

## COMUNICATO STAMPA

### NATALE E CAPODANNO NEL CUORE DI FIRENZE ALL'INSEGNA DEL GUSTO

Un soggiorno magico e raffinato al Brunelleschi Hotel per trascorrere le feste in compagnia, lasciandosi tentare dai sapori e dall'eleganza della tradizione toscana



*Bollicine e piatti raffinati sono da sempre due must irrinunciabili durante le feste natalizie che iniziano con l'attesa della vigilia e culminano con l'ultima notte dell'anno. A rendere speciale i momenti trascorsi con le persone amate è quella magica atmosfera fatta di addobbi, luci colorate e soprattutto sapori unici che inebriano la mente e fanno riaffiorare i ricordi più belli.*

*In occasione delle festività natalizie, la città di Firenze, oltre all'arte e alle numerose iniziative per fare festa, offre ai visitatori il meglio della tradizione culinaria toscana. Un bilanciamento di profumi e sapori che vale la pena assaggiare, concedendosi un soggiorno al [Brunelleschi Hotel](#) che per l'occasione ha pensato a delle offerte speciali all'insegna del gusto.*

Sotto Natale, Firenze si popola di voci e luci colorate che riempiono le vie del centro città, esaltando la bellezza e la maestosità dei suoi antichi palazzi e opere d'arte. E se l'atmosfera e le numerose iniziative legate al periodo più bello dell'anno non dovessero bastare, è l'amore per **la tavola** a fare il resto. È per questo motivo che il **Brunelleschi Hotel**, situato nel centro storico di Firenze, ha pensato di fare qualcosa di più che regalare ai suoi ospiti la magia dell'atmosfera natalizia nella **città d'arte** per eccellenza: a completare l'offerta di un soggiorno indimenticabile tra le vie e i musei del centro storico, ci sono [menù](#) studiati ad hoc per la vigilia, il pranzo e il cenone di capodanno. Un viaggio tra **i sapori della tradizione toscana**, abbinati sapientemente in piatti raffinati, ma dal gusto genuino e autentico. Un'alternativa originale che va dall'accattivante [brunch del 1° gennaio](#) alle proposte stellate del [Santa Elisabetta](#), il rinomato ristorante gourmet 2 stelle Michelin dell'hotel. Piatti unici abbinati alle **migliori etichette di vino** per soddisfare anche i palati più esigenti. Un'occasione unica per vivere la storia in uno degli hotel più suggestivi del capoluogo toscano, il punto di partenza ideale per immergersi nei festeggiamenti tra **concerti, feste di piazza, spettacoli** e cabaret nel centro città.

#### **Il Pacchetto di Natale comprende:**

Soggiorno di una o più notti con colazione inclusa, Wi-fi gratuito, utilizzo area fitness e merenda servita con cioccolata calda e piccola pasticceria al Tower bar, [Pranzo di Natale](#) nella favolosa cornice del Brunelleschi

Hotel sabato 25 dicembre dalle ore 12.30 (per adulti – bambini con menù à la carte) e ampia selezione di vini.

### **Menù degustazione**

*Antipasto e benvenuto dello Chef*

*Carciofo ripieno di Guanciale di Cinta senese e Provola di Bufala,*

*Crema di Pastinaca affumicata e Tartufo nero di San Miniato Calugi*

*Risotto mantecato al Burro di Agrumi,*

*Stufato di Cappone con il suo Jus e sentore di Liquirizia*

*Controfiletto di Vitello arrosto al vino nobile di Montepulciano,*

*Purea di Sedano Rapa al Timo e Broccoli di Natale gratinati*

*“Palla di neve”, Mousse al Cioccolato bianco con Cuore al Pistacchio di Bronte, Croccante ai Cereali e*

*Salsa al Caffè*

*Frutta secca della tradizione*

*Pandoro e Panettone artigianali con salse calde in accompagnamento*

**Prezzo in camera doppia a notte a partire da Euro 650,00.**

### **Il Pacchetto di Capodanno comprende:**

Soggiorno di due notti con colazione inclusa, Wi-fi gratuito, utilizzo area fitness e merenda servita con cioccolata calda e piccola pasticceria al Tower bar, un ricco **Cenone di Capodanno** il 31 sera con ampia selezione di vini, servito nella favolosa cornice del Salone delle Feste. La serata sarà accompagnata con musica dal vivo con duo pop-soul-jazz.

### **Menù degustazione**

*Sashimi di Salmone marinato agli Agrumi su Formaggio di Capra alle Erbe,*

*Crackers al Sesamo e Misticanze*

*Tortello in Farcia di Patate del Mugello, Intingolo di Mare,*

*Scampetto, Cavolo nero e Limone candito*

*Risotto mantecato al Parmigiano 36 mesi Vacche Rosse,*

*Funghi d’inverno, morbido alla Castagna profumata al Tartufo*

*Controfiletto di Manzo arrosto, Patata mascé,*

*Soffice di Fegatino di Pollo e riduzione ai sentori di bosco*

*Mousse alle Mandorle di Noto, Cake alle Arance di Sicilia,*

*Crumble al Cacao e Salsa ai Frutti Rossi*

*Pandoro e Panettone artigianali con salse calde in accompagnamento*

*La regina delle festività natalizie, la Frutta secca*

*Sfogliatelle calde*

*Acqua minerale naturale e frizzante, Caffè espresso*

**Prezzo in camera doppia a partire da Euro 2208,00.**

### **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 dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette**

**nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2022 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.



BRUNELLESCHI  
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

***Brunelleschi Hotel***

***Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze***

***Tel. 055/27370 – Fax 055/219653***

**[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)**

**[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)**



***Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma***

***Alessandra Amati Cell. 335 8111049***

***www.travelmarketing2.com***

***E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)***

***[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)***