

# Tuscanypeople

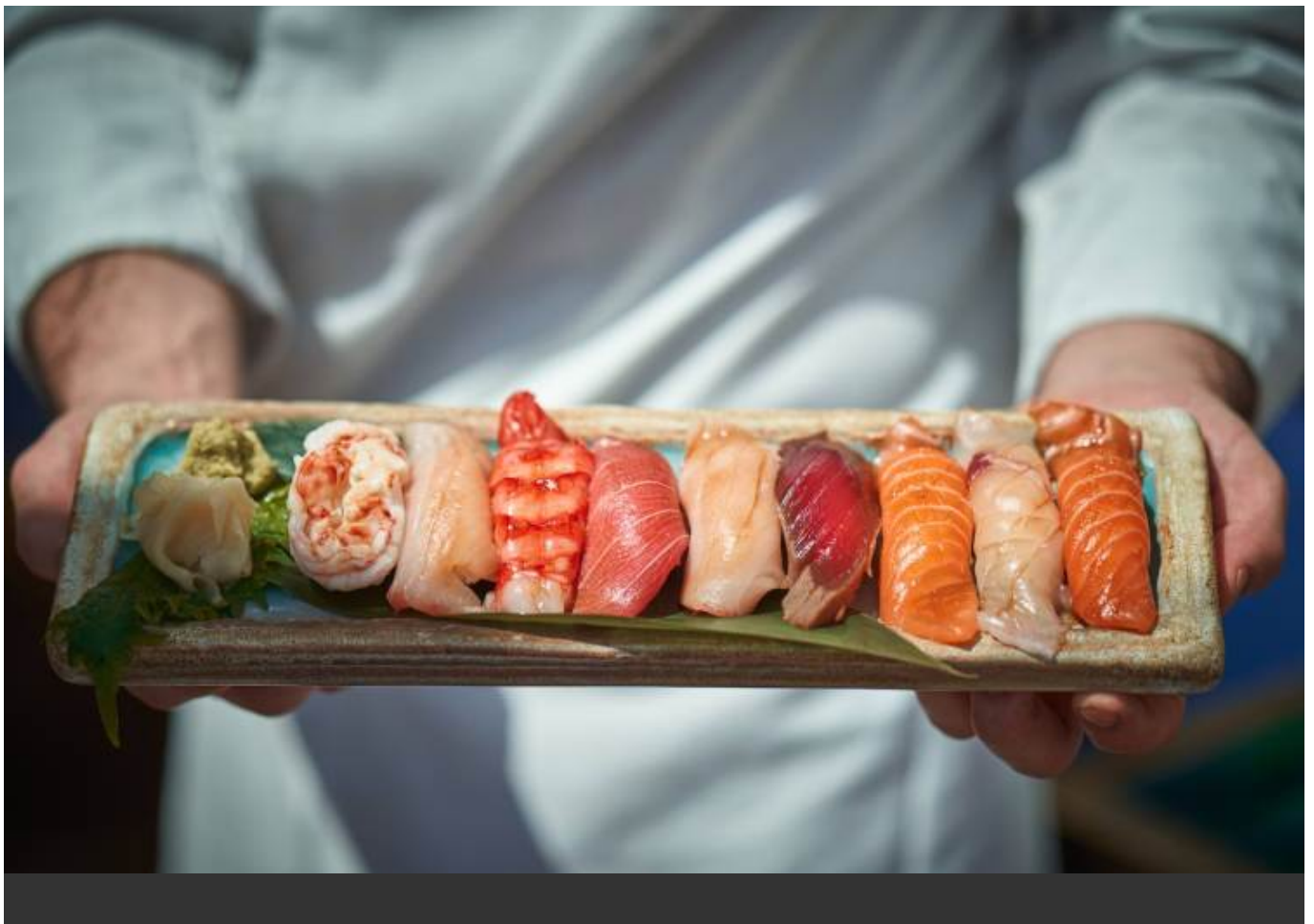
## BRUNCH A FIRENZE: I 5 MIGLIORI LUXURY BRUNCH PER DOMENICHE ESCLUSIVE



Ammettiamolo, la domenica è il giorno della settimana che per eccellenza, dedichiamo al dolce far niente. I ritmi sono rilassati, la sveglia posticipata. La domenica sembra esistere, per fornirci l'alibi di entrare in stand-by dai doveri, e focalizzare l'attenzione su noi stessi. Quale migliore occasione per suggellare la parentesi destinata alle auto-coccole, se non gustando un sofisticato brunch a Firenze, nell'ammaliante cornice del centro storico?

**Luxury brunch a Firenze, per 5 esclusive domeniche al dolce far niente**

*"Posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni" (Oscar Wilde)*



# Tuscanypeople

Magnolia - Four Seasons Hotel

**F**arsi viziare in **ambienti eleganti** e **raffinati**, con tovaglie immacolate, *mise en place* impeccabile e cibo cucinato dai **migliori Chef**, è un piacere a cui tutti dovremmo cedere. Si narra che il **numero 5** simboleggi **la ricerca**, la genialità e **la volontà**.

È esattamente quello che ci aspettiamo da una **struttura di lusso**: ricerca della **raffinatezza**, genialità di **esecuzione**, volontà di sorprenderci mantenendo **standard eccellenti**. Sulla traccia di questi valori imprescindibili, abbiamo selezionato **5 bellissime strutture** che toccheranno i vostri sensi. Lasciatevi pertanto conquistare dal nostro **seducente percorso**, tra i più eleganti e **migliori brunch a Firenze**.

I migliori luxury brunch a Firenze

Irene Ristorante - Hotel Savoy di Rocco Forte

# Tuscanypeople



Iniziamo col presentare il primo dei luxury brunch a Firenze, partendo dal cuore pulsante del centro storico fiorentino: **Piazza della Repubblica**. Nel contesto storico e di fascino di un luogo conosciuto fin da epoca romana, si affaccia l'elegante e signorile **Hotel Savoy**, tra le eccellenze fiorentine del turismo di lusso. Al suo interno, tra **raffinati arredi di design**, perfettamente armonizzati con l'affascinante ambientazione di un **edificio d'epoca**, si trova il ricercato **Irene Ristorante**.

Dal 17 Novembre, grazie alle abili mani dello **Chef Fulvio Pierangelini**, Director of Food della Rocco Forte Hotels e dell'Head Chef Giovanni Cosmai, avrete l'opportunità di gustare il selezionato **brunch domenicale**, servito nel lussuoso dehors o nella sala interna. Dalle ore 12:30 alle 15:00 gusterete al **Little Tuscany corner**, pietanze dai sapori unici sia di terra che di mare, che rispettando la **stagionalità** si rifanno alla tradizione, con una particolare attenzione rivolta al **benessere** e all'**innovazione**. Sarà presente anche un **live cooking** con gli Chef. Il brunch sarà accompagnato da **musica dal vivo**, area dedicata ai **bambini** e possibilità di seguire dirette delle partite di **calcio serie A**.

Il costo del brunch al **ristorante Irene** è **€ 65,00 a persona** vini inclusi, selezionati dal **Maitre Sommelier Paolo Piccardi**.

# Tuscanypeople

Floret Bar - Luisa Via Roma



Siete **amanti dello stile** e del **gusto**, ma non volete rinunciare al credo **healthy**? Floret Bar è la soluzione. Nell'incantevole scenario di **Via Roma**, al primo piano della rinomata **Boutique Luisa Via Roma**, si trova l'affascinante **Floret Bar**. Un **elegante salotto** che incontra una **giungla metropolitana**, tra piante tropicali e vivace arredo di design. Il **menu cosmopolita**, è un intreccio di **culture** e **tradizioni** che si basano sul principio dello **smart food**.

I prodotti ortofrutticoli punto di forza del locale, provengono da **produttori locali certificati**, mentre i **super food** sono importati prevalentemente da **Regno Unito** e **Germania**. Gusterete centrifughe realizzate espresse, nonché piatti innovativi creati dalla **Head Chef Paola Andrea Muñoz Pineda**, che senza rinunciare al gusto preserva il **concept** della struttura, a base di **cibi energizzanti** e **nutrienti**. La **filosofia di Floret**, si riscontra anche nella **produzione propria** della maggior parte dei prodotti, dal pane senza glutine, al dessert vegani senza glutine, al latte di noci.

Il brunch a Firenze del **Floret Bar** è **à la carte**.

# Tuscanypeople

## Ristorante Caffè dell'Oro



Continuiamo a parlare di luxury brunch a Firenze rimanendo nel centro città. Raggiungiamo Lungarno degli Acciaiuoli , fino al raffinato **Ristorante Caffè dell'Oro**. Complici i romantici affacci sul **Ponte Vecchio**, Caffè dell'Oro accoglie in un'atmosfera calda, con raffinati **richiami chic Anni '50**, evidenziati anche dalla presenza di pareti con mattoncini a vista dipinti, che rievocano il **design retrò** delle grandi metropoli d'oltreoceano.

Lo **Chef Alessio Mori**, ispirandosi alla **tradizione regionale italiana**, prepara **pietanze espressive** *light* e *fusion* dal **gusto genuino**, con un  **tocco di creatività** al passo coi tempi. Le materie prime utilizzate, grazie anche alla collaborazione con realtà come l'**Orto del Borro** e le **Tenute Il Borro**, sono nella maggioranza bio. Questo principio, ha permesso di dar vita a due sezioni del menu: **Farm to Table** e **Glass to Table** per i vini.

Il **brunch domenicale** di **Caffè dell'Oro** è servito dalle ore 12:00 alle 15:00 ad un costo di **€ 65 a persona**, comprensivo di acqua, vino e caffè. Ai **bambini** dai 5 ai 12 anni è riservato il **Menu Kids** a **€ 30**, mentre i **bambini da 0 a 4 anni** sono ospiti.

## Villa Cora

# Tuscanypeople



In posizione panoramica privilegiata, all'interno di un mirabile parco che domina il **Giardino di Boboli**, troviamo l'aristocratica ottocentesca **Villa Cora**. L'elegante opulenza eclettica degli interni, si riscontra fin dentro il fascino immutato del bistrot. Sotto la guida dell'**Executive Chef Alessandro Liberatore** a partire dal 10 Novembre, riprenderà uno dei più prestigiosi brunch a Firenze con una ricca proposta a base di **primizie di stagione**. Le materie prime scelte e selezionate, provengono da **produttori di eccellenza** locali e del territorio italiano.

Il **brunch domenicale di Villa Cora**, sarà scandito da **musica dal vivo**, spazio dedicato alla visione di **partite di campionato**, ed **area giochi** di intrattenimento per bambini. La struttura beneficia inoltre, di un **parcheggio privato gratuito**.

Il brunch di **Villa Cora** si terrà dalle ore 12:30 alle 15:00 al costo di **€ 90 a persona** (vini selezionati inclusi), **€ 25 per bambini** dai 6 agli 11 anni, e gratuito per i **bambini da 0 a 5 anni**.

# Tuscany*people*

Four Seasons Hotel - Magnolia Gastrobar

# Tuscany *people*



# Tuscanypeople



Nell'elegante **Borgo Pinti** alle porte del centro storico, affacciato sull'incantevole **Giardino della Gherardesca**, si trova il lussuoso **Four Seasons Hotel**, altro fiore all'occhiello della ricettività d'élite fiorentina. Nello splendido complesso di un edificio d'epoca, tra affreschi, marmi ed arredi sofisticati, immerso in un **superbo giardino di 4,5 ettari**, assaporerete uno dei migliori brunch a Firenze della domenica, scegliendo tra **due interessanti proposte** a cura dello **Chef Vito Mollica**.

▣ **Leggi anche: [Vito Mollica: lo chef-ristoratore del Ristorante Il Palagio](#)**

Dal 19 Settembre presso il **Gastrobar Magnolia**, si svolge l'innovativo **brunch Asiatico**. La proposta comprende un menu internazionale, affiancato da **Sushi Counter** con preparazioni espresse di **sushi e sashimi** ed un corner dedicato a **gyoza, zuppe, riso, specialità vegetariene**, nonché ampia scelta di **pesce crudo**. Ad accompagnare il tema, **welcome drink** ideato dal **Bartender Karem Pasqualetti**, degustazioni di **Sakè, liquori orientali** e **selezione di vini** in abbinamento.

Four Seasons Hotel - Ristorante Il Palagio

# Tuscanypeople



La seconda proposta dello Chef Mollica per i luxury brunch a Firenze, riguarda lo stellato **Ristorante Il Palagio**, che offre **piatti dolci** e **salati** sia **nazionali** che **internazionali**. Sarà riproposto il concept “**cucine aperte**”, con l’opportunità di **visitare la cucina** e **confrontarsi con gli Chef**. Confermata anche la presenza di una **Casa di Champagne**, con offerte di pacchetti speciali inclusi di digestivi. Pre-senzieranno a rotazione, **produttori italiani** che realizzeranno la propria specialità. Per i **bambini** è disponibile un’area dedicata con intrattenimento.

I costi del brunch sono **€ 100 per adulto**, bevande e welcome drink inclusi, **€ 55 per i teenagers** (bevande incluse), **€ 30 per bambini** dai 5 ai 12 anni, e **gratuito** per bambini con età inferiore ai 4 anni.

Con il **Four Seasons** terminiamo il *tasting* dei **5 migliori brunch a Firenze**, un tour dedicato a 5 domeniche al sapor di dolce far niente, dove piacere ed eleganza saranno la **stella polare dei vostri sensi**. Non indugiate, domenica si avvicina.

Per approfondire:

▣ **[Ristorante Il Palagio: un’esperienza sensoriale](#)**

▣ **[10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet](#)**

# Tuscanypeople

□ **7 Boutique Hotel sulle colline di Firenze: dove charme, lusso e relax sono d'obbligo**

**Vuoi raccontarci la tua storia?**

**Scrivici**

---

Foto Floret Bar ©Jade Nina Sarkhel

TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright