

Il gusto non va in vacanza: i sapori dell'estate serviti all'aperto con Starhotels Collezione

Starhotels Collezione propone una rinfrescante pausa all'insegna dei sapori dell'estate, nel cuore delle città storiche

Firenze, 19 giugno 2025 – Anche quando le temperature invitano a cercare refrigerio e l'appetito cede il passo alla ricerca di leggerezza, il piacere della tavola non si spegne, anzi, si rinnova all'aperto. Mentre il sole scalda i vicoli, le piazze e le memorie secolari delle città d'arte, è possibile trovare riparo in oasi di quiete ed eleganza firmate Starhotels Collezione, dove un ventaglio di odori e sapori donano sollievo al palato.

Che sia l'immane momento dell'aperitivo italiano, un pranzo gustoso, una pausa pomeridiana alla ricerca di un delicato dessert o una cena elegante, le proposte Starhotels Collezione a **Firenze, Milano, Roma e Parigi** trasformano il calore estivo in una rinfrescante occasione di gusto, offrendo esperienze culinarie di alta qualità in location storiche e ricercate.

Menù con vista all'Helvetia & Bristol di Firenze

Nel cuore pulsante di Firenze, dove le strade raccontano secoli di storia e bellezza, l'Helvetia & Bristol e Cibrè aprono le terrazze esterne per regalare un'esperienza culinaria sotto il cielo fiorentino. Il **dehors del Cibrè Caffè**, con un incantevole affaccio su Palazzo Strozzi, si trasforma in un palcoscenico privilegiato dove ospiti e cittadini possono immergersi nell'atmosfera unica della città rinascimentale.

Il nuovo menu estivo del **Cibrè Ristorante & Cocktail Bar**, il cui dehors si affaccia nelle strade della Firenze Liberty, racconta una cucina dai sapori intensi ma di grande freschezza, come comanda la stagione, dove abbinamenti inaspettati e decisi svelano la radice profonda della storia di Cibrè, condividendo valori comuni nell'eccellenza della materia prima e nell'intensità del sapore che si fa ricordo ed emozione. Tra le creazioni che meglio rappresentano questa filosofia culinaria, spiccano i *Plin di Parmigiana* - ravioli ripieni di melanzana arrostita e mozzarella su gazpacho di datterini e crema di parmigiano - e il raffinato *Carré di Agnello* cotto alla brace, servito su purea di fagiolini con yogurt greco, pesche e olio alla menta.

Per i palati più esigenti, *La Fassona di Rossini* rappresenta l'apoteosi della tradizione reinterpretata: filetto di Fassona dell'Appennino Tosco-Emiliano cotto sui carboni e servito con pure, foie gras e tartufo nero pregiato. Tutto realizzato in una chiave contemporanea che non rinuncia mai al valore tangibile del piatto, al piacere delle consistenze e alla memoria di un gusto tradizionale che si spinge nella novità, mentre le luci della sera illuminano le pietre antiche di Firenze.

Quiete e gusto in Piazza Fontana al Rosa Grand di Milano

Affacciato sulla storica Piazza Fontana e ombreggiato dal Duomo, il magnifico dehors del Rosa Grand offre un riparo dai ritmi frenetici del cuore milanese. Custodito da verdi siepi che ne delineano con discrezione i confini, questo angolo di quiete urbana permette di gustare i piatti del **ristorante Sfizio** immersi in un'atmosfera rilassata. La proposta di Sfizio si basa su

piatti gustosi e ricchi, ideati rigorosamente in base alla stagionalità, con ingredienti freschi, locali e genuini. La carta si rinnova quotidianamente, seguendo il ritmo delle stagioni e i desideri degli ospiti e abbracciando ogni esigenza, con menù dedicati ai più piccoli e ricette pensate nel rispetto delle diverse tradizioni alimentari. La scelta ideale per chi desidera vivere una cena all'aperto dal sapore sofisticato.

Tra le numerose prelibatezze in carta per la stagione estiva, spicca il pregiato *Risotto Riserva San Massimo*, preparato con liquirizia e battuto di gambero rosso di Mazara al limone, per non rinunciare al fascino marino racchiuso in un classico della tavola milanese. Per concludere il pasto con una dolce delicatezza, Sfizio propone il *Semifreddo al "Vecchio Amaro del Capo"*, un capolavoro di gusto che rivisita con eleganza un grande classico del panorama liquoristico italiano e la *Tartelletta* con crema al frutto della passione e meringa bruciata, un connubio di raffinata dolcezza e note fruttate che richiamano le giornate di sole.

Convivio romano nel dehors dell'Hotel d'Inghilterra di Roma

Nel cuore pulsante della Città Eterna, il **Cafè Romano** dell'Hotel d'Inghilterra, guidato dall'Executive Chef Andrea Sangiuliano, presenta la nuova collezione di **gelati, sorbetti e granite artigianali** interamente prodotti in-house, dove ogni creazione racconta la dolcezza della bella stagione.

Tra le specialità che catturano l'essenza dell'estate romana, spiccano le *Fragole al sole*, una delicata coppa che unisce la freschezza del frutto alla cremosità della panna, e il suggestivo *Tramonto estivo*, l'interpretazione del Cafè Romano del classico vino con le pesche, perfetto per accompagnare le ore dorate del tramonto capitolino. La proposta si arricchisce con i gelati della tradizione – crema, nocciola, pistacchio e stracciatella – da gustare anche con il soffice maritozzo artigianale della casa, mentre i sorbetti di stagione al melone, pesca e fragola regalano momenti di pura delizia.

Fedele alla sua filosofia culinaria che celebra la stagionalità degli ingredienti, lo Chef Sangiuliano propone anche una **selezione estiva dedicata al tartufo nero Scorzone**, che segue il naturale calendario di questo pregiato prodotto della terra, arricchendo i piatti con il suo aroma distintivo e la sua eleganza unica. Il menu estivo si arricchisce inoltre del **pescato locale delle coste italiane**: pesce spada di Ventotene, tonno rosso italiano e polpo, selezionati in base alla disponibilità dell'asta del pesce di Anzio, per assaporare il meglio che il mare nostrum ha da offrire.

Gli ospiti potranno assaporare le novità in carta seduti nel soleggiato dehors affacciato su Via Borgognona, tra il via vai dello shopping di lusso e l'atmosfera vibrante della Roma estiva.

L'eleganza di un gelato stellato al Castille di Parigi

Nella storica Rue Cambon, le eleganti mura del **Castille Paris – Starhotels Collezione** custodiscono un'oasi di quiete e luce che ha appena riaperto per la stagione: il patio, un cortile interno che trasporta lo splendore e il calore del Mediterraneo nel cuore di Parigi. All'interno di questa corte privata, adornata da azulejos e maioliche murali, il **ristorante L'Assaggio**, sotto la guida dello Chef stellato Ugo Alciati, invita a un viaggio tra sapori e profumi della tradizione italiana. Il suo celebre **Gelato Fior di Latte**, specialità della casa, si rinnova con un'edizione limitata che celebra l'estate riscoprendo il gusto autentico delle Amarene candite dell'Emilia Romagna.

STARHOTELS®

COLLEZIONE

Preparato sul momento sotto la supervisione dell'Executive Chef Sasha Arandjelovic, il gelato è realizzato con latte fresco mucca bianca piemontese e una punta di zucchero, privo di aromi e coloranti artificiali, esprimendo tutta la purezza e la delicatezza di un gusto autentico e cremoso.

Novità di questa estate, in edizione limitata, è la versione *aux griottes*: le note fruttate delle amarene, lavorate solo con zucchero e senza alcol o additivi, sprigionano un'esplosione di gusto agrodolce e intenso, fondendosi in perfetto equilibrio con la fresca dolcezza del gelato. Omaggio all'eccellenza dell'artigianato italiano, questa prelibatezza estiva è un invito a lasciarsi sedurre da un piacere raffinato e genuino.

Starhotels

Starhotels, primo gruppo privato alberghiero italiano, è leader nell'ospitalità a 4 e 5 stelle. Il gruppo vanta 31 hotel per un totale di oltre 4.300 camere e residenze di lusso situati nel cuore delle migliori destinazioni italiane oltre a Londra, Parigi e New York.

Starhotels si propone come sinonimo dell'eccellenza dell'ospitalità italiana, offrendo un servizio impeccabile capace di anticipare e superare i desideri e le aspettative dei propri ospiti.

I prestigiosi **Starhotels Collezione** - icone di stile nel cuore delle più belle destinazioni del mondo - si distinguono per la loro posizione strategica, il design ricercato degli ambienti e un servizio personalizzato. Gli Starhotels Collezione si trovano a Firenze, Londra, Milano, New York, Parigi, Roma, Saturnia, Siena, Trieste, Venezia e Vicenza.

Gli **Starhotels Premium**, situati nel cuore delle più belle città italiane a Bergamo, Bologna, Firenze, Genova, Milano, Napoli, Parma, Roma, Saronno e Torino, si distinguono per lo stile contemporaneo, perfetta sintesi di eleganza e comfort, e da un servizio eccellente e accogliente capace di trasmettere un intangibile senso di familiarità e benessere al cliente.

Press Office

Email: pressoffice@starhotels.it

Tel: 055 3692251

www.starhotels.com

www.collezione.starhotels.com



[#starhotels](#) [#starhotelscollezione](#)