

L'AUTUNNO STELLATO DEL SANTA ELISABETTA

Nuova carta e stessa atmosfera nel ristorante fine dining del Brunelleschi Hotel



Il 2020 è l'anno in cui il Ristorante Santa Elisabetta è stato insignito della stella Michelin, grazie all'Executive Chef Rocco De Santis. Si avvicendano le stagioni e con esse cambia il menù, ma rimangono invariati lo stile personale dello Chef, con la sua raffinata sintesi toscana campana e l'atmosfera intima ed esclusiva della sala. Il ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel di Firenze si trova al primo piano della Torre bizantina della Pagliazza e accoglie i suoi ospiti in perfetta sicurezza, grazie a tavoli ben distanziati, a misure speciali e precauzioni sanitarie prese per mettere la sicurezza al primo posto.

Il menù autunnale firmato dallo Chef Rocco De Santis, porta nel centro di Firenze aria di mare, raffinati cromatismi e suggestioni che derivano dalla capacità dello Chef di ridurre all'essenziale un'idea articolata e sofisticata. I nuovi piatti inseriti nella carta sono quasi tutti di pesce e hanno il marchio inconfondibile di De Santis.

Fra gli antipasti, interessante e scenografico *Il Calamaro, Lattuga & Lattuga*. Si tratta di un calamaro a bassa temperatura, lattuga e lattuga di mare cotte in osmosi, con salsa di Calamaro. Un antipasto di terra che riporta alle **origini campane** di De Santis: *Diversamente Braciola di Manzo*, composta da manzo, cipolla stufata, pomodori verdi e pinoli.

Ancora mare con una personale e profumata interpretazione del risotto che riunisce **pesce e agrumi, i due fil rouge del menù**: *Il Risotto d'Mmare* è un risotto all'estratto di pesce, pesce cotto e crudo e sentore di agrumi.

Grande semplicità, così come richiede il pesce migliore, nel *Pescato all'Acqua Pazza 20/20*: pescato del giorno cotto al sale, riduzione di acqua pazza.

Nella **Carta dei Dessert** la new entry prende il nome proprio dalla stagione a cui è dedicato l'intero menù: *"Autunno"* è un Parfait di mandorle pralinate, sorbetto di carota Fava Tonka, gel di arancia e limone. **Ancora agrumi specialmente fra i dolci**, come nel *Babà in evoluzione*, uno dei marchi di fabbrica dello Chef, che è un babà con mango, passion fruit, lime, sorbetto al lemongrass.

Il menù alla carta è **sempre disponibile** e varia all'alternarsi delle stagioni. I menù degustazione al Santa Elisabetta sono 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.

Menù Degustazione disponibili a pranzo: “**Percorsi**” da 3 portate, “**Carte Blanche**” da 3 portate a scelta dello Chef.

Menù Degustazione disponibili a pranzo e a cena: “**Tracce di innovazioni**” da 5 portate, “**In-Contaminazioni**” da 7 portate, “**Chef Experience**” da 9 portate.

Sono disponibili percorsi enologici in abbinamento ai menù degustazione.

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 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 [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. 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](#), 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.



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 