

COMUNICATO STAMPA

GIUGNO PORTA COLLIO E TOSCANA SULLA TAVOLA DELL'HOTEL BRUNELLESCHI **Venica&Venica e Marchesi Antinori protagonisti dei sabati enogastronomici di giugno del** **Ristorante Santa Elisabetta di Firenze**



Ogni sabato (e i venerdì in anteprima) l'Hotel Brunelleschi di Firenze propone i vini di un'azienda vinicola italiana d'eccellenza, abbinati alla cucina gourmet dello Chef Rocco De Santis, con menù studiati insieme al maître Domenico Napolitano. In giugno sarà la volta di Venica&Venica e Marchesi Antinori, Collio e Toscana, nella comodità della location raffinata e romantica del Ristorante Santa Elisabetta al primo piano della Torre della Pagliazza. Il ristorante è segnalato nella Guida Michelin e nelle guide principali di settore.

Sabato 1, 15 e 29 giugno 2019, a partire dalle ore 19.30, **etichette firmate da Venica&Venica: raffinati piatti di mare** incontreranno **gli aromatici vini bianchi del Collio**. In anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati da *Prosecco extra dry Valdo DOCG: 100% Glera*

Il menù degustazione:

Gambero rosso, panzanella e zuppetta di olive verdi

Gnocchi con crostacei, pomodori confit e limone candito

Triglia in crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli

Cannoncino ai formaggi morbidi, pere e bolle di vino rosso

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Jesera - DOC 2017: Pinot Grigio*
- *Ronco delle Mele – DOC 2017: Sauvignon Blanc*
- *Ronco delle Cime - DOC 2017: Friulano*

Prezzo del menù: Euro 119,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

Venica & Venica – Vignaioli in Doglegna del Collio

Venica & Venica è un'azienda familiare dal 1930, collocata tra le dolci colline del Collio con sullo sfondo le Prealpi Giulie e a poca distanza dal confine con la Slovenia. La proprietà conta **40 ettari con vigneti nella zona di produzione D.O.C. COLLIO**, situati su differenti colline, ognuna delle quali conta diversi microclimi che forniscono e garantiscono incredibile complessità ai vini. I terreni del Collio sono costituiti da marine ed arenarie stratificate d'origine eocenica, che si disgregano facilmente sotto l'azione degli agenti atmosferici, **substrato ideale per la viticoltura apportando ai vini mineralità e sapidità**. Venica & Venica è anche Wine resort, con 6 camere e 2 appartamenti. Si tengono degustazioni in cantina e sono proposte passeggiate in bicicletta o a piedi fra boschi e vigneti.

Sabato 8 e 22 giugno 2019, a partire dalle ore 19.30, **i rossi corposi firmati Marchesi Antinori scelti per un menù di carne a base di piatti ricercati**. In anteprima anche i venerdì precedenti.

Per iniziare con delle bollicine:

Piccoli morsi dello Chef

accompagnati da *Prosecco extra dry Valdo DOCG: 100% Glera*

Il menù degustazione:

Tartare rucola, grana e tuorlo d'uovo

Eliche porcini e crudo di vitello

Quaglia, radici, timo e albicocca

Sfera cheesecake, fragole, caramello e sorbetto al limone

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Castello della Sala – IGT 2014: Pinot Nero*
- *Villa Antinori I.G.T. 2015: Sangiovese e altri uvaggi a bacca rossa*
- *Chianti Classico Badia a Passignano D.O.C.G. 2013: 100% Sangiovese*

Prezzo del menù: Euro 114,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale, caffè espresso.

L'Azienda Agricola Marchesi 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.

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.

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 