

FIRENZE, L'HOTEL BRUNELLESCHI ORGANIZZA DI SABATO MOMENTI GOURMET



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

Lo storico Hotel è situato a due passi dal Duomo, in un centro storico affascinante come quello di **Firenze**, in cui da anni l'**Hotel Brunelleschi** organizza con successo l'iniziativa dei sabati enogastronomici. Infatti, in un'atmosfera raffinata all'interno dell'antica torre della Pagliazza si potranno degustare piatti fuori carta pensati per l'occasione dallo Chef stellato, Rocco De Santis.

Appuntamenti mensili con etichette pregiate, serate in cui calici e cucina gourmet si incontrano nell'ambiente elegante ed esclusivo dell'antica torre bizantina. Per il mese di giugno i due sabati, con anteprima il venerdì, sono dedicati alle aziende Antinori e Ca' Bosco.

La rassegna dei sabati enogastronomici dell'Hotel Brunelleschi è un'occasione per approfondire l'argomento affascinante e sconfinato dell'abbinamento fra vino e cibo; infatti, nei menù proposti ogni piatto è pensato per accompagnare un'etichetta diversa ed ogni sabato i vini appartengono tutti ad una pregiata cantina italiana. Così,

di settimana in settimana, ogni sabato al Ristorante Santa Elisabetta di Firenze si potranno degustare le eccellenze di un'azienda vinicola diversa e le proposte dello Chef stellato Rocco De Santis.

Così viene proposto il menù per l'appuntamento gourmet organizzato sabato 24 giugno 2017, dalle 19.30 alle 22.30, in collaborazione con la Azienda Agricola Ca' Bosco i cui raffinati vini bianchi





vengono abbinati a un menù a base di pesce e carne e aromi decisi. I menù sono disponibili in anteprima anche venerdì 23 giugno.

Per iniziare con delle bollicine: Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera) e Gambero alla mediterranea, Intensità di Olive verdi.

Ed ecco il menù degustazione: Quaglia, Topinambur, Sesamo nero e Composta di Albicocca; Bottoni ripieni di Ricotta e Limone, Cozze, "Scapece" di Zucchine e Polpo croccante; Agnello con Fichi secchi, Lamponi e Patate

affumicate e Cannoncino ai formaggi morbidi, Pere e bolle di Vino rosso.

In abbinamento saranno serviti i vini: Ca' del Bosco Saten DOCG: 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco; Terre di Franciacorta DOC: 100% Chardonnay; Maurizio Zannella IGT: 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Cabernet Franc

Prezzo del menù: Euro 119,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco come benvenuto, vino, acqua minerale, caffè espresso.



Cantina Ca' Bosco - Gli uomini, come le terre, hanno una vocazione. È stato così che un ragazzo di una quindicina d'anni ha avuto la folgorante intuizione di quale sarebbe potuta essere una vita vissuta alla luce della sua realizzazione. L'incontro fra il giovanissimo Maurizio Zannella e la dolcezza della Franciacorta, quando la madre si trasferisce ad Erbusco e impianta il primo vigneto, è il primo contatto di quello che sarebbe stato l'amore di una vita. Ma è dopo un viaggio in Champagne, la cui meta sono le famose maisons dove nasce quel vino che da sempre affascina ed accende la fantasia, che Maurizio ritorna con l'idea irremovibile di realizzare qualcosa di simile. Quella che era una casa immersa in un bosco di castagni, si è trasformata in una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia. Da allora un unico principio definisce l'essenza di Ca' del Bosco: la ricerca dell'eccellenza.



HOTEL BRUNELLESCHI

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 ristrutturate nel rispetto delle caratteristiche originali. All'interno, un museo

privato conservare per inveniuto durante il restauro della Torre e del calendario 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, in cui predominano i colori chiari ed il grigio della tipica pietra serena.

Dallo scorso mese di maggio 2017, la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef, Rocco De Santis.

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 una cucina raffinata. È aperto dal martedì al sabato, dalle 19.30 alle 22.30.

Mentre, 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.)

