

## COMUNICATO STAMPA

### AL BRUNELLESCHI HOTEL IL PRANZO È STELLATO

**Il Ristorante Santa Elisabetta, 1 stella Michelin, propone il suo menù anche di giorno**



*La squadra del Ristorante Santa Elisabetta  
Domenico Napolitano (Restaurant Manager), Rocco De Santis (Executive Chef), Fabio Silla (Sous Chef) e  
Alessandro Fè (Responsabile di Sala)*

***Il 2020 è un anno di novità per il Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel di Firenze. Lo Chef Rocco De Santis è stato insignito di 1 Stella Michelin nella Guida 2020: molto apprezzata è stata la sintesi fra Campania e Toscana della sua cucina, così come la location storica ed elegante del ristorante, al primo piano della Torre bizantina della Pagliazza. Dal 7 gennaio il Ristorante Santa Elisabetta raddoppia e apre anche a pranzo: stesso menù, stessa atmosfera raccolta con i suoi 7 tavoli, per un business lunch di classe.***

Una sala luminosa, raccolta, accogliente: il luogo ideale per un pranzo rilassante ed elegante, che lascia spazio alla privacy di incontri importanti. Al **Ristorante Santa Elisabetta**, situato al primo piano della **Torre bizantina della Pagliazza** inglobata nella facciata del Brunelleschi Hotel, la luce è naturale, le pareti in pietra antica si integrano armoniosamente con la sapiente ristrutturazione ed il décor raffinato, l'ambiente ed il servizio sono esclusivi, con soli 7 tavoli ben distribuiti nella sala semicircolare. Completa l'offerta il **menù dello Chef Rocco De Santis, 1 stella Michelin, che dal 7 gennaio sarà disponibile anche a pranzo, dalle ore 12.30 alle ore 14.30. Si potrà scegliere tra due proposte confezionate dallo Chef Rocco De Santis (menù da 3 portate a 89,00 Euro e una Carte Blanche 3 portate a 74,00 Euro) o a piacere dalla carta.**

**Il menù è caratterizzato da un equilibrio armonioso e creativo fra la Campania, terra di origine dello Chef, e la Toscana.** Parole d'ordine: ricordo, tradizione, modernità, territorio, stagionalità, sensazioni olfattive...che si ritrovano tutti in piatti come *I Cappelletti...ricordo della domenica: Cappelletti di ricotta di bufala, intensità al ragù napoletano; Lo Gnocco: gnocchi di patate, salvia, genovese di agnello, con spuma di Parmigiano e tartufo nero; Il Piccione: piccione ai carboni, pastinaca, mela annurca e cavolo nero; Il Rombo: scaloppa di rombo, stufatino di scarole, pizzaiola e latte di acciughe.*

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).

Dal 7 Gennaio, Pranzo dalle ore 12.30 alle ore 14.30 | Cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Dal Martedì al Sabato | Prenotazioni: +39 055 2737673 - [info@ristorantesantaelisabetta.it](mailto:info@ristorantesantaelisabetta.it)

### **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 di 1 stella dalla Guida Michelin 2020**; 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. 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 Pagiazza](#)" 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.



**Ristorante Santa Elisabetta**  
**Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze**  
**Tel. 055/2737673 - [info@ristorantesantaelisabetta.it](mailto:info@ristorantesantaelisabetta.it)**  
**[www.ristorantesantaelisabetta.it](http://www.ristorantesantaelisabetta.it)**

**Brunelleschi Hotel**  
**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 **