

# FIRENZE

*a d e i n t e r n a t i o n a l m a g a z i n e*



**COVER STORY** ALESSANDRO BENVENUTI  
**FASHION** HAUTE COUTURE A/W 23-24 GOOD VIBRATIONS | MAN S/S 2024 INTENSE RHYTHM  
**ART** CECILY BROWN | ANISH KAPOOR | FELICE LIMOSANI | JOANA VASCONCELOS  
**EXPERIENCES** FLORENCE'S SKYSCRAPERS | TENNIS CLUBS | MARCO CASAMONTI AND THE VIOLA PARK  
**ITINERARIES** MILANO - CRISTIANO SEGANFREDDO | VENEZIA - ALBERTO CAVALLI - MO COPPOLETTA  
FIRENZE - LORENZO VILLORESI | ROMA - MATTEO BERTI

***FIRENZE MADE IN ITALY***

***Autunno 2023***

# **AUTUMN FLAVOURS**

**HOTEL RESTAURANTS SPECIALISING IN SEASONAL DISHES NOT TO BE MISSED  
NEI RISTORANTI DEGLI HOTEL ALLA SCOPERTA DEI PIATTI DI STAGIONE  
DA NON LASCIARSI SFUGGIRE**

text Martina Olivieri

Livorno cockerel Agnolotti with autumn truffle of Il Palagio,  
Four Seasons Hotel Firenze

**FIRENZE MADE IN ITALY**

**Autunno 2023**



**FIRENZE MADE IN ITALY**  
**Autunno 2023**



Above: Eel of Santa Elisabetta,  
Brunelleschi hotel  
Below: Calamarata  
of Borgo San Jacopo, Hotel Lungarno



## ***FIRENZE MADE IN ITALY***

***Autunno 2023***



Winter Garden, The St. Regis Florence

Autumn is a magical and special season also for food! Warm and intense flavours to heat you up when the temperature gets cooler.

Where can you savour the best seasonal dishes in the city? Let's go on a tour together to discover the best hotel restaurants that we highly recommend.

### **IL PALAGIO (FOUR SEASONS HOTEL FLORENCE)**

Set in the centuries-old park of the Palazzo della Gherardesca, Il Palagio is the gourmet restaurant of the Four Seasons Hotel Firenze. The kitchen is managed by the skilled Emilian-born chef Paolo Lavezzini, who reinvents with passion the traditional Tuscan dishes. Extremely attentive to the seasonal ingredients in his dishes, the chef celebrates autumn by serving delicious Livorno cockerel Agnolotti hunters-style with autumn truffle (*Borgo Pinti, 99*).

### **WINTER GARDEN**

#### **(THE ST. REGIS FLORENCE)**

Set in the elegant Winter Garden of The St. Regis Florence, Executive Chef Gentian Shehi offers a sophisticated culinary experience which retains the Tuscan tradition. This autumn, he has decided to delight everyone with Tortelli stuffed with braised duck, salt baked onions and truffle, a dish that reflects his Mediterranean philosophy, attentive to seasons and sustainability (*Piazza Ognissanti, 1*).

L'Autunno è un momento magico e speciale anche per il palato! Sapori caldi e intensi, che diventano un abbraccio avvolgente nell'aria frizzante che ci circonda.

Ma dove assaggiare i piatti stagionali più buoni in città? Facciamo un giro insieme alla scoperta dei ristoranti degli hotel che vi consigliamo assolutamente di prenotare.

### **IL PALAGIO (FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE)**

Immerso nel parco secolare del palazzo della Gherardesca, Il Palagio è il ristorante gourmet del Four Seasons Hotel Firenze. La cucina è affidata alle sapienti mani di Paolo Lavezzini, chef dai natali emiliani che reinterpreta con passione i cult della tradizione toscana. Molto attento alla stagionalità dei suoi piatti, lo chef celebra l'autunno portando in tavola dei golosi Agnolotti di galletto livornese alla cacciatora e tartufo autunnale (*Borgo Pinti, 99*).

### **WINTER GARDEN**

#### **(THE ST. REGIS FLORENCE)**

Nell'elegante cornice del Giardino d'inverno di The St. Regis

Florence, l'Executive Chef Gentian Shehi propone una raffinata esperienza culinaria che rispetta la tradizione toscana. Per l'autunno ha deciso di stupire tutti con i Tortelli ripieni di brasato d'anatra, cipolla al sale e tartufo, un piatto che esalta la sua filosofia mediterranea attenta alle stagioni e alla sostenibilità (*piazza Ognissanti, 1*).

## **AN EVER-CHANGING CUISINE THAT DELIGHTS YOU WITH ITS SEASONAL WARM COLOUR TONES**

***FIRENZE MADE IN ITALY***

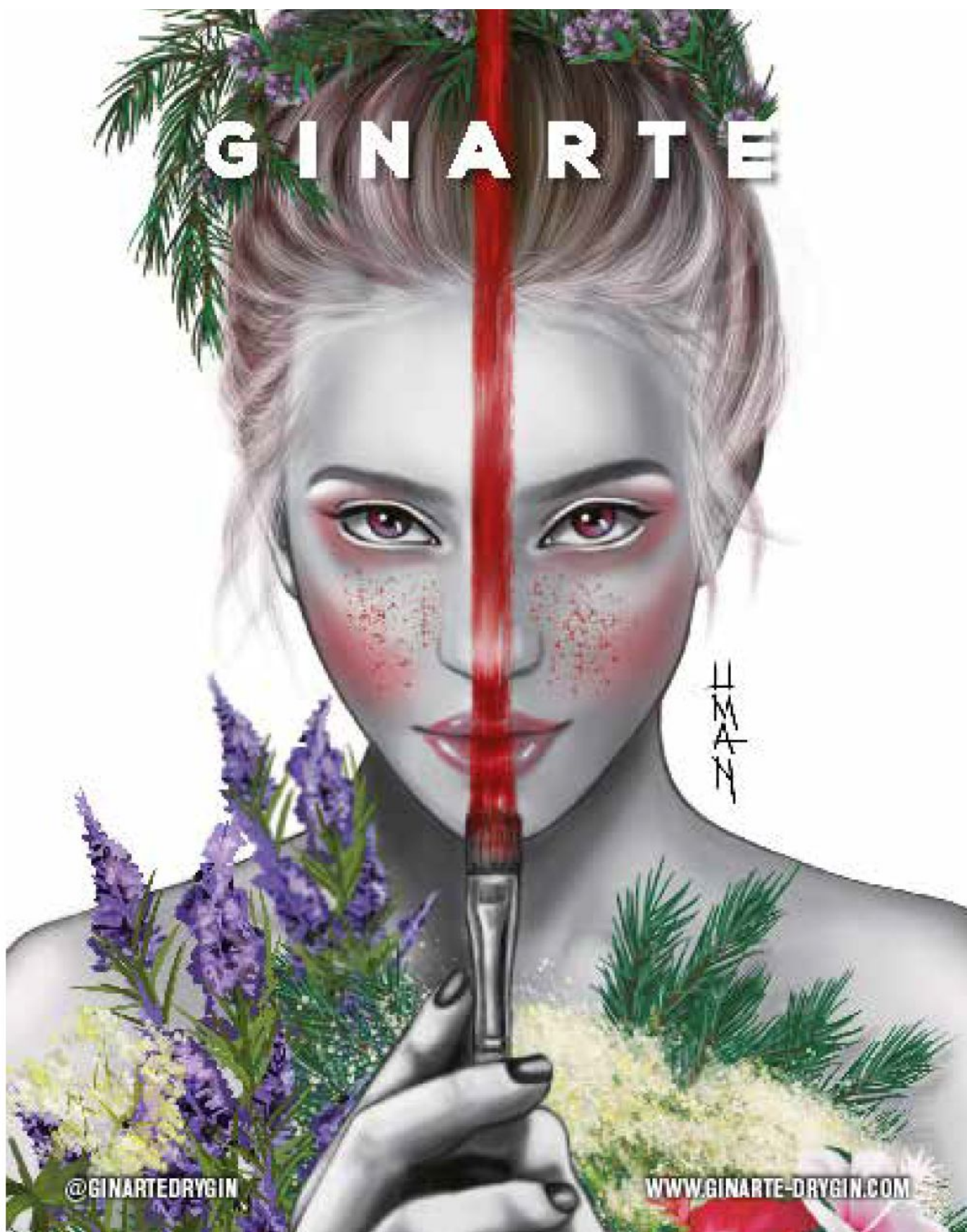
***Autunno 2023***

**GINARTE**

H  
M  
N

**@GINARTEDRYGIN**

**WWW.GINARTE-DRYGIN.COM**





***FIRENZE MADE IN ITALY***

***Autunno 2023***



Via del Servi, 720R - 50122  
- Firenze Italy  
T. +39 055 291407  
bartolini@firenze.it



## **FIRENZE MADE IN ITALY**

**Autunno 2023**



The Fungo appetiser of Ristorante Le Bistrot, Villa Cora

An example? The Porcini Mille-feuille, a puff-pastry tartlet with duxelles of porcini and porcini gills. A dish which perfectly reflects the philosophy of Cibrèo's cuisine, where dishes always retain tradition and authentic complexity (*Via dei Vecchiotti, 5*).

**IRENE**

**(HOTEL SAVOY)**

The Hotel Savoy's restaurant Irene is deeply connected to the territory and each dish is prepared with passion, respecting tradition and simplicity. Delicious dishes created with high quality ingredients delight the customer, making them feel at home. An example? The Autumn Salad with valerian, purple cabbage, pomegranate, green apple, papaya, raspberries, chia seeds, walnuts and ginger oil. Fragrant, fresh and also vegan (*Piazza della Repubblica, 7*).

**SANTA ELISABETTA**

**(BRUNELLESCHI HOTEL)**

Set within the Brunelleschi hotel, the restaurant Santa Elisabetta - 2 Michelin Stars - offers a minimalistic cuisine with simple ingredients. The chef Rocco de Santis chooses to experiment with essential dishes combined with concoctions from his travels and homeland. Eel with yakitori, tosazu, almond and tarragon is perfect to celebrate this season with its heady triumph of scents (*Piazza Santa Elisabetta, 3*).

**DA GIACOMO AL SALVIATINO**

**(IL SALVIATINO FLORENCE)**

A sublime ambience which evokes the classic Renaissance period fills the air at the Hotel Il Salviatino, set in the beautiful Florentine hills. Diners can eat in the

La Millefoglie di Porcini, una tartelletta di pasta sfoglia con duxelles di funghi porcini e lamelle di porcini. Un piatto che segue alla perfezione la filosofia di cucina del Cibrèo, dove i piatti tramandano sempre tradizione e genuina complessità (*via dei Vecchiotti, 5*).

**IRENE**

**(HOTEL SAVOY)**

Il ristorante Irene dell'Hotel Savoy è profondamente legato al territorio e ogni piatto è preparato con passione, nel rispetto della tradizione e della semplicità. Piatti gustosi realizzati con materie prime eccellenti, che conquistano il cliente facendolo sentire come a casa. Un esempio? L'insalata autunnale con valeriana, cavolo cappuccio viola, melograno, mela verde, papaya, lamponi, semi di chia, noci e olio allo zenzero. Profumata, fresca e anche vegana (*piazza della Repubblica, 7*).

**SANTA ELISABETTA**

**(BRUNELLESCHI HOTEL)**

All'interno del Brunelleschi hotel, il ristorante Santa Elisabetta - 2 Stelle Michelin - propone una cucina minimalista, essenziale e pura. Lo chef Rocco de Santis sceglie di sperimentare l'essenzialità, con un mix di contaminazioni che derivano dai suoi viaggi e dalla sua terra di origine. L'Anguilla con yakitori, tosazu, mandorla e dragoncello è perfetta per celebrare questa stagione con il suo inebriante trionfo di profumi (*piazza Santa Elisabetta, 3*).

**DA GIACOMO AL SALVIATINO**

**(IL SALVIATINO FIRENZE)**

Uno stile sublime che riprende il classico rinascimentale avvolge l'Hotel Il Salviatino, immerso tra le bellissime col-



# FIRENZE MADE IN ITALY

Autunno 2023



2



1. Autumn Artichoke dish of Caffè dell'Oro, Portrait Firenze  
2. The Porcini Mille-feuille of Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar, Helvetia & Bristol - Starhotels Collezione  
3. Pappardelle of Ristorante San Paolino, 25hours Hotel, Piazza San Paolino  
4. Agnolotti di Il Palagio, Four Seasons Hotel Firenze  
5. The Tuscan fillet beef of Da Giacomo al Salviatino, Hotel Il Salviatino



restaurant Da Giacomo al Salviatino. The menu includes both simple and sophisticated dishes prepared with vegetables from the garden and a careful selection of the best high-quality ingredients. The Tuscan fillet beef with chestnuts and seasonal mushrooms and the veal cheek are the autumn dishes on the menu, ideal for those cool autumn days (*Via del Salviatino, 21*).

## SAN PAOLINO

(25HOURS HOTEL PIAZZA SAN PAOLINO)

Simplicity and sophistication are the principles that are behind the dishes of chef Lorenzo Vendali of the Ristorante San Paolino of the 25hours Hotel. Here you will find fresh, seasonal traditional dishes with a touch of innovative cuisine. To discover original and authentic flavours, we recommend Pappardelle with duck, gel and orange powder, to be savoured in a magical setting (*Via Palazzuolo, 9A*)

## RISTORANTE LE BISTROT (VILLA CORA)

Ristorante Le Bistrot of Villa Cora proposes sophisticated quality dishes prepared by its Executive Chef Alessandro Liberatore. For this season, the menu faithfully retains tradition but without neglecting the most innovative fine dining cuisine.

The must-try dishes: Pumpkin risotto with a Bolgheri wine and duck breast reduction sauce, veal cheek braised with red wine, the Fungo appetiser and the Castagna dessert - a delicious balance of flavours such as hazelnut, chestnut and lemon, arranged to visually evoke the autumn undergrowth on a bed of burnt meringue (*Viale Machiavelli, 18*).

line fiorentine. La ristorazione è affidata al ristorante Da Giacomo al Salviatino, dove il menù coniuga semplicità e raffinatezza, utilizzando verdure dell'orto e un'accurata selezione delle migliori materie prime. Il filetto di carne nobile toscana con castagne e funghi di stagione e la guancia di vitello sono le proposte autunnali nel menù, ideali per le più fresche giornate autunnali (*via del Salviatino, 21*).

## SAN PAOLINO

(25HOURS HOTEL PIAZZA SAN PAOLINO)

Semplicità e raffinatezza sono i principi che guidano le proposte dello chef Lorenzo Vendali del Ristorante San Paolino del 25hours Hotel. Qui a farla da padrone un menu fresco, stagionale, tradizionale ma con un twist moderno. Un mix di sapori nuovi e autentici che ritroviamo nelle Pappardelle all'anatra, gel e polvere di arancia, da gustare circondati da un ambiente verde e fatato (*via Palazzuolo, 9A*)

## RISTORANTE LE BISTROT

(VILLA CORA)

È una cucina elegante, raffinata e di qualità quella di Alessandro Liberatore, Executive Chef del Ristorante Le Bistrot di Villa Cora che per questa stagione ha ideato un menù fedele all'*italian style* ma senza tralasciare il gourmet più contemporaneo.

Tra i piatti da ordinare: il risotto alla zucca e riduzione di Bolgheri al petto d'anatra, la guancia di vitello brasata al vino rosso, l'antipasto Fungo e il dolce Castagna, un delizioso equilibrio tra nocciola, castagna e limone che ricrea visivamente il sottobosco autunnale su un letto di meringa bruciata (*viale Machiavelli, 18*).