

COMUNICATO STAMPA

UN'ECCELLENZA CHE SI RINNOVA: CONFERMATA LA SECONDA STELLA MICHELIN AL RISTORANTE SANTA ELISABETTA

Anche per il 2024, la rinomata guida rinnova il prestigioso riconoscimento al ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel di Firenze



Il risultato ottenuto da Rocco De Santis, Executive Chef del [Ristorante Santa Elisabetta](#) del [Brunelleschi Hotel](#), si consolida ulteriormente: per il terzo anno consecutivo, giunge la conferma della seconda stella Michelin. Questo prestigioso riconoscimento premia la visione audace di De Santis, la sua consapevolezza e il forte lavoro di squadra, insieme all'impegno costante e ottimista che caratterizzano il primo piano della Torre bizantina della Pagliazza e l'intero albergo. Emergono chiaramente la sua sintesi brillante e creativa di Campania e Toscana, oltre alla passione per la continua ricerca del ricordo, autentico fil rouge della carta culinaria. La cucina dello Chef è esaltata dalla location unica al mondo, dall'atmosfera intima ed esclusiva della sala e da un servizio colto, discreto e attento, tutti elementi che contribuiscono a creare un'esperienza davvero unica.

Si è tenuta ieri **14 novembre** la **69ª edizione italiana** per l'assegnazione delle tradizionali Stelle e Stelle verdi a **Brescia**. La **cerimonia** è stata trasmessa live in diretta streaming.

Al Ristorante Santa Elisabetta viene riconosciuta anche quest'anno la seconda stella Michelin, con un giudizio che ne esalta le caratteristiche uniche e i meriti: *“La torre della Pagliazza, probabilmente di origini bizantine, ebbe tante destinazioni: nel XII secolo fu anche carcere femminile, mentre oggi custodisce uno dei più interessanti ristoranti gourmet della città. Protagonista di tanta qualità è lo chef Rocco De Santis, nella cui cucina ci sono alcuni richiami alla Campania, sua regione d'origine, ma anche tanta fantasia, precisione e concretezza di sapori, che si alleano ad un certo slancio creativo ed una predilezione per il mare. A pranzo è disponibile un menu degustazione “Carte Blanche” di sole 3 portate. I tavoli a disposizione sono pochi: si consiglia di prenotare con un certo anticipo.”*

Il risultato arriva a sancire il sodalizio e la sinergia fra Executive Chef, il Sous Chef Fabio Silla, il Restaurant Manager Alessandro Fè, il Sommelier Lorenzo Paoli, la Proprietà, la Direzione dell'albergo e tutto lo staff.

"La conferma della seconda stella Michelin per il terzo anno consecutivo è un onore e un riconoscimento del nostro impegno incessante per offrire un'esperienza gastronomica straordinaria. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di superare le aspettative dei nostri ospiti, offrendo piatti unici e un servizio impeccabile nel contesto suggestivo del Brunelleschi Hotel," afferma **Stefano Lodi**, General Manager del Brunelleschi Hotel.

Rocco De Santis, giovane chef stellato originario della Campania, ha portato una ventata di freschezza, brezza di mare e profumi mediterranei nel contesto raffinato del prestigioso ristorante situato nella Torre della Pagliazza. De Santis è **un leader che crede fermamente nella sua visione e nel suo team**, trasmettendo il suo entusiasmo ai collaboratori e generando un dialogo e un orgoglio di gruppo che hanno portato a risultati straordinari in breve tempo. Rocco esprime la sua gratitudine alla famiglia, alla Proprietà, alla Direzione, al Restaurant Manager Alessandro Fè, al Sommelier Lorenzo Paoli, al Sous Chef Fabio Silla, e a tutto il personale di cucina, sala e albergo, tutti fondamentali protagonisti del suo successo. **Le due stelle Michelin sulla Torre bizantina della Pagliazza brillano insieme al carisma trascinatore di De Santis.**

"È un privilegio essere parte di un team così talentuoso e dedicato. La cucina del Santa Elisabetta è il risultato di un connubio tra creatività, passione e ingredienti di alta qualità. Continueremo a sorprendere e deliziare i palati dei nostri ospiti, portando avanti la tradizione di eccellenza che contraddistingue il nostro ristorante," afferma lo chef **Rocco De Santis**.

L'esperienza unica offerta ai clienti del Ristorante Santa Elisabetta è **caratterizzata dalla cucina sofisticata e ricercata dello Chef**, unita all'ambientazione d'eccezione, storica e di charme. Il menù sorprende e emoziona, completato da una Carta dei Vini sempre in evoluzione. **Il servizio, discreto e accurato, è considerato un'estensione dello Chef**, contribuendo al completamento del piatto direttamente al tavolo dell'ospite.

L'Executive Chef Rocco De Santis, guidato dall'empatia dedicata non solo al suo team ma soprattutto al cliente, **offre un servizio di sala attento e personalizzato, con proposte di menù degustazione che superano le aspettative di ciascun ospite**. I suoi menù sono concepiti come viaggi tematici, esperienze e percorsi all'interno della cucina gourmet. Grazie a questo approccio attento ai dettagli, il ristorante nella Torre bizantina della Pagliazza ha confermato le sue due stelle Michelin in soli quattro anni dalla prima assegnazione.

Brunelleschi Hotel

L'ingresso del Brunelleschi Hotel si affaccia 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. Il Brunelleschi Hotel **ingloba nella facciata una torre semi 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. Il Brunelleschi Hotel 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 **Santa Elisabetta** è il ristorante gourmet dell'hotel, uno degli indirizzi gastronomici più interessanti su Firenze. **È stato insignito dalla Guida Michelin dal 2021 della seconda stella; ha ricevuto due forchette nella Guida dei Ristoranti d'Italia 2023 di Gambero Rosso e un cappello nella Guida gourmet de L'Espresso 2020**. 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. E' aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. **Dal 2017 la proposta gastronomica dell'albergo è firmata dallo Chef Rocco De Santis.**

La più informale **Osteria Pagliazza**, è situata al pianterreno dell'hotel e durante la bella stagione ha anche tavoli all'aperto sulla suggestiva piazzetta antistante l'albergo; propone un menu sfizioso di piatti dichiaratamente a base di ingredienti del territorio. Affianco all'Osteria si trova il Tower Bar, che propone cocktail inediti e personalizzati degustabili anche nel ristorante gourmet.

FINE DINING

Santa Elisabetta



BRUNELLESCHI

Ristorante Santa Elisabetta

Piazza Santa Elisabetta, 3 - 50122 Firenze

Tel. 055/2737673 - info@ristorantesantaelisabetta.it

www.ristorantesantaelisabetta.it

Brunelleschi Hotel

Via de' Calzaiuoli – Piazza Santa Elisabetta 3 – 50122 Firenze

Tel. 055/27370 – Fax 055/219653

info@hotelbrunelleschi.it

www.hotelbrunelleschi.it

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 