

COMUNICATO STAMPA

BRUNELLESCHI MARGARITA, IL COCKTAIL PENSATO PER CELEBRARE LE DONNE

Un cocktail unico e gustoso appositamente creato per celebrare questa importante festività dedicata alle donne di tutto il mondo



Il [Brunelleschi Hotel](#) si è sempre impegnato ad offrire esperienze uniche e indimenticabili ai propri ospiti e il Brunelleschi Margarita non fa eccezione. Creato dalle sapienti mani di Fabio Tognoni, che ama interpretare i gusti e le aspettative del cliente modulando i drink in versione tailor-made, questo cocktail rinfrescante dai toni delicati è il modo perfetto per celebrare la Festa della Donna e rendere omaggio alle donne forti e coraggiose di tutto il mondo. Fabio Tognoni, come Outlet Manager, si occupa dal 2021 di curare una proposta di cocktail più personalizzata e curata non solo per il Tower Bar e l'Osteria Pagliazza, ma anche per il [Ristorante Santa Elisabetta](#) 2 stelle Michelin.

Firenze è una città magica, ricca di storia e di tesori artistici. La bellezza delle sue strade, la grandiosità dei suoi monumenti e l'armonia dei suoi paesaggi sono solo alcune delle ragioni per cui Firenze è uno dei posti più visitati in Italia e al mondo. La **Festa della Donna** è un'occasione speciale per celebrare tutte le donne, riconoscendo la loro forza, il loro coraggio e la loro determinazione. Firenze è il luogo perfetto per celebrare questa festa e omaggiare tutte le donne. Il cocktail speciale pensato da **Fabio Tognoni** barman del **Brunelleschi Hotel** è una scelta originale e creativa, a dimostrazione dell'attenzione e del l'affetto che si ha

per le donne. Un cocktail unico, equilibrato e delizioso, creato utilizzando prodotti freschi e di alta qualità. Il **Brunelleschi Margarita** combina sapientemente gli ingredienti, creando un sapore intenso e sorprendente.

Brunelleschi Margarita

Ingredienti:

Mezcal,
Tequila
Spremuta di Lime
Sciroppo di Agave
Paychaud's bitter
Crusta di Miele e Sale, shakerato e decorato con Lime disidratato.

Procedimento:

Preparare il bicchiere con la crosta di Miele e Sale, versare gli ingredienti nello Shaker, shakerare energicamente per circa 10 secondi, filtrare il cocktail nel bicchiere precedentemente preparato con la crosta e riempito di ghiaccio, decorare con Lime disidratato.

Il proposito di Fabio Tognoni, oltre quello di creare un cocktail ad hoc in onore della donna, è **di ideare stagionalmente una carta di una decina di cocktail signature inediti**, seguendo il mood dei piatti dello **Chef Rocco De Santis**.

Brunelleschi Hotel

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, **a pochi passi dal Duomo, da Palazzo della Signoria e dalla Galleria degli Uffizi**: l'albergo è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un **museo privato** conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre e un **calidarium di origine romana**, oggi incastonato nelle fondamenta. Il Brunelleschi Hotel fa parte degli **Esercizi Storici Fiorentini**. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

Il **Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2023 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2020**. Situato in una sala intima con solo 7 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 22.30. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis**.

La più informale **Osteria Pagliazza**, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet.



BRUNELLESCHI
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

Brunelleschi Hotel

Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze

Tel. 055/27370 – Fax 055/219653

info@hotelbrunelleschi.it

www.hotelbrunelleschi.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 