



OMNIA RELATIONS
PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS



HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE
★★★★★

**PASQUA ALL'HOTEL BERNINI PALACE,
IL MOMENTO PERFETTO PER VISITARE FIRENZE CAPITALE D'ITALIA. E
FARE COLAZIONE ALLA EX BUVETTE DEL PARLAMENTO
RISCOPRENDO GARIBALDI E CAVOUR.**

Un weekend immersi nel fascino di uno degli alberghi più famosi della città, per la sua storia e i suoi ospiti illustri. Con un menù appositamente ideato per rendere indimenticabili le specialità locali e un'esclusiva colazione servita nell'ex "Buvette del Parlamento".

Firenze, 17 marzo 2015_ La tradizione delle uova di cioccolato e l'aria già primaverile sono ciò che rende la **Pasqua la festività più dolce e frizzante dell'anno**. E il momento migliore per organizzare visite o brevi gite.

Firenze è la meta preferita soprattutto per gli amanti dell'arte, dell'**architettura e della storia Rinascimentale**, che non possono non conoscere l'Hotel Bernini Palace: questo storico edificio sorge infatti nel cuore di **Firenze**, dietro **Piazza della Signoria**, a pochi passi dalla **Galleria d'Arte degli Uffizi**, da **Palazzo Vecchio** e dal **David di Michelangelo**. Fu anche il primo hotel di Firenze, nel XVII secolo, ad avere l'acqua corrente, e nei suoi lussuosi spazi ha ospitato la **Buvette del Parlamento**, oggi **Sala delle Colazioni**, dove negli anni di **Firenze Capitale** (1865 – 1870), si davano appuntamento i protagonisti del **Risorgimento italiano**, tra i quali **Garibaldi e Cavour**. E proprio quest'anno **la città si prepara a celebrare i 150 anni di Città Capitale**, motivo in più farsi affascinare dal suo charme.

Il **Menù di Pasqua**, appositamente ideato per la festività e servito al **Ristorante la Chiostrina**, prevede un antipasto di **Tartara di Cernia** leggera affumicata con **panzanella all'aceto** di frutti rossi ed **asparagi in salsa bianca d'aneto**. A seguire **Farro mugellano** mantecato al "Pienza" e **paté di fegatini** con riduzione di Chianti Gallo Nero e **Costatina di Cinta Senese** farcita con funghi porcini, **passata di pisellini e patate al rigatino**. Per chiudere in dolcezza **Zuccotto alla fiorentina alla "Bernini"** con mirtillo rosso e **Vin Santo** e la tradizionale **Colomba Pasquale**. Il vino sarà selezionato dal sommelier.

Da segnalare il **5 Aprile** l'antica tradizione nata 350 anni fa dello "**Scoppio del Carro**" in **Piazza Duomo**, che avviene ogni **domenica di Pasqua**. Questa **fiesta tradizionale fiorentina** risale ai lontani tempi della prima crociata, indetta per liberare il Santo Sepolcro dalle mani degli infedeli. Fu la famiglia dei Pazzi infatti, con la costruzione del monumentale "Carro di Fuoco", chiamato affettuosamente dai fiorentini Brindellone, a gettare le basi dell'odierna cerimonia che da secoli simbolicamente dona il fuoco santo alla città.

OMNIA Factory
Via Casoni, 25
Casoni Fumanti di Mezzolara
40054 Budrio (BO)
T. +39 051 6939166_6939129
F. + 39 051 6939037

OMNIA Lab
Via Santa Maria Maggiore, 2/2A
40121 Bologna
T/F. +39 051 261449

OMNIA @Fabbrica del Vapore
Studio Dagad
Via Procaccini 4 – 20154 Milano

www.omniarelations.com
info@omniarelations.com





OMNIA RELATIONS

PRESS OFFICE E CREATIVE AFFAIRS

*Pacchetto di Pasqua a partire da 600€ per soggiorno di due notti (welcome drink all'arrivo, acqua gratuita in camera per tutto il soggiorno, regalo in camera all'arrivo, pranzo o cena al ristorante con menu di Pasqua valido per la cena del 04/04 e per il pranzo e la cena del 5 e del 6 Aprile, colazione nella Storica Sala del Parlamento, regalo di arrivederci, Wi-Fi gratuito).
Menù Pasqua €55,00 p.p.*

Hotel Bernini Palace | Info:

Piazza San Firenze, 29 (Piazza della Signoria) – 50122 Firenze
Tel. + 39 055 288621 – fax + 39 055 268272
Info: info.hotelbernini@duetorrihotels.com
www.hotelbernini.duetorrihotels.com

UFFICIO STAMPA Hotel Bernini Palace | OMNIA RELATIONS OMNIA

Factory _ T. + 39 051 6939166_6939129 F. +39 051 6939037

OMNIA Lab _ T./F. + 39 051 261449

Lucia Portesi, lucia.portesi@omniarelations.com, M. +39 349 3692989

Silvia Antenucci, silvia.antenucci@omniarelations.com, M. +39 347 076 9422