

CENA DI CAPODANNO A FIRENZE: CINQUE LOCATION INDIMENTICABILI



Avete deciso cosa fare l'Ultimo dell'anno? Sì, no...forse! Vi capiamo, decidere cosa fare per il cenone di fine anno è sempre complicato. Ed è proprio per questo che ci siamo noi! Se state pensando ad una cena di Capodanno davvero elegante ed indimenticabile, per entrare nel terzo decennio del millennio in grande stile, vi proponiamo cinque ristoranti di lusso a Firenze per una cena di Capodanno 2020 incredibilmente *extraordinary*.

Cinque ristoranti di lusso a Firenze per la cena di Capodanno 2020

"La speranza sorride alla porta dell'anno che viene e sussurra: sarà più felice".

Alfred Lord Tennyso

Il **Capodanno** è l'evento in cui più di ogni altra festività, c'è la voglia di **circondarsi di bellezza**. Mi piace pensare che il **concetto di bellezza** si possa riassumere in un unico termine: **Eleganza**.

✘ L'eleganza si riscontra in **particolari importanti**: in un ambiente raffinato, nel **lusso** che si percepisce ma non si ostenta, nella **cura di dettagli unici**. L'eleganza si contestualizza in un **piatto ricercato**, studiato, elaborato e servito a regola d'arte.

A questo proposito, abbiamo selezionato **5 ristoranti di lusso a Firenze per la cena di Capodanno 2020** che costituiscono l'**élite** della **ristorazione del capoluogo toscano**, distinguendosi per la **ricercata eleganza** degli ambienti, e la sofisticata **qualità dei servizi**.

Per questa **serata speciale**, un **menù di alta classe** sedurrà i vostri sensi, accompagnandovi all'interno di un'**esperienza sensoriale indimenticabile**, festeggiando l'**arrivo del 2020**. Lasciatevi sorprendere dalle **ammalianti proposte**, di questi **Cinque ristoranti di lusso a Firenze e dintorni**.



Cinque ristoranti di lusso a Firenze per Capodanno 2020

Il Locale

Primo memorabile location per la **cena di Capodanno** a Firenze, si trova nel cuore del **centro storico**. In

prossimità della **Basilica di Santa Croce** arriviamo a **Palazzo Concini**, capolavoro architettonico che oggi ospita il **Ristorante & Cocktail Bar Il Locale** ([mappa](#)). Grazie all'importante **opera di restauro**, unisce su più livelli un **affascinante intreccio di epoche** diverse tra loro.

L'interno preserva un **lusso eclettico** dai tratti unici. L'ingresso infatti, è costituito da un **ex cortile con giardino verticale**. La stupefacente **vetrata apribile**, realizzata come soffitto a copertura del cortile, permette una **suggestiva vista** sulle stelle.



Visitare **Il Locale** è un viaggio a ritroso nell'**aristocrazia fiorentina**. Le sale infatti, mantengono intatte lo stile del periodo a cui si riferiscono. Troverete ad esempio, **arcate del periodo romano**, sale medievali del 1200, fino al rinascimentale e sfarzoso 1500.

Il **menù di Capodanno**, comprende un **benvenuto nel Giardino Bar**, tra champagne e coccole dello **Chef Gianluca Renzi**. A seguire una serie di **portate di mare e terra** al costo di **€ 290** a persona, **bevande escluse**. Dopo cena, la serata proseguirà nell'**area bar**, con accompagnamento musicale live.



Borgo San Jacopo

Romanticamente posizionato sulle **rive dell'Arno**, dai bellissimi affacci sul **Ponte Vecchio**, si trova il ristorante stellato **Borgo San Jacopo**, della **Famiglia Ferragamo** ([mappa](#)). Ristorante dall'**eterea eleganza**, è impreziosito da candide boiserie e grandi vetrate, che incorniciano l'**ambiente contemporaneo**. Predominano luci e tinte tenui, che suggeriscono un'**atmosfera intima e selezionata**.

A completare l'unicità della location, la **sorprendente terrazza** che guarda direttamente sulle acque del fiume. Il menu per la **cena di Capodanno 2020** realizzato da **Chef Claudio Mengoni**, sarà **ricco e variegato**, rifacendosi anche alla tradizione. Non mancherà il **classico cotechino e lenticchie**, servito dopo la mezzanotte. Il costo per la serata al Ristorante Borgo San Jacopo è di **€ 320 per il menu** e **€ 140 per vini in abbinamento**.

👉 **Leggi anche: [Brunch a Firenze, i 5 migliori luxury brunch per domeniche esclusive](#)**



La Bottega del Buon Caffè

Rimaniamo lungo le incantevoli rive dell'Arno, su **Lungarno Benvenuto Cellini**. All'ombra dell'imponente **Porta San Niccolò**, scopriamo il terzo dei nostri **ristoranti di lusso a Firenze** per la **cena di Capodanno 2020**, lo stellato **Bottega del Buon Caffè** ([mappa](#)). Il progetto è opera della designer **Jeanette Thottrup** e raffigura l'incontro del gusto raffinato dello **stile classico fiorentino** con lo **stile contemporaneo nordeuropeo**.

L'utilizzo del **legno** e della **pietra**, le pareti in **mattoncini**, nonché le tinte nelle **sfumature di grigio e panna**, conferiscono un'**atmosfera glamour**. E' disponibile anche un'esclusiva ed intima **saletta privata**, le cui pareti sono totalmente rivestite da una selezionata raccolta di **vini pregiati**.

La **filosofia** che caratterizza in modo radicale il ristorante si può condensare in questa frase, "**dalla terra al piatto**". Gli ospiti possono assaporare gli **ingredienti di stagione**, raccolti ogni giorno negli orti di Borgo Santo Pietro, Azienda Agricola situata Palazzetto, vicino a Siena, della stessa proprietà.

Per la cena di Capodanno 2020, l'**Head Chef Erez Ohayon**, propone un **interessante menù** tra tradizione ed innovazione. Intramontabili **cappelletti in brodo**, che incontrano **anatra** con zucca, caffè, miele e castagna nera. Costo della cena **€ 295 a persona, € 125 per l'abbinamento vini**.



The Fusion Bar & Restaurant

Raggiungiamo **Vicolo dell'Oro** non distante dalla pregiata **Piazza della Signoria** ([mappa](#)). Quasi come un **segno del destino**, il nome di questa strada fornisce l'indicazione per la **prossima location**. Vicolo dell'oro: oro che rievoca la **discreta e rigorosa opulenza d'Oriente**, la geometrica perfezione di gusti lontani.

Stiamo parlando del **The Fusion Bar & Restaurant**. Alla guida del ristorante c'è **Chef Andrea Magnelli** che propone una cucina fusion, dove **giapponese e nikkei** si incontrano con i **sapori mediterranei**. L'**atmosfera elegante** e frizzante, rende la location il luogo ideale dove trascorrere la cena di Capodanno 2020 a Firenze.

Cucina internazionale di livello in ambiente conviviale. La cena sarà accompagnata da intrattenimento di **musica live** e, a seguire, **countdown e dj set**. Il costo del menu è di **€ 95 bevande escluse**. Sarà fornita una **carta di vini** selezionati appositamente per l'evento.

👉 **Leggi anche: [Cibo, amore mio. Cosa cercano gli italiani al ristorante?](#)**



Ristorante AI 588

Per coloro che preferiscono dare un **tocco agreste** al festeggiamento di fine anno, basterà spostarsi sulle colline di **Bagno a Ripoli** (Firenze): **AI 588** ([mappa](#)). Questo ristorante gourmet si trova all'interno di un **antico borgo** , con una spettacolare vista sul **panorama** circostante.

L'ambiente è **elegante** ma al tempo stesso **romantico e genuino** , impreziosito da ricercati **elementi di design** che lo completano con un tocco di **contemporaneità** . Il **pavimento in cotto** , le volte ed il caminetto, conferiscono **calore ed intimità** .



Il punto di forza di **AI 588** sono le **materie prime** . Spicca l'utilizzo e l' **esaltazione dell'olio EVO** biologi-

co, tanto da distinguerlo dagli altri, con il titolo di **ristorante EVO**. Per la cena di Capodanno 2020, lo **Chef Andrea Perini** realizzerà un **divertente menu**.

Si tratta di **preparazioni incentrate sull'olio EVO** attinenti alla cucina del territorio, con singolari e **sfiziosi tocchi innovativi**. Costo del menu **€ 110 a persona bevande escluse**.

Cinque ristoranti di lusso a Firenze per una cena di Capodanno 2020 assolutamente da ricordare. E tu, hai deciso cosa fare l'Ultimo dell'anno?

! **PER APPROFONDIRE:**

- ☞ **Andrea Perini, lo chef dell'Olio EVO**
- ☞ **10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet**
- ☞ **Hotel di lusso a Siena: storia, luxury e charme**

Appartieni anche tu alle **"Tuscany People"**, ovvero quelle persone che **hanno contribuito a creare una Toscana migliore**? Contattaci, siamo tutt'orecchi.

Sei un **eroico imprenditore toscano**?

Scrivici

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople