

# STARHOTELS®

L'ITALIA NEL CUORE

## **“Assaggi” e Wine Bar allo Starhotels Michelangelo Firenze**

Atmosfere raffinate e contemporanee allo Starhotels Michelangelo, a pochi passi dal Teatro Comunale. L'hotel è un 4 stelle con un ottimo ristorante aperto al pubblico e un Wine Bar.

Il recente intervento di restauro ha rinnovato completamente le aree comuni e alcune camere. Il risultato è di grande effetto, con particolari di pregio e dettagli preziosi.

Grandi spazi in prospettiva ripartiscono idealmente gli ambienti con elementi introdotti ad arte, come il camino in ferro naturale e i separé tagliati a laser che riproducono le formelle rinascimentali.

Come la cucina del **Ristorante Assaggi** e del **Wine Bar** di gran personalità. Spazi intimi con tavoli, banquettes, ricreano atmosfere uniche dove gustare ottimi piatti della tradizione toscana.

Ambiente raffinati, ma anche informali e intimi per una cucina assolutamente da provare. In una perfetta composizione di aromi e sapori, gli chef preparano piatti dal sapore tradizionale, con un tocco personale e contemporaneo.

Tra gli antipasti, un classico di ottima qualità: il *tagliere di salumi tipici toscani con pecorino di Pienza* e l'originale il *flan di zucca gialla con rablè di pollo del Valdarno*. Ottime le *zuppe* e le insalate, preparate con materie di prima scelta.

Imperdibili i *tortelli di patate del Mugello su ragù di carne* o gli *spaghetti al nero di seppia e vongole veraci con julienne di zucchine fritte*.

Sapori decisi nei secondi piatti, tra cui il *filetto di manzo al vino rosso di Montalcino* e *lardo di Colonnata*. Dessert freschi e golosissimi, per concludere la cena dolcemente.

## RISTORANTE

**Indirizzo:** Starhotels Michelangelo  
Viale F.lli Rosselli, 2 – 50144 Firenze  
**Telefono** 055 2784 1  
**Orari di Apertura** A cena dal lunedì alla domenica ( 19.00 - 22.30)  
Aperto anche a pranzo dal lunedì alla domenica (12.00 - 14.30)  
**Fascia di Prezzo** Da € 25,00 a € 50,00  
**Prenotazioni** Consigliate

### *WINE BAR* *LUNCH & DINNER*

#### **Antipasti**

**Tagliere di salumi tipici toscani al taglio  
e Pecorino di Pienza**  
**Crostini di fegatini e prosciutto crudo di Toscana**  
**Morbido flan di zucca gialla con rablè di pollo del Valdarno**  
**Bignè di gamberoni imperiali con bicchierino  
di pomodoro alla menta**

#### **Zuppe**

**Zuppettina del fattore all'olio nuovo e pepe al mulinello**  
**Crema di pomodori fiorentini con ricotta vaccina al forno**  
**Vellutata di porri bianchi ai profumi mediterranei  
con frittura di alici**

#### **Insalate**

**Insalata di patate novelle al profumo di basilico  
con totanini piastrati**  
**Insalata verde ai profumi toscani  
(uvetta, pinoli e menta)**  
**Caprese di bufala con basilico  
e Olio d'oliva del frantoio**

#### **Primi Piatti**

**Spaghetti al nero di seppia e vongole veraci  
e julienne di zucchine fritte**  
**Chitarrine al pomodoro fresco e ruchetta selvatica**  
**Tortelli di patate del Mugello sul ragù di carne**  
**Risottino alle mele coscia con formaggio e noci**

## **Secondi Piatti**

**Pollo fritto alla fiorentina con verdure di stagione**  
**Filetto di manzo al vino rosso di Montalcino**  
**e lardo di Colonnata**  
**Medaglioni di spada con concassè di pomodoro,**  
**capperi e origano**  
**Tomino ai ferri**  
**con verdure di stagione alla griglia**

**Per informazioni e prenotazioni:** [www.starhotels.com](http://www.starhotels.com) numero verde 00800 0022 0011

*Ufficio Stampa e Relazioni Esterne: Luisa Nocentini T: 055 3692284 E-mail: l.nocentini@starhotels.it www.starhotels.com*