

## COMUNICATO STAMPA

### UN BARMAN SARTORIALE AL BRUNELLESCHI HOTEL

Cocktail tailor-made, una carta stagionale e nuove proposte in abbinamento alla parte gastronomica:  
con Fabio Tognoni il Tower Bar pensa in grande



*Al piano terra della Torre bizantina della Pagliazza c'è un Outlet Manager e tante novità: Fabio Tognoni è il nuovo Responsabile F&B del Tower Bar e dell'Osteria Pagliazza del Brunelleschi Hotel di Firenze. I cocktail, inediti e personalizzati, sono serviti anche al piano superiore nel Ristorante Santa Elisabetta, due stelle Michelin, e bar e osteria sono i protagonisti di una revisione della proposta gastronomica.*

Al [Brunelleschi Hotel](#) è sempre presente un fruttuoso e armonioso lavoro di squadra, basato su comunicazione e scambio continuo di idee. Lo Chef Rocco De Santis e il suo staff lavorano come un tutt'uno, e la qualità del servizio dipende anche da questo. **Fabio Tognoni come Outlet Manager si occupa di curare una proposta di cocktail più personalizzata e curata non solo per il Tower Bar e l'Osteria Pagliazza, ma anche per il [Ristorante Santa Elisabetta](#),** che prima serviva gli ospiti dal carrello. Ora invece i bicchieri arrivano direttamente dal Bar, dalle sapienti mani di Tognoni, che ama **interpretare i gusti e le aspettative del cliente modulando i drink in versione tailor-made.** I cocktail sono anche abbinabili ai piatti, abitudine che si porta dietro dall'esperienza precedente al Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio.

**Fabio Tognoni** aveva già lavorato al Brunelleschi Hotel come barman nel 2019. Si tratta quindi di un ritorno a casa, in una stagione ricca di successi e di attese: dopo il consolidamento della seconda stella Michelin al Ristorante Santa Elisabetta situato al primo piano della Torre della Pagliazza, è ora il piano terra il protagonista di una riorganizzazione e rilancio. **L'idea è quella di trasformare l'[Osteria Pagliazza](#) in un bistrot con una cucina che rispecchi quella del ristorante stellato, con una versione più easy, e che sia collegato all'attiguo Tower Bar tramite la proposta di cocktail che cambiano ad ogni stagione.**

**Il proposito di Fabio Tognoni è quello di ideare stagionalmente una carta di una decina di cocktail signature inediti, che cambia stagionalmente ed è accattivante e non scontata, seguendo il mood dei piatti**

dello **Chef Rocco De Santis**. Vengono curati molto anche i nomi dei drink, evocativi della storia del luogo, dell'albergo e della città.

**Osteria e Bar diventano così anche un biglietto da visita, una prosecuzione o anticipazione di quello che avviene al piano di sopra**, con proposte contemporanee e gourmet, e il progetto di ampliare la proposta gastronomica del bar con tapas per il pomeriggio.

### **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. **Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet**.



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*

*Seguici su facebook* 