

I WEEKEND GOURMET E VIRTUOSI DEL RISTORANTE SANTA ELISABETTA

Conoscenza e valorizzazione:
i criteri alla base dei sabati enogastronomici del Brunelleschi Hotel di Firenze



Prosegue anche in marzo la rassegna, colta e gourmet, dei sabati enogastronomici del Brunelleschi Hotel di Firenze: ogni fine settimana (il sabato e anche il venerdì in anteprima), etichette delle migliori aziende vinicole italiane sono abbinata a menù studiati ad hoc dallo Chef stellato Rocco De Santis. I prossimi appuntamenti saranno dedicati a far conoscere e valorizzare i Sangiovese di Podere Poggio Scalette, del Chianti, e i bianchi aromatici dell'azienda friulana Venica&Venica. Il ristorante Santa Elisabetta, fresco di Stella Michelin, accoglie gli ospiti ai suoi 7 tavoli esclusivi fra le mura della torre bizantina.

Sabato 7 e 21 marzo e anteprima il venerdì

In collaborazione con Podere Poggio Scalette: menù di terra raffinato e voluttuoso, con vini rossi del Chianti.

Piccoli morsi dello Chef e Franciacorta Blanc de Blancs Montenisa (100% Chardonnay)

Quaglia petto e coscia, rocher di foie gras, soffice di verdure e ristretto al timo

Cappelletti di ricotta di bufala, stracotto di manzo, spuma al parmigiano

Maialino da latte cotto dolcemente, radicchi di campo e topinambur

Dolce ricordo

In abbinamento i vini Podere Poggio Scalette:

- Chianti Classico DOCG 2017: Sangiovese
- Carbonaione IGT 2014: Sangiovese
- Capogatto IGT 2015: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Euro 169,00 a persona, inclusi i vini, caffè espresso, acqua minerale naturale e frizzante.

Podere Poggio Scalette

Podere Poggio Scalette diventa azienda vitivinicola autonoma nel 1991, quando Vittorio Fiore e sua moglie Adriana Assjè di Marcorà acquistano alcuni appezzamenti di terreno e un fabbricato rurale sulla collina di Ruffoli, nel Comune di Greve in Chianti (Firenze), **nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico**. Nel 1996 si arrivò a un totale di circa **40 ettari di proprietà, di cui 15 di vigneto costituiti per la maggior parte da Sangiovese di viti di 80 anni**. Poco più di un ettaro è registrato come IGT "Alta Valle della Greve" Rosso, con una piccola porzione di Bianco, costituita da Chardonnay, mentre il resto delle superfici a vigneto è registrato come Chianti Classico DOCG. Si è proceduto anche all'impianto di una piccola parcella di Merlot che darà vita al vino Piantonaia, nonché di 4 filari di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot da cui si ottiene il Capogatto, mentre in un'altra microarea vengono messe a dimora circa 1.500 piante di Chardonnay, dalle quali si ottiene il Richiar.

Sabato 14 e 28 marzo e anteprima il venerdì

In collaborazione con Venica&Venica: menù di mare intrigante e originale, con vini bianchi del Collio.

Piccoli morsi dello Chef e Franciacorta Blanc de Blancs Montenisa (100% Chardonnay)

Gambero rosso, mandorla, zuppetta di olive e caviale

Bottoni in farcia di provola, salsa inzimino e limone candito

Baccala pochè, intingolo di pomodoro, marmellata di cipolla rossa, erbe di campo

Mont Blanc d'autore

In abbinamento:

- Jesera DOC 2017: Pinot Grigio
- Ronco delle Cime DOC 2018: Friulano
- Ronco delle Mele DOC 2017: Sauvignon

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

Venica & Venica

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 marne e 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.

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 semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale**, interamente ristrutturata 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 [Santa Elisabetta](#) è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin 2020 di 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. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici. **Dal 7 gennaio è aperto anche a pranzo dalle 12.30 alle 14.30 dal martedì al sabato.**

Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.

La più informale [Osteria 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.



Ristorante Santa Elisabetta
Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze
Tel. 055/2737673 - info@ristorantesantaelisabetta.it
www.ristorantesantaelisabetta.it

Brunelleschi Hotel
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 