

COMUNICATO STAMPA

NUOVO MENÙ E TAVOLI SOTTO LE STELLE
PER L'ESTATE DEL SANTA ELISABETTA

Il Brunelleschi Hotel raddoppia l'atmosfera del suo ristorante gourmet nel cuore di Firenze



Doppia location per il ristorante stellato del Brunelleschi Hotel di Firenze: oltre alla Torre bizantina della Piazzazza, i tavoli del Santa Elisabetta troveranno posto nell'accogliente omonima piazzetta. Scegliendo tra i 5 tavoli nella sala semicircolare dell'edificio più antico della città a pranzo e quelli esterni a cena, l'atmosfera sofisticata e raccolta è garantita, insieme alle misure di sicurezza adottate. Il nuovo menù estivo dell'Executive Chef Rocco De Santis è un tripudio di sapori di mare, frutta e accenti esotici che si sposano alle tradizioni toscane e campane.

Un'esperienza gourmet insignita di 1 stella Michelin e di numerosi prestigiosi riconoscimenti da parte delle più importanti guide. Solo pochi giorni fa il Brunelleschi Hotel è stato indicato dalla rinomata rivista americana Travel + Leisure, tra i "Top 5" di Firenze grazie anche al ristorante stellato Santa Elisabetta.

Fra le misure prese dal Brunelleschi Hotel per mettere la sicurezza al primo posto (oltre a distanza sociale, dispositivi di sicurezza, ulteriore igienizzazione, sanificazione e aerazione degli ambienti, superfici e oggetti), c'è anche ovviamente quella del distanziamento dei tavoli del suo ristorante stellato, il Santa Elisabetta. Durante i mesi estivi il ristorante disporrà anche di tavoli all'aperto.

La carta è nuova e segue come sempre la stagionalità: **si arricchisce di piatti di mare che superano per numero quelli di carne, verdure di stagione, erbe aromatiche e pennellate di freschezza, con la stessa sintesi toscano-campana dello Chef De Santis**, che riesce a rendere essenziali anche piatti del ricordo dalla matrice opulenta e sostanziosa.

Rimangono invariati tre piatti marchio di fabbrica dello Chef Rocco De Santis, uno è il simbolo della tradizione rivisitato dallo Chef, Cappelletti....ricordo della domenica: Cappelletti di ricotta di bufala,

intensità al ragù napoletano; *I Bottoni* sono bottoni di pasta cotta fondenti in farcia di Provola, bietola e guazzetto inzimino e *La Triglia*, in crosta di Pane allo Zafferano 2015.

La carta si arricchisce di profumi di mare, che si sposano alla tradizione campana e toscana o vengono valorizzati da accostamenti con frutta e spunti acidi. Fra gli Antipasti: *Gambero Rosso* abbinato ad una panzanella all'agro, caviale e zuppetta di olive di Nocellara; *La Ricciola* è una originale ricciola affumicata con salsa Bernese, gel al limone e consommé ghiacciato di anguria; *La Palamita* è interpretata marinandola, con "scapeco" di zucchine, kefir di bufala e cetriolo; *La Capasanta* è un piatto originale e sontuoso, con la capasanta cotta e cruda, abbinata ad albicocca, carota e mango. Fra i primi *Impe-Pasta* che altro non è che il piatto principe dell'estate italiana, la pasta ai frutti di mare, con pepe di Sichuan e prezzemolo. *Il Risotto*, profumatissimo, alla colatura di peperone arrosto, tartare di scampi, limone e ristretto di pollo. Si raggiunge l'apoteosi della freschezza con *Le Linguine* al burro di alghè, bergamotto, ricci e bottarga, con **agrumi della costiera amalfitana che impreziosiscono diversi piatti.**

Fra i secondi quattro piatti su cinque sono di pesce: *Il Branzino* è alla "Mugnaia", con pappa al pomodoro e foglie di campo; il *Rombo* viene chiamato "tra Napoli Catania e Tokyo"; *La Rana Pescatrice "Fake Rossini"* è una rana pescatrice con fegatini, purè di patate, tartufo e Marsala e la già citata triglia. **Nel menù si ritrovano alcuni dei piatti cari allo Chef, declinati però in versioni più fresche e primaverili.** Il secondo *Il Piccione* (petto e coscia) ai carboni, pepe verde, amarene e carciofi.

I dolci si possono scegliere a parte dalla Carta dei Dessert e in ognuno c'è la componente del gelato o del sorbetto. Si stravolge la tradizione arricchendola, nel *Babà in evoluzione* che è un babà con mango, passion fruit, lime, sorbetto al lemongrass e nel *Girami in Su*, che oltre a caffè e crema al mascarpone, abbina il gelato alla liquirizia. È il trionfo di freschissimi sorbetti: *Incontri* è una mousse al cioccolato bianco, fragoline di bosco, sorbetto di rabarbaro ed ibisco; *Sweet Home* è composto da ricotta e The Lapsang, ciliegia, sorbetto di pompelmo rosa al Prosecco ed anice stellato; *Coccolami* è un semifreddo al cocco, sedano, arancia e tè Jasmin, sorbetto di mela verde e zenzero.

Si può scegliere dalla carta oppure affidarsi ad uno dei menù degustazione, disponibili dal martedì al sabato, a pranzo dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e a cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30.

A pranzo sono disponibili i menù degustazione "Percorsi" da 3 portate e "Carte Blanche" da 3 portate a scelta dello Chef.

I menù degustazione disponibili sia a pranzo che a cena sono "Tracce di innovazioni" da 5 portate, "In-Contaminazioni" da 7 portate, e "Chef Experience" da 9 portate.

Brunelleschi Hotel

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia 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 5 tavoli al primo piano della torre bizantina facente parte dell'hotel, alla location invidiabile aggiunge un'atmosfera ricercata e una cucina raffinata. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.30 e a cena dalle 19.30 alle 22.30. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.**

La più informale Osteria Pagliazza, di prossima riapertura, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

FINE DINING
Santa Elisabetta

BRUNELLESCHI
HOTEL


MICHELIN
2020

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

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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 