

COMUNICATO STAMPA

I WEEKEND GOURMET DI DICEMBRE ALL'HOTEL BRUNELLESCHI *Menù sofisticati e calici pregiati: sono i sabati enogastronomici del Santa Elisabetta*



Fresco di riconoscimenti da parte di guide gastronomiche famose, il Ristorante Santa Elisabetta continua ad ospitare la rassegna dei sabati enogastronomici: ogni sabato (con anteprima il venerdì) i vini di una rinomata azienda vinicola italiana sono presentati in abbinamento a menù studiati dallo Chef Rocco De Santis. Dicembre avrà tre appuntamenti: due dedicati a un menù di pesce e ai Franciacorta firmati Antinori, e uno con menù di carne e i Chianti di Fèlsina.

L'ambiente è elegante e intimo: soli **sette tavoli al primo piano della torre più antica della città**, di epoca bizantina. **La cucina**, firmata dallo Chef Rocco De Santis, è un **mix contemporaneo di cucina tradizionale toscana e campana**.

Il Ristorante Santa Elisabetta è stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto e le è stato attribuito un cappello dalla Guida gastronomica de L'Espresso.

Il Menù di sabato 2 e 16 dicembre 2017, a partire dalle ore 19.30, in collaborazione con **Azienda Agricola Antinori** è composto da un menù di pesce sofisticato e creativo.

Il menù è disponibile **in anteprima anche venerdì 1 e 15 dicembre**.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnato da Franciacorta Brut Blanc de Blancs (85% Chardonnay 15% Pinot Bianco)

Il menù degustazione:

Gambero rosso, mandorla, panzanella e intensità di olive

Fettuccia con broccoli, ricci di mare e cozze

Ombrina alla brace, crema di carote allo zenzero e cavolfiore

Nocciola, mango e caramello

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Franciacorta Brut Blanc de Blancs S.A.*: 85% Sauvignon e 15% Pinot Bianco
- *Cuvee Royal Brut S.A.*: 78% Chardonnay, 12% Pinot Nero e 10% Pinot Bianco
- *Franciacorta Brut Roé S.A.*: 100% Pinot Nero

Prezzo del menù: Euro 89,00 a persona, inclusi vini, acqua minerale, caffè espresso

L'Azienda Agricola 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.

Il Menù di sabato 9 dicembre 2017, a partire dalle ore 19.30, in collaborazione con **Fèlsina Berardenga** è a base di carne, dai piatti robusti e corposi come i vini che lo accompagnano. Il menù è disponibile **in anteprima anche venerdì 8 dicembre.**

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnato da Franciacorta Brut Blanc de Blancs (85% Chardonnay 15% Pinot Bianco)

Il menù degustazione:

Tartare di manzo, caprino, capperi e nocciole

Ravioli ricotta e limone, ragù di agnello e carciofi sauté

Quaglia, lenticchie, aglio nero e yuzu

Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Chianti Classico Berardenga DOCG 2009*: 100% Sangiovese
- *Chianti Classico Rancia Riserva DOCG 2012*: 100% Sangiovese
- *Fontalloro IGT 2010*: 100% Sangiovese

Prezzo del menù: Euro 109,00 a persona inclusi vini, acqua minerale, caffè espresso

L'Azienda Fèlsina Berardenga

L'azienda vitivinicola Fèlsina si trova in Toscana a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena. Posizionata tra le ultime propaggini dei monti del Chianti e la parte iniziale della valle dell'Ombrone, **Fèlsina** si sviluppa su un'estensione di circa 600 Ha di cui 95 consacrati a vigna. Da un punto di vista geologico, Fèlsina si presenta come "terra di frontiera" tra **Chianti Classico** e **Crete Senesi**, in direzione di Montalcino.

I suoi diversi vigneti sono caratterizzati da suoli e microclimi diversi, unici nella loro particolarità. Da questa straordinaria varietà nasce il **Sangiovese di Fèlsina**, o Sangioveseto, parola toscana che ne identifica l'origine. Questo contesto agricolo-culturale giustifica la scelta di vinificare il **Sangiovese in purezza**. Frutto di un connubio unico tra terra e vitigno, cultura e fatica delle mani, scienza enologica e sapienza del cantiniere, i vitigni di **Fèlsina** esprimono la particolarità del terroir, dei paesaggi, dei profumi, dei suoni di quest'angolo della **Toscana**, facendone rivivere la storia e la tradizione.

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 febbraio 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.

Il [Ristorante Santa Elisabetta](#) è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto e dalla guida gastronomica de L'Espresso con un cappello.**

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**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici.

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
info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 