

## 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 69<sup>a</sup> 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](mailto:info@ristorantesantaelisabetta.it)**

**[www.ristorantesantaelisabetta.it](http://www.ristorantesantaelisabetta.it)**

**Brunelleschi Hotel**

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

**Tel. 055/27370 – Fax 055/219653**

**[info@hotelbrunelleschi.it](mailto:info@hotelbrunelleschi.it)**

**[www.hotelbrunelleschi.it](http://www.hotelbrunelleschi.it)**

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**

**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**

**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**

**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**

**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**

**Seguici su facebook **