

10

ANNO 10 - NOVEMBRE 2020

TURISTA

L U X U R Y

I L U X U R Y T O U R I S T

Varisco Editore - iscriz. n. 229 del 2009 - abb. postale 45% art.comma 20 b. legge 662-11-2000

VALLE D'AOSTA

Un mondo a portata di sci

CORTINA

Immersi nella natura

NORVEGIA

L'Aurora boreale del Nord

LUBIANA

Meta per un weekend fuori porta

Piste sci Courmayeur e Monte Bianco (foto Enrico Romanzzi)



Pool suite



Brunelleschi Sui



BRUNELLESCHI HOTEL

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. L'albergo è stato rinnovato in uno stile classico contemporaneo estremamente elegante, dove predominano i colori chiari e il grigio della tipica pietra serena.

SANTA ELISABETTA

Il Ristorante Santa Elisabetta è il ristorante gourmet dell'Hotel è stato insignito della stella Michelin, grazie all'Executive Chef Rocco De Santis, 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, i nuovi piatti inseriti nella carta sono quasi tutti di pesce e hanno il

marchio inconfondibile di De Santis.

Fra gli antipasti, 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. Il Risotto d'Mmare è un risotto all'estratto di pesce, pesce cotto e crudo e sentore di agrumi.

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.

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.

IO TURISTA LUXURY ***Novembre 2020***



Living

Brunelleschi Deluxe Executive Panorama



Pool suite



Ristorante



Il gambero rosso



Executive Chef Rocco De Santis

BRUNELLESCHI HOTEL

The Brunelleschi Hotel incorporates a sixth-century semi-circular Byzantine tower and a medieval church in the facade, completely restored respecting the original features. Inside, a private museum preserves artifacts found during the restoration of the Tower and a calidarium of Roman origin. The hotel has been renovated in an extremely elegant contemporary classic style, where light colors and the gray of the typical pietra serena predominate.

SANTA ELISABETTA

The Santa Elisabetta Restaurant is the gourmet restaurant of the Hotel and has been awarded the Michelin star, thanks to the Executive Chef Rocco De Santis, with his refined Tuscan Campania synthesis and the intimate and exclusive atmosphere of the room. The gourmet restaurant of the Brunelleschi Hotel in Florence is located on the first floor of the Byzantine Tower of Pagliazza and welcomes its guests in perfect safety, thanks to well-spaced tables, special measures and health precautions taken to put safety first.