|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florença: Iguarias Camponesas e Sofisticadas Safras |
| 2 | **POS** | **Don't change** | HCOM\_BR | HCOM\_BR |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | pt\_BR | pt\_BR |
| 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** | 41674 | 41674 |
| 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. | A cozinha florentina deriva de pratos camponeses com ingredientes caseiros e imaginação. Estes pratos são preparados de maneira tradicional e inovadora, e são oferecidos nos mais renomados restaurantes, trattorias e enotecas (bares de vinho). Graças à riqueza de Toscana e uma variedade de viniculturas, Florença é a cidade mais reconhecida da Itália por seus vinhos. |
| 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>  Pratos típicos  </h3>  <p>  </p>  Não tem como escapar de carne em Florença, onde a  <i>  bistecca fiorentina  </i>  E  <i>  a tagliata alla fiorentina  </i>  (bife em fatias finas sob rúculas e polvilhado com fatias de Parmigiano) são os mais famosos pratos locais. Mas não perca as sopas saudáveis ​​como  <i>  ribollita  </i>  , que utiliza feijão e pão como ingredientes principais, ou  <i>  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>  Restaurantes florentinos autênticos do Duomo  </h3>  <p>  </p>  Se você está procurando um lugar para comer no centro histórico, dirija-se a restaurantes com entradas discretas situados em cantos medievais de pedra. Estes são os lugares onde encontrará pratos tradicionais, como a tentadora  <i>  bistecca fiorentina  </i>  ,  <i>  pappa al pomodoro  </i>  (sopa de pão com tomate), e  <i>  crostini  </i>  com cogumelos porcini. Para algo mais casual e focado em vinho, escolha uma  <i>  fiaschetteria  </i>  , ou bar de vinhos, que tende a oferecer pratos mais leves como antepastos e massas, com uma vasta seleção de vinhos locais.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Ristorante Buca Mario  </em>  , Piazza degli Ottaviani, 16r, Florença, 50123; Tel.: +39 055 214 179; Site:  <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, Florença, 50123; Tel.: +39 055 239 6616  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  O mercado de alimentos San Lorenzo  </h3>  <p>  </p>  Aqui é onde você encontrará o  <i>  Mercato Centrale  </i>  , um mercado interior de alimentos de dois andares que oferece diariamente (exceto aos domingos) uma infinidade de carnes frescas, peixes e legumes. Frequentado por moradores que vêm aqui para fazer suas compras diárias, é um local ideal para fazer uma refeição rápida, escolhendo um  <i>  tramezzino  </i>  , ou sanduíche com fatias recém cortadas de presunto de javali, uma fatia de mozzarella de leite de búfala, ou um fresco  <i>  bresaola  </i>  (carne maturada) e salada de rúcula. Você também poderá se sentir impelido a caminhar pelos tentadores corredores tentando localizar a origem de um cheiro tentador de pizza de forno fresca.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Perini Gastronomia  </em>  , Piazza del Mercato Centrale, Via dell'Ariento entrance, Florença, 50123; Tel.: +39 055 239 8306; Site:  <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, Florença, 50123; Tel.: +39 055 239 9798; Site:  <a href="http://www.mercatocentrale.it/en//" target="\_blank">  Pizzeria Sud  </a>  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Gelato e coquetéis em Santa Croce  </h3>  <p>  </p>  O bairro de Santa Croce é uma das áreas centrais mais excitantes de Florença. Vangloria-se de uma animada vida noturna, e é especialmente conhecida por sua variedade de bares onde as pessoas se reúnem para desfrutar de um  <i>  aperitivo  </i>  , ou uma bebida antes do jantar e buffet. Se você se encontrar neste bairro durante o dia - talvez visitando a famosa Basílica de Santa Croce – experimente ir a Vivoli, a mais antiga sorveteria de Florença, e delicie-se com um suntuoso gelato de chocolate escuro ou sorbet de limão fresco.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Vivoli Gelateria Fiorentina Artigianale  </em>  , Via Dell'Isola delle Stinche, 7r, Florença, 50122; Tel.: +39 055 292 334; Site:  <a href="http://www.vivoli.it//" target="\_blank">  Vivoli Gelateria Fiorentina Artigianale  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Moyo  </em>  , Via de' Benci, 23r, Florença, 50129; Tel.: +39 055 247 9738; Site:  <a href="http://www.moyo.it//" target="\_blank">  Moyo  </a>  </li>  </ul>  <p>  </p>  <h3>  Comer barato na Piazza Santo Spirito  </h3>  <p>  </p>  Este é o bairro boêmio de Florença, onde artistas, estudantes e moradores de todas partes da cidade se misturam alegremente na praça durante todas as horas do dia e da noite. Quer se trate de uma pizza de estilo napolitano fresca ou um calzone farto feita por um  <i>  pizzaiolo  </i>  direto da região do Vesúvio, ou uma trattoria típica servindo um  <i>  trippa alla fiorentina  </i>  , tripe em estilo florentino, esta área irá te permitir gastar pouco dinheiro e encher a barriga.  <p>  </p>  <ul>  <li>  <em>  Trattoria La Casalinga  </em>  , Via dei Michelozzi, 9r, Florença, 50125; Tel.: +39 055 218 624; Site:  <a href="http://www.trattorialacasalinga.it/#!/main/" target="\_blank">  Trattoria La Casalinga  </a>  </li>  <p>  </p>  <li>  <em>  Gusta Pizza  </em>  , Via Maggio, 46r, Florença, 50125; Tel.: +39 055 285 068  </li>  </ul> |
| 14 | **Similar destinations** | **Don't change** |  |  |
| 15 | **Meta title** | **Localise** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florença: Iguarias Camponesas e Sofisticadas Safras |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Florence: Peasant Delicacies and Upscale Vintages | Florença: Iguarias Camponesas e Sofisticadas Safras |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Where to Eat, Florence, Florence hotels, Italy | Onde Comer, Florença, hotéis em Florença, Itália |
| 18 | **Author name** |  |  |  |
| 19 | **Author title** |  |  |  |
| 20 | **Author description** |  |  |  |
| 21 | **Author image** |  |  |  |
| 22 | **Author logo** |  |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** |  |  |