



Usiamo solo prodotti freschi e li cuciniamo al momento!



Orari di apertura

Dal Lunedì al Mercoledì

12.30 - 14.30

Giovedì, Venerdì e Sabato

12.30 - 14.30

19.30 - 22.30

Domenica chiuso

Magn'etico Osteria BIO & Veg sulle colline del Mugello a Firenze

Questa è una dichiarazione d'amore, la mia personale, al **ristorante vegano e vegetariano** a cui sono ormai affezionatissima: Magn'etico Osteria Bio & veg, di Borgo San Lorenzo, sulle colline verdi di Firenze.

Piccolo ma estremamente accogliente, dai colori e dalle sfumature delicate, Magn'etico è il locale dove ci diamo appuntamento alle riunioni familiari: perché cambiare, quando il menù è ogni volta da leccarsi i baffi e l'ambiente familiare e discreto ma così caloroso?

CUCINANDO CON PASSIONE, CON AMORE E CON ATTENZIONE, SUSANNA PORTA AVANTI LA SUA MISSIONE DI DIVULGAZIONE, REGALANDO CONSAPEVOLEZZA AI SUOI CLIENTI ATTRAVERSO I SUOI PIATTI LEGGERI MA INCREDIBILMENTE PREZIOSI E GUSTOSI.

D'ALTRONDE MANGIARE È UN PIACERE E MANGIARE VEGANO PUÒ ESSERE ASSOLUTAMENTE PURA GIOIA, SOPRATTUTTO SE LE PIETANZE CONSUMATE SONO UN MIX TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONI!

La Toscana è una terra fortunata, che sa regalare prodotti genuini, sani, privi di contaminazioni chimiche e ricchi di effetti benefici: questi sono gli ingredienti principali della cucina di Magn'etico, che sforna ogni giorno a pranzo e a cena prelibati manicaretti e fantasiosi esperimenti dai sapori delicati ma di estremo carattere. Da luglio dell'anno scorso molti degli ortaggi utilizzati per le preparazioni sono addirittura di produzione propria!

In questo periodo dell'anno sul menù di Magn'etico non mancheranno certamente i famosi gnocchi di patate fatti in casa e conditi con ragù di nocciole o la crostata salata alle cime di rapa! Da leccarsi i baffi!



Belli rilassati all'interno di un locale arredato in gran parte con materiali di recupero o realizzati da piccole realtà locali che utilizzano legno eco compatibile, potrete godervi un pasto cucinato con attrezzature acquistate da aziende di paesi colpiti dai terremoti degli anni passati.

Il mio consiglio è di non lasciarvi sfuggire l'aperitivo misto vegano, un primo a base di basmati con sugo di barbabietola e tahin, la frittata di ceci al forno con topinambur – che è anche senza glutine, perché da Magn'etico nulla è lasciato al caso – e la speciale panna cotta vegana al cocco, se avete ancora posto nel pancino! Il menù varia in base alla stagionalità dei prodotti, quindi probabilmente non vi stancherete mai!

Magn'etico offre anche un bell'angolo con un'attenta selezione di prodotti biologici e in gran parte di produzione locale, insieme con la possibilità di prenotare la verdura biologica del Mugello, in cassette miste preparate direttamente dai

produttori, in base alla disponibilità stagionale!

Insomma, ora lo sapete: Magn'etico è una vera chicca toscana!



Contatti osteriamagnetico.it