

DAL 1948 DALLA PARTE DELLE DONNE

NOVEMBRE

# BELLETTA®

€ 1,50

## I NONNI?

*Sono per sempre!*

## CAMBIO DI STAGIONE

*Come sopravvivere*

## SCUOLA

*Ricominciare oltre la paura*

## VIAGGI

*Autunno alle Canarie*

*in omaggio*

UNA CONSULENZA PRESSO UNO DEI LABORATORI

*"Cesare Ragazzi"*

## PENELOPE CRUZ

*"Torno sul set"*

## CHIARA FERRAGNI

*"Sarà una femminuccia"*

## JULIA ROBERTS

*Il segreto della felicità*

## MODA

*Bentornato, cardigan di lana*

Madalina Ghenea

# Mamma IN CARRIERA

MENSILE - ANNO IX - NUMERO 9 - NOVEMBRE 2020 - € 1,50



P.I. 10/10/2020

ISSN 2281-0291

9 772281 629083

gmp

# *L'autunno stellato del* **SANTA ELISABETTA**

*Il ristorante del Brunelleschi Hotel a Firenze*

VIAGGI & GOURMET

Il 2020 è l'anno in cui il Ristorante Santa Elisabetta è stato insignito della stella Michelin, grazie all'Executive Chef Rocco De Santis. Si avvicendano le stagioni e con esse cambia il menù, ma rimangono invariati lo stile personale dello Chef, 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, porta nel centro di Firenze aria di mare, raffinati cromatismi e suggestioni che derivano dalla capacità dello Chef di ridurre all'essenziale un'idea articolata e sofisticata. I nuovi piatti inseriti nella carta sono quasi tutti di pesce e hanno il marchio inconfondibile di De Santis. Fra gli antipasti, interessante e sce-

nografico 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. Ancora mare con una personale e profumata interpretazione del risotto che riunisce pesce e agrumi, i due fil rouge del menù: Il Risotto d'Mmare è un risotto all'estratto di pesce, pesce cotto e crudo e sentore di agrumi.

Grande semplicità, così come richiede il pesce migliore, nel Pescato all'Acqua Pazza 20/20: pescato del giorno cotto al sale, riduzione di acqua pazza. 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 fab-

***BELLA***  
***Novembre 2020***



brica dello Chef, che è un babà con mango, passion fruit, lime, sorbetto al lemongrass. Il menù alla carta è sempre disponibile e varia all'alternarsi delle stagioni. I menù degustazione al Santa Elisabetta sono disponibili dal martedì al sabato a pranzo dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e a cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30. Il ristorante si trova all'interno del Brunelleschi Hotel, affacciato su una accogliente piazzetta del centro storico fiorentino, vicino Palazzo della Signoria e la Galleria degli Uffizi: l'albergo ingloba nella facciata una torre semi circolare bizantina del VI secolo e una chiesa medievale, interamente ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali ed è attorniato dalle vie dello shopping e dai musei più famosi della città. **B**