE VIAGGI

Mensile di viaggi,
attualità, turismo, politica e cultura

lire 3000
anno 5 n. 5 maggio 1983

GV RISTORANTI



LA LOGGIA

11,5 / 20

piazzale Michelangelo 1
tel. 055/287032
chiuso il mercoledì

Che meraviglia questa loggia; che bellezza le colonne all'esterno che danno sulla grande piazza che, all'ora di pranzo, è meno trafficata e più tranquilla del solito. Che meraviglia man-

giare avendo sotto di voi Firenze adagiata in mezzo alle colline, che vi si offre nello splendore primaverile dei suoi monumenti e delle sue cupole inondate di sole. Che bella l'ampia veranda panoramica dove, a un mare di tavolini, si assiepano non solo turisti nella pausa del loro girovagare ma anche famiglie fiorentine e gruppetti di *habitués* che qui, almeno, perpetuano il rito della domenica a mezzogiorno fuori casa.

«La Loggia» si presenta subito per quello che è: un ristorante dai grandi numeri per le folle. Un nugolo di camerieri gira, con giochi di equilibrismo, tra i tavoli non troppo distanti, inguainati nei pantaloni neri, nelle camicie azzurre a maniche rimboccate che fanno, a dire il vero, più autisti di pullman pubblici che dipendenti della buona

Ristorante "La Loggia,"
Piazzale Michelangelo, 1 - Tel. (055) 28.70.32
FIRENZE

(An. I.D.M. 13-10-79)
RICEVUTA FISCALE XA N° 2737 83
27.03.1983 N° 237 B

Coperti	1 FIANCO	1.500
Vino - Birra	C. 1/2 V. 1/2	2.000
Acqua minerale		1.000
Bar		
Antipasti		4.000
Primi piatti		3.500
ZUPPA TARTUFI		8.000
Secondi piatti e contorni		18.500
Dessert e Caffè		3.000
TOTALE L.		64.500

13/ 64.500

FIRENZE

scare anche delle buone cose (dal Gaja al Ca' del Bosco, al Mastroberardino) che, semmai, non sempre sono curate come si dovrebbe in cantina. Poco curato, anche, è stato l'antipasto che ho assaggiato: barchetta di fonduta, *vol-au-vent* con ragù di carne, crostone di polenta con fegatini e crostini (il tutto costituiva «l'antipasto caldo della casa») che, in effetti, era un po' caldo e un po' freddo e, tutto, di un grigiore gastronomico rigoroso. Molto meglio i rigatoni belli al dente alla fattressa ricchi di ragù di carne. Discreta la zuppa di tartufi di mare, buona la succulenta fiorentina accompagnata da asparagi all'agro. Al dessert macedonia di frutta fresca. Un pranzo medio completo vi costerà sulle 40.000 lire.

provato il 27 marzo 1983
FINE PRIMA PARTE



FIRENZE. Una veduta della piazza del Duomo. Firenze non è solo una città d'arte, ma una città con una forte tradizione economica.

FIRENZE ISOLE GRECHE

Rusconi Editore

abb. post. gr. III/70