

COMUNICATO STAMPA

NUOVI MENÙ COME VIAGGI A SORPRESA, AL RISTORANTE SANTA ELISABETTA

Lo Chef Rocco De Santis presenta una nuova carta e diversi menù degustazione, anche “a sorpresa”, che sono viaggi nella cucina stellata gourmet, da quello essenziale ed informale al più completo



Un grande pregio dell'Executive Chef Rocco De Santis del Brunelleschi Hotel di Firenze, è l'empatia. Viene dedicata non solo ai membri del suo team, ma in primis al cliente. Lo Chef pensa a tutte le tipologie di ospiti che ha davanti e a loro dedica un servizio di sala attento e personalizzato e delle proposte di menù degustazione che riescano ad andare incontro alle aspettative e al bagaglio personale di ognuno. È così che nasce “Carte Blanche”, un menù a sorpresa di tre portate più amuse bouche e predessert, che viene elaborato sul momento dallo Chef, sulla base delle preferenze degli ospiti. Questo, come gli altri menù degustazione, sono concepiti come viaggi tematici, esperienze, percorsi, all'interno della cucina gourmet. È grazie a questo approccio attento ai dettagli, che il ristorante all'interno della Torre bizantina della Pagliazza ha conseguito due stelle a solo un anno di distanza dalla prima.

Fantasia, concretezza e una **creativa sintesi toscano-campana, per piatti che sono un viaggio**: questo si trova nella cucina dello **Chef Rocco De Santis**. Nei suoi nuovi menù si trovano i cavalli di battaglia declinati in chiave stagionale, perché dopo il conseguimento lampo della seconda stella Michelin lo Chef ha deciso di mantenere buona parte dei piatti premiati, lavorando su dettagli e perfezionamento. Grande cura viene dedicata al **doppio servizio**, che serve il piatto in più fasi e lo completa a tavola. **L'ospite può scegliere fra diversi menù degustazione, a pranzo o a cena, minimal, completi, e a sorpresa. Il Sommelier Lorenzo Paoli e il Restaurant Manager Alessandro Fè selezionano i vini più adatti alle portate, realizzando un percorso enologico.**

Il Ristorante Santa Elisabetta è aperto a pranzo dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e a cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30 dal martedì al sabato.

Carte Blanche: il menù informale e a sorpresa del Santa Elisabetta

Il menù Carte Blanche è la **proposta degustazione disponibile esclusivamente a pranzo e include tre portate a sorpresa realizzate dallo Chef Rocco De Santis.**

È stato pensato per accompagnare gli ospiti che si avvicinano per la prima volta alla cucina stellata e sfatare i falsi miti legati alla cucina gourmet, senza lo stress di dover scegliere dalla carta. **L'intento è far vivere la prima esperienza in un ristorante Michelin come un viaggio, un percorso fatto di piacevoli sensazioni**, in una location accogliente e nell'atmosfera intima della Torre della Pagliazza, coccolati dal personale di sala. La "prima esperienza Michelin" potrebbe essere un'idea regalo perfetta.

Il menù a sorpresa è personalizzato: viene ideato dallo Chef con le migliori materie prime di stagione disponibili, **sulla base delle preferenze o eventuali intolleranze alimentari comunicate all'arrivo** dall'ospite. Il menù Carte Blanche include **tre portate principali, degli amuse bouche e un pre dessert**. Attraverso gli amuse bouche si ha un'anteprima del pasto, delle tecniche, degli ingredienti e della filosofia dello chef. Le tre portate principali sono piatti selezionati dalla carta o espressione artistica istantanea dello Chef. Includono uno dei dessert realizzati dalla Pastry Chef e Architetto **Francesca Benedettelli**.

Il menù Carte Blanche è proposto a 99,00 Euro a persona, i tre vini in abbinamento 35,00 Euro a persona.

Gli altri menù degustazione del Santa Elisabetta

A pranzo, oltre al menù a sorpresa Carte Blanche, si può scegliere tra **tre menù che sono disponibili anche a cena: "Tracce di innovazioni" da 5 portate, "In-Contaminazioni" da 7 portate, "Chef Experience" da 9 portate.**

"Chef Experience", a 199,00 Euro a persona, rappresenta come ben dice il nome **l'esperienza più completa nell'universo culinario dello Chef**, che sceglie a sua discrezione le 9 portate da servire.

"In-Contaminazioni", con 7 portate a 179,00 Euro a persona, assicura un'immersione soddisfacente e sfaccettata nella carta, includendo **diversi cavalli di battaglia della sintesi toscano-campana di De Santis:** dalla *Frisella di Pezzogna alla Mediterranea*, *Manzo alla Rossini* (carpaccio di manzo, cremoso di foie-gras, gel di porto e salsa al tartufo), *Lo Spaghetto* (spaghetto quadrato al burro di alghe, bergamotto, ricci e bottarga), *Intrusione d'estate* (pasta farcita di coda di bue, chimichurri, mugnaia, sugo d'arrosto e funghi d'estate), *Il Branzino alla partenopea* (branzino, zucchine in escabepe, acqua pazza e mandorle), *Il Piccione* (piccione petto e coscia ai carboni, pepe verde, amarena e funghi d'estate), *Il Ginko* (sfere al cocco, Fioretto di Firenze, mango e sorbetto al finocchio).

"Tracce di Innovazione" è il menù a 5 portate, 159,00 Euro a persona, incentrato sulle proposte di mare: *Il Gambero Rosso* (gambero rosso crudo, panzanella all'agro, caviale e zuppetta di olive di Nocellara), *La Ricciola* (ricciola affumicata, salsa Bernese, gel di limone ed asparagi), *I Bottoni* (pasta cotta fondente in farcia di Provola, bietola e guazzetto di "Inzimino"), *La Triglia* (triglia in crosta di pane allo zafferano 2015), *Honey Bomb* (ganache al miele, albicocca confit e gelato d'avena).

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 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2021 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



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 