vinetur

Apertura: Ítalo Ristorante y Florenzia Bar llegan al Circolo Italiano con cocina italiana y coctelería de autor

Con el chef Darío Gualtieri al frente de la cocina y Germán Ruberto en la conducción del proyecto gastronómico

viernes 27 de noviembre de 2026

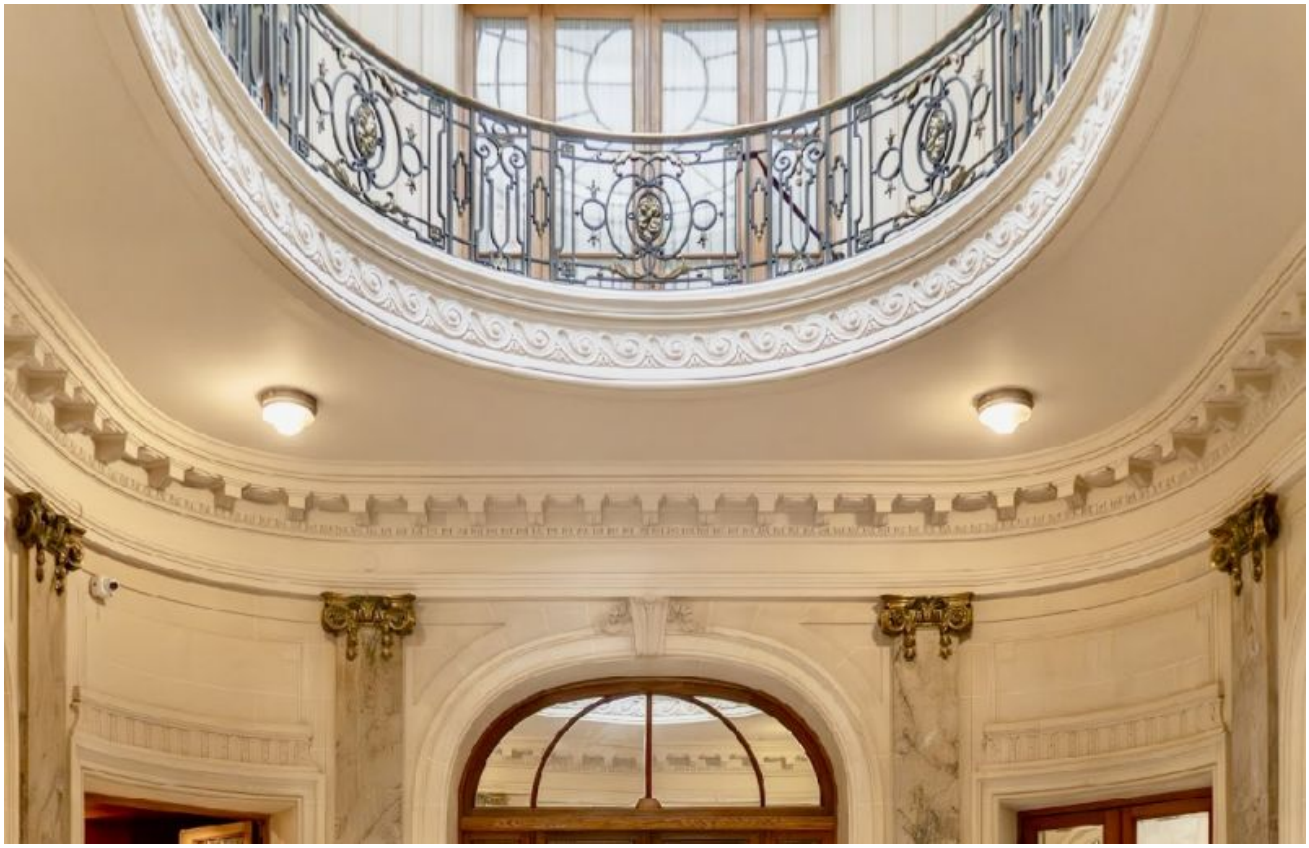
ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Ítalo Ristorante y Florenzia Bar funcionan en el histórico Palacio Leloir, sede del Circolo Italiano, y combinan gastronomía, bebidas y ambientes para distintos momentos del día. El restaurante comparte ubicación con Florenzia Bar, cuya carta de coctelería fue diseñada por la bartender Agostina Elena.



Buenos Aires, octubre de 2026 – En julio de este año, Ítalo Ristorante y Florenzia Bar desembarcaron en el Circolo Italiano, en el Palacio Leloir de Recoleta. Se trata de dos propuestas gastronómicas que reúnen cocina de inspiración italiana, coctelería de autor y cafetería en un edificio de principios del siglo XX que conserva parte de su arquitectura original. La conducción del proyecto está a cargo de Germán Ruberto, mientras que Darío Gualtieri trabaja directamente como chef de Ítalo Ristorante. Ambos participaron en la creación de la carta que ya se encuentra en funcionamiento. Florenzia Bar, por su parte, presenta una propuesta de coctelería diseñada por Agostina Elena y ejecutada por la jefa de barra Ludmila Fanoni.



El edificio del Circolo Italiano, el Palacio Leloir, funciona como centro de la institución italiana desde mediados de la década de 1940 y cuenta con protección patrimonial. Se trata de una residencia construida a comienzos del siglo XX que retoma el modelo francés del hôtel particulier, característico de esa época, y se distingue por sus salones y arquitectura de estilo académico. En sus espacios se conservan elementos originales, entre ellos la barra de 1895 de Florenzia, mientras que el jardín reúne estatuas hechas en piezas únicas de mármol y un enorme plátano en el centro de más de 150 años.



El conductor del proyecto es Germán Ruberto, quien comenzó su carrera como sushiman en el Museo Renault y luego trabajó en cocinas de España y Paraguay. Se formó con la reconocida chef Beatriz Chomnalez y continuó su recorrido profesional en Italia y Francia, donde realizó pasantías con Alain Passard y Alain Ducasse, dos referentes de la gastronomía internacional, además de trabajar con el equipo de Le Chateaubriand, liderado por Iñaki Aizpitarte. También trabajó en los restaurantes del mediático chef Jamie Oliver en Londres. De regreso en Buenos Aires, integró el equipo del Museo Fortabat, fue chef corporativo de la cadena Panamericano y trabajó en proyectos vinculados a Sofitel, Hyatt además de la apertura del hotel Palladio. El chef Gualtieri, por su parte, cuenta con trayectoria en restaurantes y hoteles como Park Hyatt, Llao Llao, Oviedo y Emporio Armani Caffè, entre otros. También estuvo al frente de proyectos propios, entre ellos Social Paraíso y Darío Gualtieri Bistro. En 1999 participó en el concurso internacional Bocuse d'Or, en Lyon, y en 2005 recibió un reconocimiento de la Académie Culinaire de France. Su restaurante alcanzó el puesto 45 de Latin America's 50 Best Restaurants en 2013. En Ítalo, su trabajo se orienta a una cocina de raíces italianas, con referencias al norte de Italia e influencias francesas.



La carta del mediodía de Ítalo Ristorante incluye antipasti, pastas frescas, risottos, pescados, carnes y postres. Entre las entradas figuran la tartare di gamberi, con langostinos, hinojo, tomate y salsa cóctel artesanal; los arancini al zafferano, servidos sobre pomodoro casero; y la schiacciata de mortadela italiana, stracciatella, rúcula y pesto de albahaca. Entre los principales se encuentran los ravioles de osobuco con fondo piamontés, el risotto de hongos silvestres y la pesca del día al cartoccio, cocida con vegetales de estación, aceitunas negras, alcaparras, limón y vino blanco.



Estuvimos probando algunos platos de su carta como la deliciosa Burratina fresca acompañada de pesto de rúcula y hojas verdes, Vitello Tonnato, finas lonjas de ternera con salsa tonnata clásica, alcaparras fritas y aceite de oliva de primera prensa, delicioso. De principal, Pesca del Giorno: hoy ofrecieron trucha patagónica muy fresca, con vegetales de estación, olivas negras, alcaparras, rodajas de limón, vino blanco y tomate concassé. Acompañamos con Pinot Noir y espumante para el brindis, el menú perfecto para disfrutar en sus jardines o salones internos, ambos sectores son muy cómodos y permiten disfrutar el entorno y los platos. Todas las elaboraciones fueron preparadas en el día y con excelente producto.



La selección de ingredientes contempla pastas secas de marcas italianas como La Molisana, Garofalo, De Cecco y Del Verde, además de sémola rimacinata de trigo candeal para la elaboración de pasta fresca. El restaurante también trabaja con pomodoro italiano, trufa nacional para preparar aceite de trufa en la casa y Grana Padano italiano. La propuesta se completa con café Illy, tés de Inés Berton y una selección de vinos italianos. Mediante el sistema Coravin, algunas etiquetas de alta gama pueden servirse por copa sin necesidad de descorchar la botella de manera convencional.

Ítalo Ristorante incorpora este mes de octubre una nueva carta para las cenas, con antipasti, pastas, risottos, carnes, pescados y postres de inspiración italiana. Entre las entradas aparecen los pimientos asados con anchoas y alcaparras, el tartar de atún rojo con emulsión de cítricos y el vitello tonnato, con finas lonjas de ternera y salsa tonnata clásica. Los primi piatti incluyen vermicelli con mejillones, ravioles caseros de langostinos con crema de limón, ravioles de cordero braseado y risotto con gorgonzola e higos. Para los principales, la carta suma pesca del día con porotos en emulsión de bagna cauda, saltimbocca alla romana, garrón de cordero braseado con polenta blanca y ojo de bife o bife de chorizo a la plancha. El apartado dulce ofrece babà al rum, tiramisú clásico, tarta de chocolate con crema de naranja, soufflé de amaretti y una

selección de helados y sorbetes elaborados en la casa.



En Florenzia Bar, la carta diseñada por Agostina Elena toma distintos períodos de la historia italiana como referencia para sus cócteles. Las preparaciones combinan destilados, licores, frutas, hierbas y técnicas de elaboración. Entre ellas, Il Medioevo reúne grappa, licor Strega, manzana verde, hinojo, verjus y ajenjo; Il Rinascimento combina ron, vainilla de Madagascar, café frío, mascarpone y cacao; y La Belle Époque integra gin, jazmín, frambuesa, pimienta rosa, amaretto y espuma de flor de saúco. La carta incluye, además, alternativas sin alcohol y clásicos como Spritz, Negroni, Old Fashioned y Espresso Martini. Al frente de la operación diaria de la barra está Ludmila Fanoni, quien también participa en el trabajo creativo de los cócteles. Entre las técnicas que utiliza se encuentra el fat washing, un procedimiento que permite transferir aromas y sabores de una materia grasa a una bebida espirituosa y modificar su textura. La cocina de Florenzia acompaña la coctelería con tablas de quesos y fiambres, arancini, olivas ascolanas, ravioles fritos y bruschette. También ofrece platos principales, como la hamburguesa de la casa con provolone, rúcula, cebolla caramelizada y mostaza antigua, y pescado frito con crema de limón. Durante la mañana y la tarde, el espacio funciona como cafetería, con café Illy, medialunas, tostadas, avocado toast, scones de queso, budines y pastelería.

Por sus distintos ambientes, Ítalo Ristorante y Florenzia Bar también reciben encuentros corporativos, reuniones de empresas, celebraciones privadas y eventos sociales, con opciones que pueden incluir gastronomía y coctelería.

ITALO RISTORANTE - FLORENZIA BAR Dirección: Libertad 1264, Circolo Italiano, Recoleta. Horarios: Restó: De lunes a sábados de 9 a 23 hs. Bar: De martes a jueves de 18 a 1 am. Y de viernes a sábado de 19 a 3 am.

Por Mariana Bergutz – Prensa especializada Travel Food and Wines Directora Revista Travel Gourmet / Escritora en Vinetur