

COMUNICATO STAMPA

L'INCONTRO FELICE FRA TOSCANA E CAMPANIA A TAVOLA: NUOVI AROMI E SUGGERZIONI GASTRONOMICHE ALL'HOTEL BRUNELLESCHI Lo Chef stellato Rocco De Santis fresco di arrivo al Ristorante Santa Elisabetta di Firenze, con tre menù degustazione



Il Ristorante gourmet dell'albergo, il Santa Elisabetta, dopo una breve pausa stagionale ha riaperto il 9 maggio con una novità: un nuovo Chef con tre menù e una carta firmati da lui. Rocco De Santis è giovane, stellato e campano. Porta quindi una ventata di freschezza, brezza di mare e profumi mediterranei nel contesto raffinato dell'esclusivo ristorante ambientato nella torre della Pagliazza.

L'Hotel Brunelleschi si trova a Firenze in pieno centro storico, a due passi dal Duomo e da Piazza della Signoria ma in posizione intima e defilata. La sua struttura composita ingloba armoniosamente una torre bizantina e una chiesa medievale nella facciata, un museo e un calidarium romano nelle fondamenta e diversi edifici antichi. Un contesto storico ed elegante, nel quale ben si inserisce la cucina gourmet dello Chef Rocco De Santis.

Il [Ristorante Santa Elisabetta](#) è al primo piano di uno degli edifici storici più antichi della città: la torre bizantina della Pagliazza. La location è esclusiva, l'ambiente intimo e molto romantico, con soli sette tavoli. Dal 9 maggio ha riaperto per l'alta stagione arricchendosi di ben [tre menù degustazione](#) dello **chef Rocco De Santis** e naturalmente dalla nuova carta firmata dallo Chef. Restaurant Manager è Domenico Napolitano mentre Sommelier è Alessandro Fè. I menù sono disponibili dal martedì al sabato a cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30 (eccetto nei giorni di eventi enogastronomici con menù speciali).

La carta e i menù dello Chef Rocco De Santis

Per chi desideri scoprire le suggestioni di Rocco De Santis ed entrare appieno nel suo universo creativo, è sicuramente l'ideale il **Menu Il Liberocco**, il più completo dei tre: **9 portate scelte dal [menù à la carte](#), a discrezione dello Chef.**

Per cominciare a sognare pregustando le sorprese in arrivo, si può sbirciare la carta e cercare di indovinare quali saranno i 9 piatti che verranno presentati. **Spicca subito il dialogo ben calibrato e intrigante fra la Toscana con la sua cucina tradizionale e la Campania, terra d'origine dello Chef.**

Così fra gli antipasti figura *La Quaglia con topinambour, sesamo nero e composta d'albicocca*, ma anche piatti signature dello Chef molto interessanti, quali *Il Manzo al mare, con alici, ricci e burrata*; *La Seppia all'arrabbiata con brace non brace*; o *Il Gambero alla mediterranea con intensità di olive verdi*.

Anche fra i primi piatti, **viene dato spazio alla tradizione autoctona** con *Il Fagottino in farcia di Lampredotto, salsa verde e gel al limone candito*, e **si parte poi per il mare** con *I Bottoni ripieni di ricotta e limone, cozze, Scapece di zucchine e polpo croccante*; *Il Risotto ripieno al peperone giallo, ragù di totano, lime e polvere di capperi*; o *La Fettuccia al pesto di basilico, vongole, scampo, briciole di arachidi*.

Il pesce viene celebrato secondo inclinazioni toscane: *Il Trancio del Pescato del giorno con Pappa al pomodoro e centrifugato di erbe di campo*, così come *La Triglia che si veste in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli, salsa all'aglio e marmellata di cipolla rossa*. Per appetiti più robusti e tradizionali: *L'Agnello con fichi secchi, lamponi e patate affumicate* o *Il Pollo alla Diavola*.

C'è anche un [Menù Degustazione 5 portate](#), contraddistinto da **piatti spiccatamente mediterranei e altamente rappresentativi dello stile dello Chef**, una sorta di selezione.

Comprende:

La Seppia all'arrabbiata con brace non brace

Il Gambero alla mediterranea con intensità di olive verdi

I Bottoni ripieni di ricotta e limone, cozze, Scapece di zucchine e polpo croccante

La Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli, salsa all'aglio e marmellata di cipolla rossa

Il Cannoncino ai formaggi morbidi pere e bolle di vino rosso

Per approfondire anche le contaminazioni toscane, perfetto il [Menù Degustazione 7 portate](#), che alterna **in modo armonioso piatti con maggiori richiami alle origini dello Chef a quelle portate in cui è protagonista l'equilibrio con la tradizione toscana.**

Comprende:

Il Gambero alla mediterranea con intensità di olive verdi

Il Manzo al mare, con alici, ricci e burrata

La Fettuccia al pesto di basilico, vongole, scampo, briciole di arachidi

Il Fagottino di pasta in farcia di Lampredotto, salsa verde e gel al limone candito

La Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli, salsa all'aglio e marmellata di cipolla rossa

Il Pollo alla Diavola

Il Gelato al fior di latte, ganache alla gianduia e cremoso alla nocciola e rosmarino

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 ristrutturata 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

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 