|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florence : Gourmandises campagnardes et millésimes haut de gamme |
| 2 | **POS** | **Don't change** | HCOM\_FR | HCOM\_FR |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | fr\_FR | fr\_FR |
| 4 | **URL friendly part** | **Don't change** | Florence-Peasant-Delicacies-and-Upscale-Vintages | Florence-Peasant-Delicacies-and-Upscale-Vintages |
| 5 | **Channels** | **Don't change** | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID |
| 6 | **Go live date** | **Don't change** | 42150 | 42150 |
| 7 | **Tags** | **Don't change** | Where to Eat | Where to Eat |
| 8 | **Destination** | **Don't change** | Florence Italy (1635832) | Florence Italy (1635832) |
| 9 | **Article title** | **Don't change** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages |
| 10 | **Main image** | **Don't change** |  |  |
| 11 | **Introduction** | **Localise** | Florentine cuisine derives from peasant dishes relying on homegrown ingredients and imagination. These dishes are prepared in traditional and innovative manners, and are on offer in the city's wealth of restaurants, trattorias, and enotecas (wine bars). Thanks to Tuscany's rich terrain and plentiful vineyards, Florence is home to some of Italy's most renowned wines.<br /> | La cuisine florentine est issue de recettes paysannes concoctées avec des ingrédients du terroir et de l'imagination. Ces plats sont préparés de manière soit traditionnelle soit revisitée, et sont proposés dans la multitude de restaurants, trattorias et enotecas (bars à vin) de la ville. Grâce à la richesse du terroir de la Toscane et à ses vignes abondantes, Florence abrite certains des vins les plus renommés d'Italie. <br /> |
| 12 | **Body** | **Localise** | <h3>  Typical dishes  </h3>  <p>  </p>  There's no escaping meat in Florence, where the  <i>  bistecca fiorentina  </i>  and  <i>  tagliata alla fiorentina  </i>  (steak sliced thinly on a bed of arugula and sprinkled with slices of Parmigiano) are its most famous local dishes. But don't miss out on hearty soups like  <i>  ribollita  </i>  , which uses beans and bread as prime ingredients, or  <i>  lampredotto  </i> | <h3>  Les plats typiques  </h3>  <p>  </p>  Impossible d'échapper à la viande, à Florence, où les  <i>  bistecca fiorentina  </i>  et  <i>  les tagliata alla fiorentina  </i>  (bifteck émincé sur un lit de roquette et parsemé de tranches de Parmigiano) sont les plus célèbres plats locaux. Ne manquez pas non plus les soupes consistantes comme    <i>  la ribollita  </i>  , dont les ingrédients principaux sont des haricots et du pain, ou  <i>  le lampredotto.  </i> |
| 13 | **Body 2** | **Localise** | <h3>  The Duomo's authentic Florentine restaurants  </h3>  <p>  </p>  If you're looking for a place to eat in the historic center, keep your eyes peeled for discreet restaurant entrances tucked away in medieval stone nooks. These are the spots where you'll find tantalizing traditional dishes like  <i>  bistecca fiorentina  </i>  ,  <i>  pappa al pomodoro  </i>  (tomato bread soup), and  <i>  crostini  </i>  with porcini mushrooms. For something more casual and wine-centric, you can look for a  <i>  fiaschetteria  </i>  , or wine bar, that tends to offer lighter fare like antipasti and pastas, with a wide selection of local vintages.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Ristorante Buca Mario  </em>  , Piazza degli Ottaviani, 16r, Florence, 50123; Tel.: +39 055 214 179; Website:  <a href="http://www.bucamario.com/index.php/" target="\_blank">  Ristorante Buca Mario  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Fiaschetteria Nuvoli  </em>  , Piazza dell'Olio, 15, Florence, 50123; Tel.: +39 055 239 6616  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  The San Lorenzo food market  </h3>  <p>  </p>  This is where you'll find  <i>  Mercato Centrale  </i>  , a 2-level indoor food market that offers a plethora of daily (excluding Sundays) fresh meats, fish, and vegetables. Frequented by locals who come here to do their daily grocery shopping, it's an ideal spot to grab a quick bite on-the-go, like a  <i>  tramezzino  </i>  , or sandwich, with freshly sliced wild boar prosciutto, a slice of creamy buffalo milk mozzarella, or a fresh  <i>  bresaola  </i>  (air-cured, aged beef) and arugula salad. You may also feel compelled to roam the aisles trying to locate the provenance of a tantalizing smell of oven-fresh pizza.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Perini Gastronomia  </em>  , Piazza del Mercato Centrale, Via dell'Ariento entrance, Florence, 50123; Tel.: +39 055 239 8306; Website:  <a href="http://www.perinigastronomia.it/index-eng.html/" target="\_blank">  Perini Gastronomia  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Pizzeria Sud  </em>  , Piazza del Mercato Centrale, Florence, 50123; Tel.: +39 055 239 9798; Website:  <a href="http://www.mercatocentrale.it/en//" target="\_blank">  Pizzeria Sud  </a>  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Gelato and cocktails in Santa Croce  </h3>  <p>  </p>  The Santa Croce neighborhood is one of Florence's most exciting downtown areas. It boasts a lively nightlife scene, and is especially noted for its plethora of bars where people flock to enjoy an  <i>  aperitivo  </i>  , or pre-dinner drink, and a happy hour buffet. If you happen to find yourself in this neighborhood during the day - perhaps you were visiting the famous Basilica of Santa Croce - you would be doing yourself a favor by popping into Vivoli, Florence's oldest ice cream shop, and indulging in a sumptuous dark chocolate gelato or fresh lemon sorbet.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Vivoli Gelateria Fiorentina Artigianale  </em>  , Via Dell'Isola delle Stinche, 7r, Florence, 50122; Tel.: +39 055 292 334; Website:  <a href="http://www.vivoli.it//" target="\_blank">  Vivoli Gelateria Fiorentina Artigianale  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Moyo  </em>  , Via de' Benci, 23r, Florence, 50129; Tel.: +39 055 247 9738; Website:  <a href="http://www.moyo.it//" target="\_blank">  Moyo  </a>  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Piazza Santo Spirito's cheap eats  </h3>  <p>  </p>  This is the bohemian district of Florence, where artists, students, and locals from all over the city mix in the piazza for merriment at all hours of the day and night. Whether it's a fresh Neapolitan-style pizza or a hearty calzone made by a  <i>  pizzaiolo  </i>  straight from the Vesuvius region, or a typical trattoria serving up  <i>  trippa alla fiorentina  </i>  , Florentine-style tripe, this area will allow you to go easy on your wallet while filling your belly.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Trattoria La Casalinga  </em>  , Via dei Michelozzi, 9r, Florence, 50125; Tel.: +39 055 218 624; Website:  <a href="http://www.trattorialacasalinga.it/#!/main/" target="\_blank">  Trattoria La Casalinga  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Gusta Pizza  </em>  , Via Maggio, 46r, Florence, 50125; Tel.: +39 055 285 068  </li>  </ul> | <h3>  Les authentiques restaurants florentins du Duomo  </h3>  <p>  </p>  Si vous cherchez un endroit où vous restaurer dans le centre historique, gardez les yeux ouverts afin de repérer les entrées discrètes de restaurants nichés dans les recoins des rues médiévales. Ce sont des endroits où vous trouverez des plats traditionnels alléchants comme  <i>  le bistecca fiorentina  </i>  ,  <i>  , la pappa al pomodoro  </i>  (une soupe à base de pain à la tomate), et  <i>  des crostinis  </i>  aux cèpes. Pour un diner plus décontracté et centré sur le vin, vous pourrez chercher une  </i>  fiaschetteria  </i>  , ou bar à vin, qui propose des plats plus légers comme des antipasti et des pâtes, accompagnés d'une large sélection de crus locaux.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Ristorante Buca Mario  </em>  , Piazza degli Ottaviani, 16r, Florence, 50123; Tel.: +39 055 214 179; Site Internet :  <a href="http://www.bucamario.com/index.php/" target="\_blank">  Ristorante Buca Mario  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Fiaschetteria Nuvoli  </em>  , Piazza dell'Olio, 15, Florence, 50123; Tel.: +39 055 239 6616  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Le marché de San Lorenzo  </h3>  <p>  </p>  Vous y trouverez le  <i>  Mercato Centrale  </i>  , un marché couvert sur 2 niveaux qui offre une profusion de viandes fraîches, poissons et légumes tous les jours (sauf le dimanche). Fréquenté par les habitants qui s'y rendent pour faire leurs courses quotidiennes, c’est un endroit idéal pour grignoter un en-cas à emporter, comme un  <i>  tramezzino  </i>  , un sandwich composé de prosciutto de sanglier fraîchement tranché, d’une tranche de mozzarella crémeuse de lait de bufflonne, ou une salade de  <i>  bresaola  </i>  (bœuf séché) et roquette. Vous pourriez également ressentir l’irrésistible envie d'errer dans les allées en essayant de localiser la provenance de l'odeur alléchante d'une pizza tout juste sortie du four.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Perini Gastronomia  </em>  , Piazza del Mercato Centrale, Via dell'Ariento entrance, Florence, 50123; Tel.: +39 055 239 8306; Site Internet :  <a href="http://www.perinigastronomia.it/index-eng.html/" target="\_blank">  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Pizzeria Sud  </em>  , Piazza del Mercato Centrale, Florence, 50123; Tel.: +39 055 239 9798; Site Internet :  <a href="http://www.mercatocentrale.it/en//" target="\_blank">  Pizzeria Sud  </a>  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Gelato et cocktails à Santa Croce  </h3>  <p>  </p>  Le quartier de Santa Croce est l'un des plus intéressants du centre-ville de Florence. Il bénéficie d'une vie nocturne animée et est surtout remarquable pour son large choix de bars où les gens affluent pour profiter d'un  <i>  aperitivo  </i>  , ou apéritif, et d'un sympathique buffet proposé durant l’happy hour. Si vous vous trouvez dans ce quartier pendant la journée – alors que vous visitiez peut-être la célèbre basilique de Santa Croce – faites-vous plaisir en vous rendant chez Vivoli, le plus ancien magasin de crème glacée de Florence, pour déguster un succulent gelato au chocolat noir ou un sorbet au citron frais.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Vivoli Gelateria Fiorentina Artigianale  </em>  , Via Dell'Isola delle Stinche, 7r, Florence, 50122; Tel.: +39 055 292 334; Site Internet :  <a href="http://www.vivoli.it//" target="\_blank">  Vivoli Gelateria Fiorentina Artigianale  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Moyo  </em>  , Via de' Benci, 23r, Florence, 50129; Tel.: +39 055 247 9738; Site Internet :  <a href="http://www.moyo.it//" target="\_blank">  Moyo  </a>  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Manger à petits prix à la Piazza Santo Spirito  </h3>  <p>  </p>  Il s'agit du quartier bohème de Florence, où les artistes, les étudiants, et les habitants de toute la ville se mélangent sur la place pour partager leur bonne humeur à toutes les heures du jour et de la nuit. Que vous choisissiez une pizza fraîche à la napolitaine, une copieuse calzone préparée par un  <i>  pizzaiolo  </i>  directement en provenance de la région du Vésuve, ou une trattoria typique servant des  <i>  trippa alla fiorentina  </i>  , des tripes cuisinées à la florentine, ce quartier vous permettra de remplir votre estomac sans pour autant vider votre portefeuille.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Trattoria La Casalinga  </em>  , Via dei Michelozzi, 9r, Florence, 50125; Tel.: +39 055 218 624; Site Internet :  <a href="http://www.trattorialacasalinga.it/#!/main/" target="\_blank">  Trattoria La Casalinga  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Gusta Pizza  </em>  , Via Maggio, 46r, Florence, 50125; Tel.: +39 055 285 068  </li>  </ul> |
| 14 | **Similar destinations** | **Don't change** |  |  |
| 15 | **Meta title** | **Localise** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florence : Gourmandises campagnardes et millésimes haut de gamme |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florence : Gourmandises campagnardes et millésimes haut de gamme |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Where to Eat, Florence, Florence hotels, Italy | Où manger, Florence, les hôtels de Florence, Italie |
| 18 | **Author name** | **Don't change** |  |  |
| 19 | **Author title** | **Don't change** |  |  |
| 20 | **Author description** | **Don't change** |  |  |
| 21 | **Author image** | **Don't change** |  |  |
| 22 | **Author logo** | **Don't change** |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** |  |  |