

La qualità centenaria della Trattoria Dino

OLTRE
112 anni
di attivi-
tà per la
Trattoria
Dino nel
tranquil-
lo centro
di San Co-
lombano.



Fondata
più di 100 anni fa dal nonno
Giuseppe nel lontano 1897, la
Trattoria Dino è condotta con
professionalità dalla famiglia
Raveggi da oltre quattro genera-
zioni; oggi Paolo ed Annama-
ria continuano nella storica ge-
stione del padre Giampiero con
grandi miglioramenti come la
ristrutturazione del locale e del-
la locanda annessa con sei con-
fortevoli camere. La cucina pro-
posta è quella tipica fiorentina e
toscana, con la migliore scelta
della materia prima del territo-
rio e forte attenzione alla
stagionalità. Aprirete con sala-
me e fichi, pecorino e baccelli,
antipasto misto toscano e i salu-
mi di cinta senese. Seguiranno
le saporite pappardelle sulle le-
pre preparate da Paolo con quat-
tro ore di cotture, la minestra
con le cicche ai fegatini, la pasta

alla matri-
ciana, i ra-
violi bur-
ro e sal-
via, ribol-
lita e pap-
pa al po-
modo ro
di grande
tradizio-
ne e la pa-

sta e fagioli. Specialità della ca-
sa la carne alla brace con le bi-
stecche alla fiorentina, il pepo-
so, la francesina, la ciccia frita,
lo stracotto. Piacevoli le serate
con piatti fissi: il lunedì il bolli-
to misto, il giovedì trippa alla
fiorentina, il venerdì baccalà.
La Trattoria Dino per la sua
lunga vita e la sua qualità è se-
gnalata da numerose guide co-
me l'Osterie d'Italia dello Slow
Food da oltre dieci anni.

XXXXXX



TRATTORIA DINO

San Colombano
Scandicci

Tel. 055 790005/790067

Chiusura domenica

Prezzi 25/35 Euro

www.trattorialocandadino.com
info@trattorialocandadino.com