

COMUNICATO STAMPA

TANTO DI...CAPPELLO!

L'HOTEL BRUNELLESCHI PREMIATO DA L'ESPRESSO Il Ristorante Santa Elisabetta entra nella storica guida del gusto



La Guida gourmet de L'Espresso, una delle più autorevoli e seguite in Italia, compie 40 anni e continua la sua ricerca attendibile ed accurata su tutto il territorio italiano. Quest'anno presenta 2000 locali recensiti, indirizzi del gusto fra i quali rientra anche il Santa Elisabetta, ristorante gourmet dell'Hotel Brunelleschi di Firenze, che da febbraio 2017 porta la firma del già stellato Chef Rocco De Santis. La Guida è stata presentata il 19 ottobre alla Stazione Leopolda di Firenze, e in quell'occasione è stato attribuito al Santa Elisabetta un "cappello", ambito metro di misura.

Nel mondo della ristorazione di alto livello ci sono alcuni riconoscimenti che rappresentano una consacrazione, fra questi il comparire nella Guida de l'Espresso "I Ristoranti d'Italia 2018", che è diventata negli anni il **punto di riferimento indiscusso della nuova cucina italiana.**

Quest'anno tale riconoscimento è stato dato anche al Ristorante Santa Elisabetta dello storico Hotel Brunelleschi di Firenze, che figura così fra i protagonisti dell'enogastronomia italiana d'eccellenza.

La guida "I Ristoranti d'Italia 2018", a cura di Enzo Vizzari, è stata presentata insieme a "I Vini d'Italia 2018" il 19 ottobre alla Stazione Leopolda di Firenze. Festeggia i suoi 40 anni, durante i quali ha recensito la migliore cucina italiana, con 2000 locali selezionati fra oltre 200.000 insegne, ognuno il migliore nella propria categoria. Al Ristorante Santa Elisabetta è stato attribuito un cappello, assegnato a 363 ristoranti in tutta Italia, che corrisponde al giudizio: buona cucina.

Il [Ristorante Santa Elisabetta](#) è l'indirizzo gourmet dell'albergo. Si trova al primo piano dell'edificio più antico della città: la torre bizantina della Pagliazza. La location è esclusiva, l'ambiente intimo e molto romantico, con soli sette tavoli **in un'atmosfera sofisticata e ricercata come la cucina dello Chef Rocco De Santis**, giovane, campano e già stellato. De Santis è all'Hotel Brunelleschi dal mese di febbraio 2017 e propone [tre menù degustazione](#) e una carta in cui spicca il dialogo ben calibrato e intrigante fra la Toscana con la sua cucina tradizionale, e la Campania, terra d'origine dello Chef. Viene dato spazio alla tradizione autoctona integrata con una ventata di freschezza, brezza di mare e profumi mediterranei.

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](#) 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 febbraio 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef stellato 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**. Ogni venerdì e sabato ospita la rassegna gourmet dei sabati enogastronomici.

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.

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



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