

## COMUNICATO STAMPA

### **DICEMBRE AL BRUNELLESCHI HOTEL: MESE DI FESTA, BRINDISI E GRANDI MENU**

**Fresco di trionfo stellato, il Ristorante Santa Elisabetta propone 5 appuntamenti gourmet**



*Brindando e cenando con menù speciali...non esiste modo migliore per celebrare trionfi, ricorrenze e appuntamenti. Il Brunelleschi Hotel ha molto da festeggiare nell'ultimo mese dell'anno, oltre all'arrivo recente della stella Michelin per lo Chef Rocco De Santis, dicembre vedrà nuovi menù studiati ad hoc per il proseguimento della rassegna di successo dei sabati enogastronomici, e infine per la raffinata Cena di Gala di Capodanno. Così, due sabati, 7 e 21 dicembre, saranno dedicati a Prunotto con i suoi grandi rossi piemontesi valorizzati da un un menù di terra, mentre il 14 e il 28 saranno i bianchi di Marchesi Antinori ad essere protagonisti, abbinati a piatti di pesce. Infine la festa del 31 dicembre: un sontuoso menù abbinato a champagne selezionati dal Restaurant Manager Domenico Napolitano, per salutare il 2019 che ha regalato al Ristorante Santa Elisabetta Una Stella Michelin nella Guida 2020.*

*“La Torre della Pagliazza, probabilmente di origine bizantina, ebbe tante destinazioni; nel dodicesimo secolo fu anche carcere femminile, ma oggi custodisce uno dei più interessanti ristoranti gourmet della città. Cuoco campano, la carta è improntata a piatti con evidenti e volute citazioni mediterranee sebbene il cuoco abbia saputo instaurare un dialogo perfetto tra la Toscana e la sua terra di origine. Ne risulta una cucina fantasiosa ed elaborata che si concretizza in belle presentazioni. I tavoli a disposizione sono solo sette: affrettatevi a prenotare!”*

**Ecco le parole con le quali la Guida Michelin 2020 accoglie con una stella il Ristorante Santa Elisabetta e l'Executive Chef Rocco De Santis.** Il Santa Elisabetta è il ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel, situato al primo piano della torre bizantina della Pagliazza, l'edificio più antico di Firenze. Il Ristorante Santa Elisabetta ospita anche la rassegna dei sabati enogastronomici, ogni fine settimana.

**Sabati enogastronomici di dicembre**

**Sabato 7 e 21 dicembre con anteprima i venerdì, in abbinamento con i vini Prunotto.**

Per iniziare con bollicine: Franciacorta Blanc de Blancs Montenisia Chardonnay e *Piccoli morsi dello Chef*

*Animella di vitello glassata, broccolo fiolaro, pioppini e castagne*

*Gnocco di patate ripieno di salvia, genovese di agnello, spuma al parmigiano e tartufo nero*

*Agnello arrosto, crumble al finocchietto, cipollotto caramellato e lamponi*

*Mont-Blanc d'autore*

In abbinamento:

- Barbera D'Alba Pian di Romualdo - D.O.C.G. 2017: 100% Barbera
- Barbaresco - D.O.C.G. 2016: 100% Nebbiolo
- Barolo – D.O.C.G. 2015: 100% Nebbiolo

**Prezzo Euro 144,00 a persona inclusi vini, acqua minerale naturale e frizzante, caffè espresso.**

**Sabato 14 e 28 dicembre con anteprima i venerdì, in abbinamento con i vini Marchesi Antinori.**

Per iniziare con bollicine:

Franciacorta Blanc de Blancs Montenisia Chardonnay e *Piccoli morsi dello Chef*

*Mazzancolla, porcini e tartufo bianco*

*Bottone di pasta cotta in farcia di provola, inzimino di seppia e limone candito*

*Triglia in crosta di pane al finocchietto, pesto di uvetta e pinoli, gel di cipolla in carpione*

*Tartelletta con Lamponi e Caramello*

In abbinamento:

- Conte della Vipera IGT 2016: 80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon
- Bramito del Cervo IGT 2018: 100% Chardonnay
- Cervaro della Sala IGT 2014: 80% Chardonnay 20% Grechetto

**Prezzo Euro 149,00 a persona inclusi i vini, acqua minerale naturale e frizzante, caffè espresso.**

**Cena di Gala di Capodanno al Ristorante Santa Elisabetta**

**Martedì 31 dicembre 2019** lo Chef stellato Rocco De Santis propone un gustoso menù in abbinamento ai vini selezionati dal Restaurant Manager Domenico Napolitano.

*Sfera di foie gras con albicocche e pan brioche*

*Cannolo di olive nere, formaggio caprino del Mugello e gel di yuzu*

*Cubo di ricciola affumicata, sedano e caviale di aringa*

*Compressione di gambero rosso con burrata di Andria, caviale Asetra e castagne di Marradi*

*Insalata di aragosta con salsa Bernese al lime, cavolfiore e funghi porcini*

*Cappelletti di ricotta e limone con salsa alle cime di rapa, scampi di Mazara del Vallo, ricci di mare, tartufo bianco di San Miniato*

*Trancio di branzino da amo con carciofi alla brace, guazzetto di molluschi e crostacei*

*Creoso al cioccolato Dulcey su sablé alle fave di Tonka, bignè all'arancia con sorbetto allo yuzu*

*Il Panettone ed il Pandoro artigianale della tradizione con la crema e la cioccolata calda*

*La regina delle festività natalizie: la frutta secca*

*Piccole tentazioni*

**Prezzo: Euro 439,00 a persona, per minimo 2 persone, con vini, acqua minerale naturale e frizzante, caffè.**

Vini in abbinamento:

- una flûte di benvenuto di Cuvée 1522 Grand Cru extra Brut 2009, Philipponnat
- una bottiglia di Royal Réserve Brut, S.A., Philipponnat ogni due persone
- un calice di Blanc Flapi, Maison Vevey Albert, Morgex – con il dessert
- una bottiglia di Grand Blanc extra Brut 2009, Philipponnat per il Brindisi di Mezzanotte ogni due persone.

## **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.**

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 ***