

Turismo
ENOGASTRONOMIC
di qualità

in viaggio

con
gustoSano

€5,00 BIMESTRALE #1
FEBBRAIO/MARZO 2018

Valtellina

il respiro della natura





Ristoranti

96

Ristoranti selezionati *per voi*

Santa Elisabetta, tradizione e modernità in un ambiente straordinario

*Via de' Calzaiuoli, Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze
hotelbrunelleschi.it*

L'Hotel Brunelleschi si affaccia su una meravigliosa 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. L'Hotel Brunelleschi ingloba nella facciata una torre 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. L'Hotel Brunelleschi 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. Al suo interno si trova il Santa Elisabetta, il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti a Firenze. È stato segnalato nella Guida Michelin 2018 con il punteggio di 3 forchette e 1 piatto e dalla guida gastronomica de L'Espresso con un cappello.

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. È aperto dal martedì al sabato, dalle 19:30 alle 22:30. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici. La più informale "Osteria della Pagliazza" apre tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:30. Situata al pianterreno dell'hotel, durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo, e propone un menù sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. A sovrintendere l'attività dei due ristoranti Rocco De Santis, uno Chef di grandi capacità, la cui cucina sa di tradizione e di Campania perfettamente coniugata con i sapori toscani e volta all'innovazione e alla contaminazione con nuove culture come a esempio quelle orientale, ben presente e perfettamente armonizzata con i suoi piatti.

