

CONFERMATA LA SECONDA STELLA MICHELIN AL RISTORANTE SANTA ELISABETTA

Pubblicato il 7 Novembre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



La prestigiosa guida rinnova l'ambito riconoscimento al ristorante gourmet del Brunelleschi Hotel di Firenze

*Anche per il 2025, la prestigiosa Guida Michelin rinnova il riconoscimento della seconda stella al **Ristorante Santa Elisabetta**, situato nell'esclusivo **Brunelleschi Hotel** di Firenze. Il traguardo celebra la visione audace dell'Executive Chef **Rocco De Santis** e del suo Team, che con dedizione e passione hanno dato vita a una proposta culinaria raffinata e sorprendente. La cucina di De Santis è un incontro armonioso tra la tradizione della sua Campania e l'autenticità della Toscana, dove ingredienti locali d'eccellenza si fondono con richiami ai sapori mediterranei. Ogni piatto è pensato per evocare memorie e sensazioni, proponendo un viaggio sensoriale che attraversa territori e stagioni, dalle note marine ai sapori intensi della terra.*

Quest'anno, la cerimonia di premiazione si è tenuta il 5 novembre presso il Teatro Pavarotti di Modena, riunendo i più grandi talenti della ristorazione italiana. Per il terzo anno consecutivo, la Michelin riconosce il lavoro di De Santis e del suo Team, lodando il ristorante per l'atmosfera intima e raffinata, il servizio impeccabile e l'eccezionale qualità dei piatti, frutto di una ricerca continua e appassionata.

La seconda stella, confermata con orgoglio, riflette la visione audace di De Santis, supportata dalla sinergia tra il Sous Chef **Fabio Silla**, il Restaurant Manager **Alessandro Fè**, il Sommelier **Federico Simoncini**, la Direzione e tutto lo staff dell'hotel. Il **Ristorante Santa Elisabetta**, incastonato al primo piano della suggestiva **Torre bizantina della Pagliazza con soli 7 tavoli**, si distingue per la sua cucina elegante e innovativa, in un contesto storico che valorizza ogni dettaglio dell'esperienza gastronomica. La location unica al mondo, con le sue vetrate che incorniciano vedute pittoresche di Firenze, crea un connubio perfetto tra **bellezza esclusiva e gastronomia di eccellenza**. L'atmosfera intima ed esclusiva della sala, accompagnata da un servizio **colto, discreto e attento**, contribuisce a rendere ogni visita un'esperienza davvero unica. La combinazione di **ambientazione storica, cucina innovativa e servizio impeccabile** fa del Santa Elisabetta un punto di riferimento nella scena culinaria fiorentina, confermando l'impegno costante del Brunelleschi Hotel nell'offrire ai propri ospiti momenti di autentica eccellenza.

"La conferma della seconda stella Michelin è un onore e una conferma del nostro impegno a offrire una cucina d'eccellenza," afferma **Stefano Lodi**, General Manager del Brunelleschi Hotel. *"Il nostro obiettivo è continuare a superare le aspettative dei nostri ospiti, portando innovazione e raffinatezza nella cornice unica del nostro hotel."*

Rocco De Santis, giovane e abile chef campano, ha infuso un'anima mediterranea nelle sue creazioni, che raccontano la sua passione per ingredienti di alta qualità e sapori intensi. L'esperienza unica offerta dal Santa Elisabetta, con i suoi menù degustazione e una carta dei vini in continua evoluzione, **conferma il ristorante come un punto di riferimento della gastronomia di lusso a Firenze**. Grazie a una visione culinaria che trasforma ogni pasto in un viaggio sensoriale, il Santa Elisabetta si afferma come simbolo di eccellenza e innovazione nel cuore della città.

