

## COMUNICATO STAMPA

### LUMINOSO TRAGUARDO PER IL BRUNELLESCHI HOTEL

Con lo Chef Rocco De Santis il Ristorante Santa Elisabetta si aggiudica una stella Michelin



*Mancava solo una stella Michelin a completamento dell'unicità del Brunelleschi Hotel di Firenze. E dopo i consensi raccolti da tutte le altre guide gastronomiche importanti, nel 2020 arriva anche questo prezioso riconoscimento per il Ristorante Santa Elisabetta, con lo Chef Rocco De Santis. Vince la sua sintesi brillante e creativa di Campania e Toscana e la passione per la ricerca continua del ricordo, vero fil rouge della carta.*

**Brilla una stella sulla torre bizantina della Pagliazza, l'edificio più antico di Firenze: è quella di cui la prestigiosa Guida Michelin ha insignito l'intimo ed elegante Ristorante Santa Elisabetta ([www.ristorantesantaelisabetta.it](http://www.ristorantesantaelisabetta.it)), al primo piano della torre, guidato dall'Executive Chef Rocco De Santis.** La stella arriva a sancire il sodalizio e la sinergia fra Executive Chef, il Sous Chef Fabio Silla, il Restaurant Manager Domenico Napolitano, il Responsabile di Sala Alessandro Fé, la Direzione dell'albergo e tutto lo staff.

*“E' con grande orgoglio che riceviamo questo importante riconoscimento, che costituisce la più grande ricompensa per gli sforzi di tutto il nostro Team, ed enorme soddisfazione per la Proprietà che ha sempre supportato fermamente il progetto di una ristorazione di qualità per il Brunelleschi Hotel. Con gratitudine mi rivolgo ai nostri Ospiti, che ci hanno onorato della loro preferenza negli anni e sono i protagonisti fondamentali di questo percorso” ha dichiarato il General Manager Claudio Catani.*

Contemporaneamente è uscito un menù totalmente nuovo, in cui rimangono costanti i punti fermi di Rocco De Santis: ci sono **tanta Campania**, sua regione d'origine e **tanta tradizione del ricordo**. Piatti dell'infanzia che vengono alleggeriti, modernizzati, ma soprattutto interpretati all'insegna del **sincretismo con la cucina toscana**. Un omaggio di Rocco De Santis a Firenze, sua città d'adozione. **Uno stile**

**riconoscibile che dà una forte identità al ristorante grazie alla visione dello Chef.** Si fa presto a dire “tradizione e innovazione”, ma per creare questo connubio in modo credibile e originale è necessario un grande carisma.

Piatto signature che rimane in carta come costante è *I Cappelletti....ricordo della domenica: Cappelletti di ricotta di bufala, intensità al ragù napoletano*. Un piatto esemplificativo di ciò che guida il lavoro di Rocco De Santis. Il ragù napoletano, totem della tradizione, viene emulsionato, concentrato, e presentato alla base del piatto come specchio su cui viene adagiata la pasta ripiena di crema di ricotta, con un pesto leggero di basilico.

Altro piatto della tradizione è la genovese, qui eseguita però con carne d’agnello e trasformata in un primo piatto: *Gnocco di patate con genovese di agnello, salvia, spuma di Parmigiano e tartufo*.

**Spesa e menù sono tavolozze cromatiche, olfattive ma anche emozionali: lo Chef pensa spesso al voler accompagnare il cliente durante il suo viaggio nel presente (la stagione) e nel ricordo (i piatti del passato).**

Nella carta autunnale del Ristorante Santa Elisabetta cambiano i piatti come naturale conseguenza della stagionalità: è il trionfo dei funghi, tartufo bianco, nocciole, topinambur, zucca, broccoli, cavoli, la cacciagione, le animelle, l’agnello, il maiale. Oltre agli ingredienti cambiano anche le consistenze e il concetto di comfort: in autunno aumenta il desiderio di piatti caldi, sostanziosi, ricchi. Fanno il loro ingresso più piatti di carne rispetto a quelli di pesce.

Così fra gli antipasti entrano la *Quaglia petto coscia, pera, rocher di foie gras e friarielli* e *Animella di vitello, broccolo fiolario, pioppini e castagne del Mugello*.

Fra i primi oltre ai già citati piatti del ricordo anche un risotto che è un **omaggio all’autunno e al mix fra Campania e Toscana che caratterizza la cucina di De Santis**: *Risotto con zucca, scampi e tartufo di San Miniato “selezione Stefania Calugi”*. Stesso concetto alla base dei due secondi *Pluma romagnola alla brace, radicchi di campo, topinambur e miele al peperoncino* e *Piccione ai carboni, pastinaca, mela annurca e cavolo nero*. Nell’incontro fra la famosa mela campana e l’ortaggio tipico della cucina toscana, tutto l’equilibrio che guida la carta.

**Il pesce viene interpretato secondo inclinazioni toscane o campane**: *Pescato alla Mugnaia con Pappa al pomodoro e cicoria ripassata*; *La Triglia* che si veste in *crosta di pane allo zafferano, pesto di uvetta e pinoli, salsa all’aglio e marmellata di cipolla rossa*; *Scaloppa di rombo, stufatino di scarole, pizzaiola e latte di acciughe*.

**Quasi tutti gli ingredienti sono reperiti da fornitori toscani**: dalla macelleria di Pontassieve, alla pescheria di Livorno che rispetta il fermo biologico e segue la stagionalità, all’ortolano locale. **Alcuni prodotti di nicchia sono di piccoli produttori speciali**: le olive ad esempio vengono dalla Campania, così come gli **immaneabili limoni e altri agrumi della costiera amalfitana**, che impreziosiscono diversi piatti.

**I dolci si possono scegliere a parte dalla Carta dei Dessert.**

L’autunno è celebrato con il suo dolce simbolo: *Mont Blanc d’autore*. Seguono un *Quasi Strudel* e *Contaminando: una ricotta e pera*, con la frutta di stagione più buona.

Nella cucina di De Santis ricorre spesso il tema del viaggio, inteso come viaggio compiuto dal palato del cliente. Nel dessert *Il viaggio Ecuador-Sorrento-Tokyo* sono gli agrumi e il cioccolato il fil rouge: è una mousse al cioccolato 100%, un cremoso agli agrumi della costiera e un gel allo yuzu.

Il menù è stato strutturato in modo da **poter scegliere fra tre menù degustazione, o a piacere dalla carta**. I **menù degustazione sono da 9 portate** (*Chef Experience*, a discrezione dello Chef, 179 Euro), **7 portate** (*Contaminazioni*, 149 Euro), **5 portate** (*Tracce di Innovazione*, 124 Euro).

### **Brunelleschi Hotel**

L’ingresso del Brunelleschi Hotel 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. Il Brunelleschi Hotel **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. Il Brunelleschi Hotel 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 insignito dalla **Guida Michelin 2020 una stella**; ha ricevuto **due forchette con votazione 80/100** nella **Guida dei Ristoranti d'Italia 2020** di Gambero Rosso e **un cappello** nella **Guida gourmet de L'Espresso 2020**. 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 Alessandro Fè Responsabile di Sala del Ristorante Santa Elisabetta** ([www.ristorantesantaelisabetta.it](http://www.ristorantesantaelisabetta.it)).

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.



BRUNELLESCHI  
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

**Brunelleschi Hotel**  
**Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze**  
**Tel. 055/27370 – Fax 055/219653**  
[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)  
[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**  
**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**  
**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**  
**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**  
**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**  
**Seguici su facebook** 