

DOVE MANGIARE VEGETARIANO E VEGANO A FIRENZE:

Veg&Veg Vegan&Vegetarian Food



Veg&Veg, Ristorante Vegano e Vegetariano situata al Mercato Centrale di Firenze, propone un menù sano, naturale, fresco e gustoso, Burgers Vegani e Vegetariani, gustose patate al forno, zuppe, insalate, macedonie e centrifughe di frutta

Indirizzo: Mercato Centrale 1° Piano A Firenze.

Silvana Bar Moderno

Uno storico bar del centro di Firenze con cucina consapevole. Colazioni, lunch, merenda-cena, la domenica brunch VEG Mostre d'arte, musica cocktails, spremute di frutta, wine bar

Indirizzo: Via dei Neri 12r **Telefono:** 055 290703

Bioveggy

RISTORANTE VEGANO E GLUTEN FREE, CON MENU ANCHE CRUDISTA

Indirizzo: Via Erbosa 12R **Telefono:** 055 685702 - 333 835 9787

Crepapelle Creperia



Creperia di Firenze con un menu totalmente vegano

Indirizzo: via Giampaolo Orsini, 55 A **Telefono:** 338 540 1580

Il panino tondo vegan



Paninoteca vegan a Firenze

Indirizzo: via Montebello, 56/R **Telefono:** 055 53 85 465

Biobistrò Miso di Riso



Bio-Bistrò vegano vegetariano crudista e macrobiotico di oltre 300 mq con serra e terratetto. Il nostro progetto prevede di aprire non solo un posto dove ristorarsi (con piatti vegetariani, vegani, macrobiotici e crudisti) ma un vero e proprio polmone.

Indirizzo: Borgo degli Albizi, 54r **Telefono:** 055 265 4094

Il Panino Vegano



Paninoteca vegana al 100% e Gluten-free

Indirizzo: Via Bufalini 19r/21r **Telefono:** 333 8359787

Keywords: cucina vegetariana, vegan

Loveline



Frullati, juices e smoothies con frutta fresca e secca. Mix di frutta fresca. Insalate di verdure, riso basmati, cous cous, farro, riso integrale con più di 20 ingredienti a scelta. Vellutate e passati di verdure. Snack bio e vegan

Indirizzo: Via dell'Oriuolo 26r / Piazza Spadolini 6

Il Caffè d'Orzo

Indirizzo: Via Giuliani 17/r **Telefono:** 055 411905

IL VEGETARIANO IL PRIMO LOCALE VEGETARIANO DI FIRENZE.

indirizzo: Via delle Ruote, 30/red,

Telefono: 055475030

Piatti e dolci casarecci per vegetariani e vegani tra arredi semplici in locale vivace con servizio al banco.

Il Sedano Allegro -

Zuppa di cipolle e scaloppine di seitan in un ristorante dall'atmosfera romantica con pareti bordeaux.
Via Luigi Carlo Farini, 1

Dolce Vegan

Menù vegano biologico con pasta e dolci casarecci in un piccolo locale dai moderni arredi bianchi e neri.
Via S. Gallo, 92r

Miso di Riso

Piatti macrobiotici, crudisti e vegan in un locale ricercato con arredi in ferro battuto e quadri variopinti.
Borgo degli Albizi, 54r

Le Fate

Ricette vegane e vegetariane preparate con ingredienti a km 0 in un locale curato sui toni del bianco e nero.

Via San Zanobi, 126/r

La Raccolta - Ristorante Bar Market Vegetariano

Menù vegetariano e macrobiotico in locale contemporaneo con volte di mattoni e punto vendita di prodotti bio.

Via Giacomo Leopardi, 2

The Corner

Orecchiette con cime di rapa e prodotti pugliesi in un ambiente rustico-elegante con tavolini in legno bianco.

Via del Parione, 16/red

Osteria Di Arzach

Via Casato, 18

Pasticceria Gualtieri

Se siete interessati a **dolci e dessert vegani**, segnatevi questo nome: Gualtieri. E' un piccolo bar, aperto nell'ormai lontano 1933 da Alfredo Gualtieri, uno chef pasticciere molto innovativo per il periodo. Le generazioni si sono succedute negli anni alla direzione della pasticceria, che oggi è gestita da Maurizio, il quale ha deciso di imparare - e di insegnare a sua volta - a realizzare fantastici dolci e paste per vegani. Non appena avrete assaggiato uno dei loro croissant cremosi, fatti completamente senza burro, non potrete credere che si tratti di pasticceria vegana! Potrete deliziarvi anche con il favoloso *mille foglie* vegano,

Via Senese, 18/red, Telefono: 055 221771

Ristorante BRAC:

è un luogo davvero speciale: è una libreria di arte contemporanea con caffè e cucina in zona Santa Croce. Ideale sia per una cena sfiziosa, che per un pranzo veloce (grazie alla possibilità di prenotazione dei menù), "Brac" è aperta tutti i giorni dalle 10:00 alle 24:00 e propone piatti sia vegetariani che vegani, preparati con prodotti stagionali sempre freschissimi, la maggior parte dei quali provenienti da aziende biologiche locali.

bioveggy

è un **ristorante vegano *gluten free*** in zona **Firenze Sud**. La *mission* del locale può essere riassunta in tre punti: **etica**, nel rispetto di tutti gli esseri senzienti; **salutare**, per evitare malattie che provengono dal consumo di derivati animali; **ambientale**, perché un'alimentazione 100% vegetale inquina meno. Per rispettare al massimo questi tre punti da Bioveggy autoproducono praticamente tutto e ogni prodotto utilizzato è biologico e a filiera corta...