FIRENZE, L'HOTEL BRUNELLESCHI A SETTEMBRE 2017, RIPROPONE I SABATI ENOGASTRONOMICI DA GOURMET



Category: Enogastronomia

All'**Hotel Brunelleschi** di **Firenze**, da sempre molto attento all'eccellenza anche in campo enogastronomico, riprende dopo la pausa estiva la celebrazione delle migliori etichette italiane e della grande cucina. Infatti, il mese di settembre 2017, è dedicato ai vini delle aziende Inama e Antinori, con due date per ciascuna. Infatti, i sabati enogastronomici costituiscono un'opportunità per degustare le etichette della cantina scelta, abbinate ad un menù gourmet studiato per l'occasione dallo Chef stellato, Rocco De Santis. L'iniziativa ha luogo nella cornice unica del Ristorante Santa Elisabetta all'interno della torre bizantina della Pagliazza, situata a pochi passi dal Duomo di Firenze.



Menù di sabato 9 e 16 settembre 2017, a partire dalle 19.30, in collaborazione con l'Azienda Agricola Inama. Un menù degustazione tutto dedicato al pesce quello scelto dallo Chef per esaltare i vini veneti in carta, con qualche omaggio alla loro regione di origine. I menù sono disponibili in anteprima anche venerdì 8 e 15 settembre.

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

Il menù degustazione: Sgombro, Provola e Zucchine alla menta; Spaghetti alla Clorofilla di Prezzemolo, Seppia Arrosto, Bottarga e Aglio nero; Branzino, Pappa al Pomodoro con Emulsione al



Lemon Grass e Cannoncino ai Formaggi Morbidi, Pere e Bolle di Vino rosso.
Saranno serviti in abbinamento i vini: Inama Sauvignon I.G.T. 2015: 100% Sauvignon; Inama Soave Classico D.O.C. 2015: 100% Garganega ed Inama Vulcaia Fumé I.G.T. 2014: 100% Sauvignon.
Prezzo del menù: Euro 99,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco, vino, acqua minerale e caffè espresso.
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. L'azienda, con sede a San Bonifacio (Vr) 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.
Menù di sabato 23 e 30 settembre 2017, a partire dalle 19.30 alle 22.30, in collaborazione con l'Azienda Agricola Antinori. calici di rossi corposi e bianchi decisi abbinati a raffinati piatti. I menù sono disponibili in anteprima anche venerdì 22 e 29 settembre.



Per iniziare con delle bollicine:
Prosecco Valdo Doc Extra dry (100% Glera) e Tartare di Manzo alla Carbonara.
Il menù degustazione: Tataki di Vitello, Chutney di Albicocca e Panna Acida; Risotto Cacio&Pepe, Anatra e Zenzero; Maialino da Latte, Cipollotto Caramellato e Chutney di Mela; Cremino al Cioccolato, The Matcha e Sorbetto Arancia e Pepi.
Saranno serviti in abbinamento i vini: Marchesi Antinori Franciacorta Brut Blanc de Blanc S.A: 100% Chardonnay; Pinot Nero della Sala - Umbria I.G.T. 2014: 100% Pinot Nero e Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2010: 100% Sangiovese.
Prezzo del menù: Euro 89,00 a persona, inclusi una flûte di Prosecco come benvenuto, vino, acqua minerale, caffè espresso.



Azienda Agricola Antinori - La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da oltre seicento anni da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori, entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.
Attualmente la società è diretta da Albiera Antinori, con il supporto delle due sorelle, Allegra ed

Alessia, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Il Marchese Piero Antinori è attualmente il Presidente Onorario della società. Tradizione, passione ed intuizione sono state le qualità trainanti che hanno condotto i Marchesi Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini. Ogni annata, ogni terreno, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati.

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 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. Dal 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.
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.)