

Trattoria Cibreo mönüsünde. Ama bu mönü her gün değişiyor. Yani birden çok gelerseniz buraya, asıl lokantanın mönüsünde olan hemen her şeyin tadına bakabiliyorsunuz.

Antipasti denen mezeler hemen hemen aynı her iki lokantada. Domates *aspic* varsa mutlak denenmeli. Özellikle çocukluğunun tarla domatesi lezzetini özleyenler için. Dolmalık bibere benzer bir biberden yapılan çorba mutlak denenmeli. Bunun dışındaki çorbaların da çok özel olduğu söyleniyor ama ben denemedim.

İşkembe yemekleri Toscana mutfağında önemli. Bizdeki gibi kazanda pişip çorbası yapılmıyor işkembenin. Bol soğan ve baharatlarla güveçte pişiyor. Roma mutfağından farklı olarak Toscana'da işkembe domates sosuyla pişmiyor ve üstüne peynir rendelenmiyor. Daha yalın. Cibreo'da işkembe çok iyi temizlenmiş ve çok genç danadan geldiği için son derece gevrek ve kokusuz.

Bir diğer tahirik edici lezzet, alüminyum kâğıtta pişen kuzu beyni. Bol zeytinyağı ve az tereyağıyla fırna veriliyor. Ben sırf bunu yemek için orayı ziyaret edecek kadar sevdim bu yemeği. Bizde meyhanelerde beyin salatası ya da mücveri yiyorsanız bir de bunu deneyin.

Daha her zevke uygun olduğu garanti olan bir tercih, kalamar sote. Pazı, ispanak, kalamar mürekkebi ve bol baharatla pişiyor ince kalamar dilimleri. Fabio Picchi bu yemeğin ilhamını Türkiye'de yediği bir kalamar yemeğinden aldığını söylüyor. Ben şahsen benzerini bizde yemedim ama yemek güzel olduğu için sesimi çıkarmadım.

Cheesecake meraklıları için portakal soslu, son derece hafif bir tatlılar var. İçindeki peynir taze lor peynirini andıran ricotta. Çikolatalı turta da çok az şekerli ve son derece hafif.

Çok güzel Chianti'ler var kısa şarap listesinde. Biz 23 avroya benim en sevdiğim Chianti'lerden birini denedik: Quarciabella. Kolay içimli ve keyif verici bir Chianti.

Ayrıca sırada bekleyen çok insan olmasına rağmen istediğiniz kadar oturabilirsiniz. Baskı yok.

Genç garsonlar rahat ve kimse size "bir an önce çıkın, bekleyenler var" demiyor. Sadece, ayakta bekleyen ve aç gözlerle size bakan bahtsız vatandaşlarla göz göze gelmemeye dikkat edin!

Telefon 055 2341100

Adres Via Andrea del Verrochio, 8r.
Floransa

Özellikle tavsiye ettiklerim Çorbalar ve sakatat.

Uyarı Öğlen 11:30 ya da akşam 22:00'den sonra gitmek lazım fazla sıra beklemeden girmek için.

Şarap tavsiyeleri 20 avro civarı bu tip yemeklere uygun güzel Chianti'ler var. Benim denediğim Quarciabella dışında Fontodi ya da Castella di Ama da çok iyi seçimler olur.

Fiyat €