



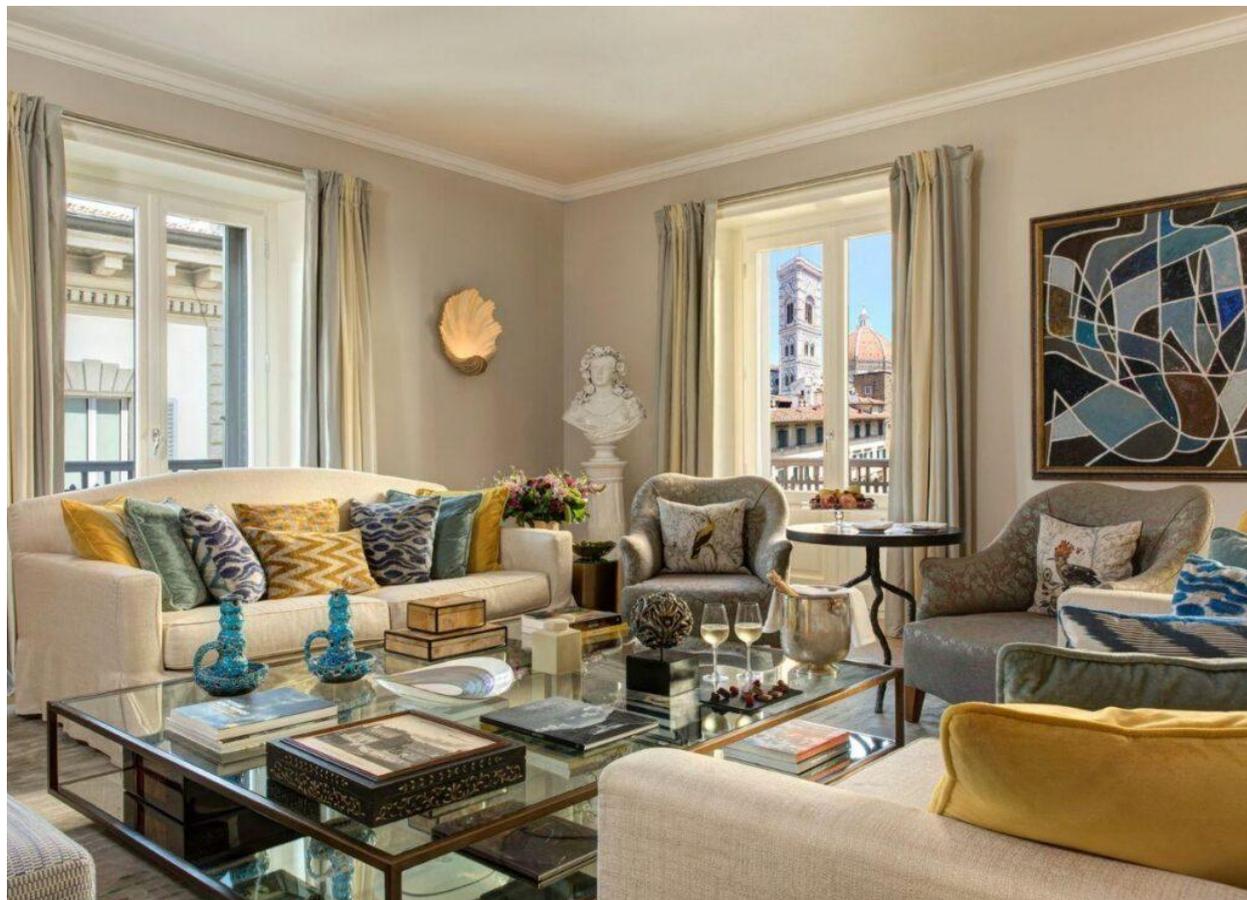
## Firenze, l'accoglienza a 5 stelle del Rocco Forte Hotel Savoy

*In Piazza della Repubblica, a due passi dalla Galleria degli Uffizi e dal Duomo, il Rocco Forte Hotel Savoy è un concentrato di charme, arte e relax. L'Irene Bistrò propone la cucina italiana dello chef Fulvio Pierangelini*

Il cuore di Firenze accoglie una preziosa perla dell'hotellerie internazionale: il **Rocco Forte Hotel Savoy**, che illumina con la sua facciata la magnifica **Piazza della Repubblica**. Siamo a due passi dalla Galleria degli Uffizi e dalla maestosità rinascimentale del Duomo e quindi questa struttura offre il soggiorno perfetto per chi vuole immergersi nella cultura e nell'arte fiorentina senza rinunciare al comfort e alla qualità.

### **Rocco Forte Hotel Savoy, arte ed eleganza**

L'arte è celebrata in ogni angolo dell'Hotel, dalla lobby alle camere: ovunque, infatti, si possono ammirare opere d'arte, artigianato e gusto raffinato di artisti del calibro di **Luca Pignatelli**, **Emilio Pucci** e **Olga Polizzi**, progettista delle camere e delle suite, le quali sono una combinazione perfetta tra tradizione fiorentina e stile contemporaneo.



Gli interni del 5 stelle Superior (Foto © Rocco Forte Hotel Savoy).

## Irene Bar e Ristorante

Sempre per la comodità degli ospiti e per soddisfare il loro palato, al Rocco Forte Hotel Savoy non poteva mancare un elegante bar e ristorante. Contraddistinto da brillanti dettagli vintage e invitanti arredi in morbida pelle, **Irene** è un ambiente in cui soffermarsi per una pausa caffè o per un cocktail preparato a regola d'arte, da godersi all'interno oppure nel dehors coperto in piazza della Repubblica.

Che si tratti di un pranzo veloce o di una cena raffinata, in questo spazio è possibile degustare la **buona cucina italiana** realizzata con ingredienti regionali e il tocco creativo dal celebre **chef Fulvio Pierangelini**.

Il concept gastronomico dell'Hotel Savoy è un salotto del gusto dedicato non solo a chi alloggia, ma a tutta la città, con un menù esclusivo. Qui si possono assaporare i tartufi in tutto il loro inebriante profumo a pochi chilometri da dove sono stati raccolti. Da provare i famosi **spaghetti di Pierangelini**

, conditi con deliziosi pomodori freschi locali e basilico. Ci si può anche concedere il piacere del **manzo biologico** o del pesce appena pescato, grigliati su piastra di sale rosa dell'Himalaya.



Irene Bar e Ristorante (Foto © Rocco Forte Hotel Savoy).

## Inno al tartufo

Il re delle tavole autunnali è senza ombra di dubbio il tartufo, il fungo ipogeo le cui origini risalgono al III millennio a.C, e che ha il merito di donare un tocco magico alle ricette che va a impreziosire. Il tartufo compie il suo ciclo biologico completamente sotto terra.



Giulio Benuzzi, il concierge dei tartufi fiorentini, con il suo cane (Foto © Ufficio stampa).

Una delle proposte per Novembre al Savoy è andata in scena proprio nei giorni scorsi: i clienti hanno potuto godere di una frizzante serata con **Giulio Benuzzi, il concierge dei tartufi fiorentini**. Bollicine e canapè con l'esperto tartufaio e la sua band che hanno interpretato canzoni e racconti ispirati alla ricerca dei tartufi e dei funghi. Dopo la musica dal vivo nel salotto, al ristorante è stato servito un raffinato **menù a base di pesce e tartufo bianco e nero** con pairing di vini del sommelier **Paolo Piccardi**.

Un'altra esperienza possibile è "**A caccia di tartufi fiorentini**", che unisce l'idilliaca campagna toscana, la tradizione del tartufo e la sostenibilità della mobilità elettrica. Partendo dall'Hotel in Piazza della Repubblica gli ospiti, alla guida di un'auto elettrica, attraversano il centro rinascimentale di Firenze fino ad arrivare in collina, passando tra uliveti e vigneti, per raggiungere **Giulio Benuzzi** e i suoi lagotti romagnoli.



“A caccia di tartufi fiorentini”, una delle esperienze offerte (Foto © Ufficio stampa).

## Vini eccellenti

La cantina accoglie oltre **1500 bottiglie**, circa 250 etichette di annate storiche di rossi toscani, bollicine francesi e molti altri. Inoltre, gli ospiti di Irene possono assaggiare le migliori etichette grazie a Coravin: un innovativo strumento che consente di mescolare il vino da degustare senza dover aprire la bottiglia, garantendo le stesse proprietà che si avrebbero con l'apertura della bottiglia. L'innovativa tecnologia Coravin garantisce la conservazione del prodotto nel tempo rendendo sempre la degustazione del primo bicchiere invariata rispetto a quella dell'ultimo.

### **Rocco Forte Hotel Savoy**

Piazza della Repubblica 7, Firenze

[www.roccofortehotels.com](http://www.roccofortehotels.com)

### **Data di creazione**

11/11/2024

### **Autore**

curradi-delbimbo