

FIRENZE, HOTEL BRUNELLESCHI IN APRILE 2018 PROPONE I RAFFINATI SABATI ENOGASTRONOMICI



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti](#), [News](#)

A **Firenze**, l'**Hotel Brunelleschi** propone quattro fine settimana gourmet per il mese di aprile 2018; con gli appuntamenti del sabato e le relative anteprime del venerdì. Così, due fine settimana sono dedicati a menù di pesce e etichette di Villa Russiz, mentre gli altri due propongono menù di carne



e vini dell'azienda Mazzei. Infatti, i sabati enogastronomici sono appuntamenti che l'Hotel Brunelleschi di Firenze dedica alla degustazione di grandi vini e menù in abbinamento studiati dallo Chef, Rocco De Santis, al primo piano della torre bizantina dell'albergo, nell'esclusivo Ristorante Santa Elisabetta.

Villa Russiz e Mazzei sono i protagonisti dei sabati enogastronomici di Aprile, con i vini delle due aziende che saranno valorizzati dai piatti dello Chef, De Santis.

Così, la freschezza dei bianchi del Friuli accompagnerà un menù di pesce e crostacei, mentre l'eleganza del Chianti toscano sosterrà un robusto menù di carne, formaggi e tartufo.

Quindi, sabato 21 aprile 2018, a partire dalle 19.30 con i vini di Fondazione Villa Russiz accompagnati da crostacei, pesce, molluschi, disponibile in anteprima anche venerdì 20 aprile.

Per iniziare con delle bollicine: Piccoli morsi dello Chef, accompagnati da Franciacorta Brut Blanc de Blancs, Marchese Antinori - Tenuta Montenisa. (85% Chardonnay 15% Pinot Bianco).

Il menù degustazione: Gamberi, bottarga, nocciola e zuppetta di mozzarella; Triangoli di crostacei, cozze con zuppetta di olive; Pescato del giorno, broccoli con guazzetto ai frutti di mare e Cremino al cioccolato con cremoso al the matcha.

Saranno serviti in abbinamento i vini:

Friulano D.O.C. Collio 2014, Azienda Agricola Villa Russiz: 100% Tocai Friulano

Sauvignon D.O.C. Collio 2014, Azienda Agricola Villa Russiz: 100% Sauvignon

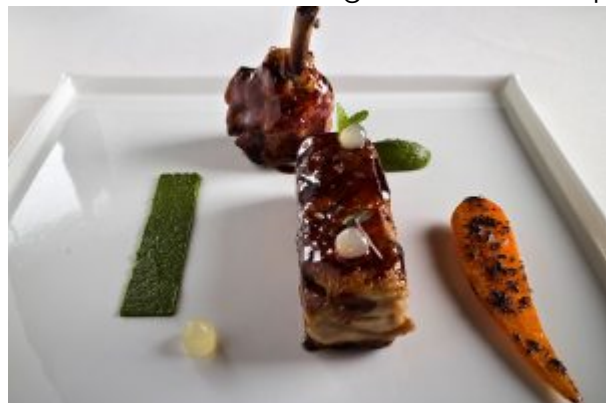
Ribolla Gialla D.O.C. Collio 2013, Azienda Agricola Villa Russiz: 100% Ribolla Gialla

Prezzo del menù: Euro 94,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale e caffè espresso.



Fondazione Villa Russiz

I vigneti Villa Russiz sono parte integrante del paesaggio del Collio (Friuli), zona di straordinaria vocazione vitivinicola per caratteristiche climatiche e per composizione dei terreni. In questo stupendo scenario, la storia di Villa Russiz e dei benefattori che hanno animato la Fondazione Villa Russiz, è legata a doppio filo con la tradizione vinicola. Fondazione Villa Russiz gestisce un patrimonio agricolo di 40 ettari di vigneti e si dedica al sostegno dei bambini attraverso l'attività educativa. Fondata nel 1869 dal conte francese, Teodoro de La Tour, Villa Russiz fu un modello di innovazione enologica introducendo le varietà di uve francesi nel Collio. Contemporaneamente all'attività vinicola si è sviluppata l'assistenza ai minori, con la profonda sensibilità di Elvine Ritter sposa nobile di Teodoro, portata poi avanti da Suor Adele Cerruti. L'attività vinicola ancora oggi sostiene e finanzia integralmente lo scopo solidaristico e sociale.



Sabato 14 e 28 aprile 2018, a partire dalle ore 19.30, i vini firmati Mazzei scelti per un menù molto sostanzioso che comprende carne, formaggi, legumi e tartufo, disponibile in anteprima anche venerdì 13 e 27 aprile.

Per iniziare con delle bollicine: Piccoli morsi dello Chef, accompagnati da Franciacorta Brut Blanc de Blancs, Marchese Antinori - Tenuta Montenisa (85% Chardonnay 15% Pinot Bianco).

Il menù degustazione: Quaglia, lenticchie e gel di lamponi; Gnocchetti con ragù di cinta senese, pecorino e

perle di tartufo; Maialino da latte, mandorla, pizzaiola e salsa al ginepro e Cannoncino ricotta e pera.

Saranno serviti in abbinamento i vini:

Poggio Badiola Fonterutoli I.G.T. 2013, Az. Agr. Mazzei: 65% Sangiovese, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

Chianti Classico Fonterutoli D.O.C.G. 2014, Az. Agr. Mazzei: 90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera, Colorino e Merlot

Chianti Classico Riserva Ser Lapo D.O.C.G. 2013, Az. Agr. Mazzei: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Prezzo del menù: Euro 89,00 a persona, inclusi vino, acqua minerale e caffè espresso.



Azienda Agricola Mazzei

Mazzei vuol dire Chianti, dal Quattrocento. Da quando Ser Lapo Mazzei nel 1398 scrisse il primo documento conosciuto per l'uso della denominazione "Chianti". Dal 1435 da 24 generazioni, i Mazzei producono vino al Castello di Fonterutoli che, pur con le recenti espansioni, a tutt'oggi rimane il cuore pulsante della compagnia. Situato intorno al borgo di Fonterutoli, 5 chilometri a sud di Castellina in Chianti, rappresenta assieme a Siepi il nucleo produttivo storico dell'azienda. I vigneti sono a un'altitudine che va dai 420-550 metri e si estendono su una superficie di 21 ettari coltivati a Sangiovese e in parte a Merlot, Malvasia Nera e Colorino. Le particolari caratteristiche pedologiche e microclimatiche della zona, consentono di produrre vini di eleganza, componente aromatica e complessità straordinarie.

Completano i possedimenti la tenuta Belguardo in Maremma e la Tenuta Zisola a Noto.



Hotel Brunelleschi

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 ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un museo privato conserva reperti rinvenuti durante il restauro della Torre ed un calidarium di origine romana, adesso 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, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su 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 ed 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.

Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis. Completano la squadra il Restaurant Manager Domenico Napolitano e il Sommelier Alessandro Fè.

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 menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio.

www.hotelbrunelleschi.it

(i.c.)

