



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

Menu delle Nozze

La proposta dello Chef

Piccola tagliata di tonno marinato
tartare di melanzana affumicata

Filetti di triglia in crosta di pane
riduzione di pomodoro e olio al basilico

Risotto carnaroli mantecato alla pescatora
Pesci e crostacei

Raviolo di patate e pecorino
Stracotto di coniglio

Tagliata di vitello arrostita, pane ai funghi porcini
patate mantecate all'olio

La torta nuziale

Abbinamenti enologici

Le proposte del Maitre

Eleganza..

Gran Brut

20% Chardonnay, 40% Pinot noir, 40% Meunier.

Un blend che nasce da maestria ed arte, basato sulla struttura e profondità del Pinot nero e sullo stile fruttato e rotondo del Pinot Meunier.

Vin Soave, Inama

Colore giallo chiaro. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris.
Palato gradevole con retrogusto di mandorla dolce.

Bernardina, Ceretto Nebbiolo d'Alba Doc 2010

Profumo delicato, che ricorda la viola, si accentua e si perfeziona con l'invecchiamento. Sapore asciutto, vellutato ed armonico che si accompagna ad un buon corpo. È il "Nebbiolo" che prelude ai grandi Barbaresco e Barolo.

Il brindisi con Champagne Perrier Jouet





HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

I Saloni dedicati



Sala Liberty

La Sala Liberty Impreziosita dalle vetrate originali degli inizi del '900 dalla mano di Galileo Chini

Allestimento fino a 48 Ospiti:

48 Ospiti: n. 6 tavoli rotondi (8 persone cad.)
24 Ospiti: n. 2 tavoli laterali (12 persone cad.)

Dimensioni: 63 mq – 9,00 m x 7,00 m.

Sala Stemma

La Sala Stemma trionfa di luce da Murano, con il suo Stemma Nobiliare, appoggiata alla Torre Bizantina della Pagliazza

Allestimento fino a 88 Ospiti:

56 Ospiti: n.7 tavoli rotondi (8 persone cad.)
88 Ospiti: ulteriori n. 4 tavoli rotondi (8 persone cad.) dietro l'arco
42 Ospiti: n. 1 tavolo imperiale

Dimensioni: 92 mq – 15,45 m x 6,00 m.

