

RISTORANTE IL PALAGIO – FOUR SEASONS HOTEL: UN’ESPERIENZA SENSORIALE



Vi racconto la meravigliosa cena al ristorante Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze con 1 stella Michelin, preparata dalle sapienti mani dell’Executive Chef Vito Mollica.

Ristorante Il Palagio – Four Seasons Hotel: un’esperienza sensoriale

Tutto è iniziato per merito di un pollo...Un pollo vi chiederete? Proprio così, un pollo biologico del Valdarno che io e mio marito volevamo acquistare durante una mostra mercato a Firenze e che, purtroppo, non era più disponibile in quanto le scorte erano state tutte prenotate dallo chef del Four Seasons Hotel Firenze!



Ristorante Il Palagio, a tu per tu con lo Chef Vito Mollica

Che peccato! Abbiamo quindi pensato, sorridendo, che per poter gustare un prodotto così genuino dovevamo proprio recarci presso Il Palagio, il ristorante del rinomato hotel! Poi i mesi son passati e abbiamo dimenticato questo aneddoto fino a quando, ironia della sorte, la vita ci ha fatto conoscere proprio quel famoso Executive Chef del Ristorante Il Palagio presso il Four Season Hotel di Firenze: Vito Mollica, persona squisita oltre che professionalmente esperta e creativa.

A questo punto non potevamo più aspettare, era giunta l'occasione per andare a provare il famoso "Pollo valdarnese alla Cacciatora" cucinato da Vito Mollica con funghi di stagione! Mio marito mi ha organizzato una romantica cena prenotando il miglior tavolo nella sala del ristorante Il Palagio, insignito di una stella Michelin, che si trova all'interno del Palazzo della Gherardesca affacciato sul lussureggiante giardino interno dell'hotel.



Il menu

Il personale di sala e il maitre ci hanno accolto con modi estremamente cortesi ci hanno accompagnato al nostro tavolo nello splendido ed elegante salone dai soffitti a volta. La nostra non è stata una semplice cena, ma un'esperienza sensoriale in quanto tutti i piatti che abbiamo avuto il piacere di assaggiare erano preparati con una maestria che, a mio parere, si avvicina all'arte.

Il mio percorso di degustazione è iniziato con un "Antipasto di Scampi arrostiti con carpaccio di melanzane rosse di Rotonda e olio ai pinoli di San Rossore", per passare poi dai "Cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi marinati e calamaretti" per concludersi con un tenero "Trancio di baccalà con crema di cecino rosa profumata al rosmarino e peperoni cruschi".



Voto da 10 e lode anche per il piatto di “Tagliolini al tartufo bianco di San Miniato” ai quali mio marito non ha saputo rinunciare , visto che il periodo (novembre) ben si presta all’assaggio di questa prelibatezza della nostra terra toscana.

Cosa posso dire? Tutto ineccepibile, gli ingredienti erano stati sapientemente abbinati in modo da formare un’armonia ed un equilibrio perfetto tra gusto, aroma e presentazione.

Il somelier, persona davvero cordiale e affabile, ci ha inoltre guidato nella scelta del vino che meglio si abbinava ai piatti da noi ordinati: selezione non poi così facile in quanto le pietanze prevedevano sia pesce che carne. Il vino che ha condotto la nostra cena è stato quindi un Carricante Benanti “Pietramarina” 2008



Il dessert chef pasticciere Domenico Di Clemente

Beh, ho detto concludere, ma non è proprio così.....non avendo più spazio per il dessert il maitre ci ha servi-



to assieme al caffè (che merita un'apposita e adeguata menzione nel prossimo paragrafo) dei deliziosi macaroons.

Vi devo confessare che, prima di allora, non avevo mai assaggiato quelle rondelle colorate che mi sembravano adatte solo a guarnire le scintillanti vetrine delle pasticcerie francesi!

Impossibile ma vero, mi son dovuta ricredere...i dolcetti preparati dallo chef pasticcere Domenico Di Clemente erano davvero sublimi. Mai provato un ripieno così squisito (al caramello e alla ciliegia) direi quasi indimenticabile ! E visto che il primo amore non si scorda mai, mi sa che presto me ne andrò in Via della Vigna a comprarmene una bella scatola!



Finiamo la splendida serata con un'ottima tazzina di caffè.....Ma è troppo semplice dire caffè!

Al Ristorante Il Palagio esistono decine di prelibate miscele di caffè selezionate da paesi come l'India e l'Africa e preparati con un'ingegnosa macchina da caffè ideata indovinate da chi? Da un inventore giapponese!!

Possiamo tornare a casa felici di aver provato la magica atmosfera del Four Seasons Hotel Firenze, l'eccellente menù dello Chef Vito Mollica e la speciale attenzione che tutto il personale ci ha riservato e che ci ha fatto davvero sentire coccolati!

PER APPROFONDIRE:



[Parla Patrizio Cipollini, babbo del Four Seasons Hotel Firenze](#)





[Lux Perfection Facial Treatment: 24 carati di bellezza al Four Seasons Firenze](#)





[Brunch a Firenze: i 5 migliori luxury brunch per domeniche esclusive](#)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

