

COMUNICATO STAMPA

FEUDI DI SAN GREGORIO E PRUNOTTO
APRILE ALL'HOTEL BRUNELLESCHI
Eccellenze enologiche da Campania e Piemonte
nei prossimi sabati enogastronomici del Ristorante Santa Elisabetta di Firenze



Una location raffinata e romantica in una torre antica nel cuore di Firenze, un menù gourmet preparato da uno Chef segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore; l'opportunità di scoprire le migliori etichette di aziende vinicole italiane: questo il mix elegante creato dalla rassegna dei sabati enogastronomici all'Hotel Brunelleschi di Firenze. Ogni sabato, e ogni venerdì in anteprima, nell'intimo Ristorante Santa Elisabetta al primo piano della Torre della Pagliazza, lo Chef Rocco De Santis presenta un menù pensato insieme al maître Domenico Napolitano abbinato a vini selezionati ogni volta di un'azienda italiana diversa.

Campania e Piemonte saranno protagoniste dei prossimi fine settimana: sabato 6 e 20 aprile con Feudi di San Gregorio e i classici bianchi campani accompagnati da un menù di mare dall'impronta toscana; sabato 13 e 27 aprile Prunotto con i suoi grandi rossi piemontesi, valorizzati da un un menù di terra composto da carni e tartufo, impreziosito dalla freschezza di rafano, menta, mela verde.

Sabato 6 e 20 aprile 2019, a partire dalle ore 19.30, vini bianchi **Feudi di San Gregorio**, in anteprima anche i venerdì precedenti, abbinati ad un **menù degustazione di pesce**.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs Marchese Antinori, Tenuta Montenisa (85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco)*

Il menù degustazione:

Triglia in crosta di pane allo zafferano, ricotta con crema di zucchine

Raviolo in farcia di cacio e pepe, ricci di mare e zuppetta di caciucco
Trancio di ombrina, pappa al pomodoro con intensità di olive
Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Falanghina Serrocielo D.O.C.G. 2012*, Azienda Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Falanghina
- *Fiano di Avellino Pietra Calda D.O.C.G. 2013*, Azienda Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Fiano
- *Greco Di Tufo Cutizzi D.O.C.G. 2013*, Azienda Agricola Feudi di San Gregorio: 100% Greco

Prezzo del menù: Euro 94,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

Azienda Agricola Feudi di San Gregorio

Simbolo di eccellenza enologica della Campania, è **una delle cantine più famose di tutto il Sud Italia**. Il segreto di questo successo si fonda sull'**obiettivo di riscoprire le tradizioni e l'identità della Campania** e di valorizzarle attraverso una virtuosa e ben strutturata rete commerciale. Nata nel 1986, Feudi di San Gregorio ha puntato sin da subito alla **valorizzazione dei vitigni del Sud**, come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. L'amore per il proprio territorio è la base della produzione di questa cantina, il presupposto irrinunciabile per trasformare un'etichetta in un luogo d'incontro e di conoscenza. Ancora oggi, infatti, tutta la produzione è basata solo sui **vitigni autoctoni campani**, oggi saliti alla ribalta del panorama nazionale e internazionali grazie a realtà produttive come questa.

Sabato 13 e 27 aprile 2019, a partire dalle ore 19.30: **Prunotto con calici di rosso corposi e menù di terra**.
In anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati da *Franciacorta Brut Blanc de Blancs Marchese Antinori, Tenuta Montenisa (85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco)*

Il menù degustazione:

Carpaccio di manzo, mela verde, caprino e perle di tartufo

Raviolo ripieno di ricotta e limone, stracotto di agnello, salsa di zucchine e menta

Maialino da latte, rafano, radicchio marinato e gel di albicocca

Tiramisù

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Barbera D'Alba Prunotto D.O.C. 2013*, Azienda Agricola Prunotto: 100% Barbera
- *Barbaresco D.O.C.G. 2010*, Azienda Agricola Prunotto: 100% Nebbiolo
- *Barolo Prunotto D.O.C.G. 2010*, Azienda Agricola Prunotto: 100% Nebbiolo

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

L'Azienda Agricola Prunotto

Prunotto **si trova ad Alba, il centro più importante delle Langhe**, equidistante da Barbaresco e Barolo, circondata dai vigneti delle Langhe e del Roero. L'azienda possiede circa **50 ettari vigneti nelle migliori zone vinicole del Piemonte** ed è provvista delle più moderne tecnologie garantendo la massima qualità dei vini e consolidandone la posizione nel panorama nazionale ed internazionale. La Prunotto presenta, oltre ad **un'importante linea di classici**, un'interessante selezione di cru ed una rosa di specialità quali le grappe di Bussia e Costamiolo, valorizzando e portando avanti con successo il connubio tra sperimentazione e produzione di vitigni che rappresentano un vero e proprio viaggio nel territorio piemontese: un percorso tra i profumi e i caratteri tipici delle uve coltivate su queste colline.

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.

Il **Ristorante Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato segnalato nella Guida Michelin 2019 con il simbolo del Piatto Michelin e con 3 forchette; nella Guida del Gambero Rosso 2019 con il punteggio di 2 forchette 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.

Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis. Completano la squadra il Restaurant Manager Domenico Napolitano e il Sommelier Alessandro Fè.

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
info@hotelbrunelleschi.it
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 