

CORTONA (AREZZO)

La Bucaccia, via Ghibellina 17, 52044

Tel. e fax 0575 606039, cell. 335 5369535

info@labucaccia.it, www.labucaccia.it

Coperti: 28 + 9

Chiusura: lunedì solo in inverno

Ferie: 15-30 gennaio

Carte di credito: sì

Prezzo medio: 25 euro

In pieno centro storico di Cortona e precisamente tra piazza della Repubblica e Porta Bifora si trova questo caratteristico ristorante ricavato nelle antiche cantine di palazzo Cattani, già luogo di sosta per legionari e viandanti. A gestirlo sono Romano e Agostina (in cucina), coadiuvati dalla figlia Francesca, che accolgono il clienti con squisita toscanità. Tovagliette di carta, tavoli e sedie in legno, pareti a mattoni, travi al soffitto e l'accuratezza dei dettagli – rintracciabile anche nella scelta della mise en place – fanno di questo

posto un luogo di profonda piacevolezza. Anche la proposta gastronomica, tutta radicata nel territorio, non delude: ingredienti ben selezionati secondo stagione, pasta, pane e dolci rigorosamente fatti in casa, carni di razza chianina IGP, di Cinta senese, salumi toscani, oli extravergine di oliva DOP e vasta selezione di pecorini locali. Il tutto è accompagnato da una serie di carte (degli oli, degli aceti, dei formaggi) che dimostrano con quanta professionalità e cura i titolari si impegnano a dare sempre di più, in qualità e varietà. Per accontentare un po' tutti Agostina e Romano hanno inserito anche diversi menù: c'è quello degustazione a 35 euro, quello per bambini a 15 euro, quello vegetariano a 20 euro, quello tipico a 30 euro e infine quello medievale a 25 euro. In cantina un'ampia proposta di vini, circa 400 di cui 80 della Strada del Vino Terre di Arezzo. Si organizzano anche corsi di cucina per italiani e stranieri e piccole dimostrazioni della produzione di formaggi di pecora, di capra e di mucca come pecorino, ricotta, mozzarella, stracchino primosale, roviggiolo.