

COMUNICATO STAMPA

IL CUORE DEL GUSTO NEL CUORE DI FIRENZE: I SABATI ENOGASTRONOMICI DI GIUGNO ALL'HOTEL BRUNELLESCHI



Siamo a due passi dal Duomo, in un centro storico affascinante come quello di Firenze, dove da anni l'Hotel Brunelleschi organizza con successo l'iniziativa dei sabati enogastronomici. In un'atmosfera raffinata all'interno dell'antica torre della Pagliazza si potranno degustare piatti fuori carta pensati per l'occasione dallo Chef stellato Rocco De Santis. Appuntamenti mensili con etichette pregiate, serate in cui calici e cucina gourmet si incontrano nell'ambiente elegante ed esclusivo dell'antica torre bizantina. Per il mese di giugno i due sabati, con anteprima il venerdì, sono dedicati alle aziende Antinori e Ca' Bosco.

La rassegna dei sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi è un'occasione per approfondire l'argomento affascinante e sconfinato dell'**abbinamento fra vino e cibo**: nei menù proposti ogni piatto è pensato per accompagnare un'etichetta diversa e ogni sabato i vini appartengono tutti ad una pregiata cantina italiana. Così, di settimana in settimana, **ogni sabato [al Ristorante Santa Elisabetta](#) di Firenze si potranno degustare le eccellenze di un'azienda vinicola diversa e le proposte dello Chef stellato Rocco De Santis.**

[Menù di sabato 10 giugno 2017](#), a partire dalle 19.30 alle 22.30, in collaborazione con l'**Azienda Agricola Antinori**. **Vini bianchi dagli aromi delicati abbinati a raffinati piatti di pesce**. I menù sono disponibili in anteprima anche venerdì 9 giugno.

Per iniziare con delle bollicine:

Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera) e Seppia all'Arrabbiata, Brace non brace

Il menù degustazione:

Manzo con Acciughe, Ricci e Burrata

Fettuccia al pesto di Basilico, Vongole, Scampo e Briciole di Arachidi

Triglia in crosta di Pane allo Zafferano, Pesto di Uvetta e Pinoli con salsa all'Aglio, Marmellata di Cipolla rossa

Lingotto al Cioccolato con Gelato alla Fragola

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Blanc de Blancs DOC: 100% Chardonnay Franciacorta;*
- *Cervaro della Sala IGT: 90% Chardonnay, 10% Grechetto;*
- *Conte della Vipera: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon*

Prezzo del menù: Euro 99,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco, vino, acqua minerale, caffè espresso.

Antinori

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso

26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

Oggi la società è diretta da Albiera Antinori, con il supporto delle due sorelle Allegra e Alessia, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Il Marchese Piero Antinori è attualmente il Presidente Onorario della società. **Tradizione, passione ed intuizione sono state le qualità trainanti che hanno condotto i Marchesi Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini.** Ogni annata, ogni terreno, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati.

Menù di sabato 24 giugno 2017, a partire dalle 19.30 alle 22.30, in collaborazione con la Azienda Agricola **Ca' Bosco: anche in questo caso raffinati vini bianchi abbinati a un menù a base di pesce e carne e aromi decisi.** I menù sono disponibili in anteprima anche venerdì 23 giugno.

Per iniziare con delle bollicine:

Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera) e Gambero alla mediterranea, Intensità di Olive verdi

Il menù degustazione:

Quaglia, Topinambur, Sesamo nero e Composta di Albicocca

Bottoni ripieni di Ricotta e Limone, Cozze, "Scapece" di Zucchine e Polpo croccante

Agnello con Fichi secchi, Lamponi e Patate affumicate

Cannoncino ai formaggi morbidi, Pere e bolle di Vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Ca' del Bosco Saten DOCG: 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco*
- *Terre di Franciacorta DOC: 100% Chardonnay;*
- *Maurizio Zannella IGT: 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. 15% Cabernet Franc*

Prezzo del menù: Euro 119,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco come benvenuto, vino, acqua minerale, caffè espresso.

Cantina Ca' Bosco

Gli uomini, come le terre, hanno una vocazione. **È stato così che un ragazzo di una quindicina d'anni ha avuto la folgorante intuizione di quale sarebbe potuta essere una vita vissuta alla luce della sua realizzazione.** L'incontro fra il giovanissimo **Maurizio Zanella** e la dolcezza della Franciacorta, quando la madre si trasferisce ad Erbusco e impianta il primo vigneto, è il primo contatto di quello che sarebbe stato l'amore di una vita. Ma è dopo un viaggio in Champagne, la cui meta sono le famose maisons dove nasce quel vino che da sempre affascina ed accende la fantasia, che Maurizio ritorna con l'idea irremovibile di realizzare qualcosa di simile. Quella che era una casa immersa in un bosco di castagni, si è trasformata in **una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia.** Da allora un unico principio definisce l'essenza di Ca' del Bosco: **la ricerca dell'eccellenza.**

L'Hotel Brunelleschi

L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà 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. L'Hotel Brunelleschi **ingloba nella facciata una torre 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. L'Hotel Brunelleschi 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.

Dal mese di maggio 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.

Il **[Ristorante Santa Elisabetta](#)** è il ristorante gourmet dell'hotel e si pone come uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **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. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30.**

La più informale “[Osteria della Pagliazza](#)” apre tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30. Situata al pianterreno dell’hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all’aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l’albergo, e propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

Hotel Brunelleschi
Via de’ Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
e-mail info@hotelbrunelleschi.it – Internet www.hotelbrunelleschi.it



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 