

COMUNICATO STAMPA

AROMATICITÀ MENÙ PRIMAVERA AL RISTORANTE SANTA ELISABETTA DI FIRENZE L'Hotel Brunelleschi rinnova la sua tavolozza di sapori e profumi dando il benvenuto alla bella stagione



È arrivata la primavera nel centro di Firenze e al ristorante Santa Elisabetta è cambiato il menù dello Chef Rocco De Santis. Gli ospiti possono scegliere fra tre menù degustazione o da una carta fresca e vivace, in cui gli influssi campani della terra d'origine dello Chef si mescolano armoniosamente con le influenze toscane.

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 racchiude nelle fondamenta un museo medievale e diversi edifici antichi e ingloba armoniosamente nella facciata la torre bizantina della Pagliazza, l'edificio più antico della città. Al primo piano della torre si trova il Ristorante Santa Elisabetta, pluripremiato e segnalato nelle migliori guide gastronomiche.

Al Ristorante Santa Elisabetta gli Antipasti sono considerate “Intrusioni d'autore”, forse facendo riferimento al fatto che **in ogni piatto spicca un elemento che può sembrare apparentemente un intruso, ma che rappresenta in realtà il marchio, la firma dello Chef.** In ogni antipasto c'è **un elemento acido.** Così ne *Il Gambero Rosso* il gambero rosso crudo è accompagnato da mandorle, panzanella all'agro, zuppetta di olive di Nocellara; *La Seppia* è una seppia ai carboni, taralli, nduja e salsa al prezzemolo; *La Ricciola* è una ricciola affumicata, salsa Bernese, gel al limone e essenza di sedano. Ne *La Tartare* si sposa molto bene l'aringa con la tartare di Fassona, asparagi e tuorlo d'uovo. Mentre *Il Cappello del Prete* accompagna il cappello del prete di vitello, con salsa cacciatora con zafferano e tartufo.

I primi piatti si chiamano “Pasta mon amour” in onore al primo per antonomasia, anche se includono anche *Il Risotto* (risotto, patate affumicate, scampi, burrata e lime) e *Gli Gnocchi* (gnocchi di patate in farcia di baccalà mantecato, primizie e concentrato di cipollotto). **Trionfa la pasta ripiena con due piatti:** *I Bottoni* di pasta cotta in farcia di **provola**, “quasi in zimino” e bietola e *I Cappelletti ricordo della Domenica*

che sono cappelletti di ricotta di bufala, intensità di **ragù napoletano**. **Questo piatto indica chiaramente le origini campane dello Chef**, che si rintracciano qua e là un po' in tutta la carta. È **un piatto che sa di mare** e di estate quello de *Gli Spaghetti*, cotti in acqua di pomodoro, sentore di mare e limone.

I secondi sono, giustamente, un **Secondo desiderio**. Qui spiccano **in pari misura le influenze toscane e quelle campane**, con **in aggiunta un piatto primaverile iconico del centro Italia**: *L'Agnello* arrosto, con carciofi, menta e pecorino. La Toscana si evince dalla **pappa al pomodoro** che accompagna *Il Branzino* (branzino come alla "Mugnaia", pappa al pomodoro e cicoria) e dalla crosta di pane allo **zafferano, pesto di uvetta e pinoli** de *La Triglia*, con cipolla in carpione. La terra dello Chef spicca grazie alla **Papaccella Napoletana** de *Il Maialino da latte*, con aggiunta a sorpresa di rafano. Inoltre *Il Piccione* è abbinato a mela annurca e erbe di campo.

La carta dei Dolci è a parte ed è un trionfo di dessert soffici e aromatici: in tutti una base cremosa viene valorizzata dall'essenza di un'erba, una spezia, un frutto presentati con consistenze inusuali. *Il Cannoncino* è ai formaggi morbidi, con pere e bolle di vino rosso; *Il sorbetto al limone* è ottenuto con limone, ginepro, cremoso all'olio extra vergine d'oliva, gel di arancia e mora. Ne *Il Cremino al cioccolato* è il tè matcha a mescolare le carte, insieme al sorbetto di arancia e pepi. *Il Cremoso al cremino* è reso meno dolce dal caprino, con mandorle, amarene e cioccolato. Infine un dolce tanto originale quanto sorprendente per gli abbinamenti: *Terra*: mousse alle noci, cremoso al basilico e tartufo.

Si può scegliere alla carta oppure **uno dei tre menù degustazione**. **"Chef Experience" da 9 portate** scelte a discrezione dello **Chef Rocco De Santis**, a Euro 124,00 a persona, con abbinamento vini Euro 134,00 (una flûte di Champagne e un bicchiere di Vino Bianco selezionati dal Maitre Domenico Napolitano).

"In-Contaminazioni" prevede 7 portate a Euro 94,00 a persona, con abbinamento vini Euro 105,00.

Mentre **"Tracce di innovazione" ha 5 portate** a Euro 74,00 a persona o Euro 85,00 con abbinamento vini.

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**; ha ricevuto due forchette con votazione **80/100 nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2019 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2019**. 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.

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 