

COMUNICATO STAMPA

IL FEBBRAIO GOURMET DELL'HOTEL BRUNELLESCHI

Mese ricco di serate con menù speciali:
4 dedicati alla rassegna dei sabati enogastronomici e uno a San Valentino



Il Ristorante Santa Elisabetta

Febbraio è il mese più corto dell'anno, ma non per questo meno ricco di eventi nello storico albergo del centro di Firenze. Anzi: si aggiunge il menù pensato per la sera di San Valentino ai 4 consueti sabati enogastronomici, appuntamenti mensili con etichette di importanti aziende vinicole italiane ogni volta diverse, serate in cui calici e cucina gourmet si incontrano nell'ambiente elegante dell'antica torre della Pagliazza. Sabato 4 e 11 febbraio sarà protagonista la veneta Azienda Agricola Inama, il 18 e il 25 sarà invece la salentina Tormaresca e guidare le scelte dei piatti. Oltre agli appuntamenti del sabato, l'Hotel Brunelleschi ospiterà anche la cena romantica a lume di candela del 14 febbraio, servita negli antichi saloni dell'albergo.

Menu ed abbinamenti enologici sono firmati dallo Chef Giuseppe Bonadonna.

Sabato 4 e 11 febbraio 2017, a partire dalle ore 19.30, in collaborazione con l'Azienda agricola Inama.

Un menu degustazione tutto dedicato al pesce quello scelto dallo Chef per esaltare i vini veneti in carta, con qualche omaggio alla loro regione di origine.

Per iniziare con delle bollicine: *Baccalà mantecato con polenta soffiata croccante*

Menù degustazione

Tonno e salmone affumicati in casa con spuma di finocchi alla vaniglia, finocchi frizzanti ed agrumi

Paccheri con triglie, broccoli e briciole di pane all'acciuga del Cantabrico

Astice al vapore di hibiscus, crudité di frutta esotica al naturale

Chupito alle mandorle, croccante tradizionale, gelato al pistacchio di Bronte

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Soave Classico 2015: 100% Garganega*
- *Chardonnay 2015: 100% Chardonnay*
- *Vulcaia Sauvignon 2015: 100% Sauvignon*

Prezzo del Menu: Euro 69,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco, vino, acqua minerale, caffè espresso.

L'Azienda Agricola Inama

La famiglia Inama produce vino da oltre quarant'anni, tre generazioni. Il progetto è quello di produrre vini diversi che posseggano come unico fine quello di essere al di fuori degli stili e dai gruppi di tendenza. La proprietà conta su circa **30 ettari sulle colline del Soave Classico**. La **vocazione, unica per le uve bianche**, è data dalla **natura vulcanica del terreno**: un basalto lavico puro, il solo con tali caratteristiche nel nord Italia. La Garganega, principale uva per la produzione del Soave Classico, ha qualcosa come almeno 2000 anni

di residenza sul territorio. Come in molte altre aree viticole italiane, negli anni '80 e '90 sono state introdotte alcune parcelle di vitigni francesi, in questo caso Sauvignon e Chardonnay.

Sabato 18 e 25 febbraio 2017, a partire dalle ore 19.30, in collaborazione con **Tormaresca**.

È a base di sapori di mare e mediterranei il menu degustazione che accompagna questi bianchi salentini non scontati:

Per iniziare con delle bollicine: *Crema di ceci, yogurt greco, nocciole salate*

Menù degustazione

Triglie con spinaci all'italiana, salsa al mandarino

Ravioli di pancotto alle vongole, salsa di vongole, asparagi, pomodorino ciliegino e bottarga

Branzino in crosta di patate, verza spadellata, ciliegini caramellati, salsa al corallo

Ananas flambé al Cointreau, gelato alla panna doppia

Saranno serviti in abbinamento i vini:

- *Roycello, Salento I.g.t. 2014: 100% Fiano delle Puglie;*
- *Chardonnay Puglia I.g.t. 2015: 100% Chardonnay;*
- *Pietrabianca Castel del monte Doc 2014: 90% Chardonnay, 10% Fiano*

Prezzo del Menu: Euro 69,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco, vino, acqua minerale, caffè espresso.

Azienda Agricola Tormaresca

Tormaresca è l'Azienda vinicola fondata da Antinori nel Salento, allo scopo di produrre vini da vitigni unici, autoctoni di questa zona. L'azienda Tormaresca è costituita da 2 tenute situate nelle aree più vocate della produzione vitivinicola della Puglia: **Tenuta Bocca di Lupo nella DOC di Castel del Monte**, immersa nella selvaggia Murgia Barese e **Masseria Maime nella zona del Salento**, il cuore pulsante della Puglia. **La Tenuta Bocca di Lupo** di Minervino è situata ad un'altezza di 250 metri dal livello del mare; Chardonnay, Aglianico, Cabernet Sauvignon sono le principali varietà di uve piantate. **Masseria Maime** sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento; l'azienda si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui circa 250 vitati, 85 ad uliveto ed i restanti a seminativi e bosco che si sviluppa per circa 800-900 metri lineari lungo la costa creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. **Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.**

Il menù degustazione San Valentino di martedì 14 febbraio:

Sfogliatina di gorgonzola e speck; Chupito di Vodka Martini

Tartare di tonno marinato alla soia, salsa di pomodoro e zenzero, cerfoglio disidratato

Ravioli del Plin in salsa di arrosto

Pavé di manzo Fassona, salsa al Vino Porto, millefoglie di patate

Semifreddo al cioccolato profumato ai frutti rossi, coulis e cialda di arancia sanguinella

Prezzo del Menu: Euro 49,00 a persona, vini esclusi. Inclusa una flûte di Prosecco come benvenuto.

Il menù verrà servito negli antichi saloni dell'albergo. È ideato dall'Executive Chef Giuseppe Bonadonna.

L'Hotel Brunelleschi

L'ingresso dell'Hotel Brunelleschi dà 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. 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.

Il **Ristorante Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel e si pone come uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **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 la cucina dello **chef Giuseppe Bonadonna**. È aperto **dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30**.

La più informale “Osteria della Pagliazza” apre tutti i giorni dalle 12.30 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 menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

Hotel Brunelleschi
Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze
Tel. 055/27370 – Fax 055/219653
e-mail info@hotelbrunelleschi.it – Internet www.hotelbrunelleschi.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 