

# Bernini Palace, perché sceglierlo per un soggiorno a Firenze

Firenze nel pieno delle Festività acquista un fascino particolare, tra i giochi di luce nelle vie e le vetrine scintillanti delle boutique del **Made in Italy**. Nel cuore della città, a pochi passi dalla Galleria d'Arte degli Uffizi e dal David di Michelangelo, il **Bernini Palace** accoglie i suoi ospiti in un palazzo del XV secolo, invitandoli a soggiornare immersi in un'atmosfera senza tempo, elegante ed esclusiva.

Il Luxury Hotel, a **Natale** e a **Capodanno**, è il punto di partenza ideale per scoprire la città, esplorare il centro storico, "perdersi" seguendo il profumo delle castagne arrostitite e ritrovarsi tra i banchi e le casette di legno dei **mercatini di Natale** illuminati a festa. Quest'inverno è speciale anche per un altro motivo: la città d'arte per antonomasia ospita le opere del **più importante artista cinese** vivente, **Ai Weiwei**. Per la prima volta. In Italia, gli viene dedicata una grande mostra personale, che occuperà tutto Palazzo Strozzi **fino al 22 gennaio 2017**. L'occasione per immergersi completamente nel suo mondo, partendo dal periodo newyorkese degli anni '80 e '90 e attraversando le grandi opere **pop** e ironiche degli anni 2000, fino ai contributi più controversi della sua ultima produzione, dedicata ai dissidenti politici o alle migrazioni nel Mediterraneo. Firenze è una città ricca di tentazioni culturali, ma anche **gastronomiche**. Per scoprirlo non occorre neppure allontanarsi dall'hotel: il Bernini Palace propone le ricette del **ristorante La Chiostrina**, un ambiente dall'atmosfera ricercata, tra i più eleganti del centro storico, ricavato sotto un portico del '500. Il menù attinge ai più genuini sapori toscani, per un viaggio sensoriale attraverso la cucina locale.

Soprattutto nelle occasioni speciali, come tra poche settimane, a Natale e a San Silvestro, quando in tavola faranno la loro comparsa due menù originali. A **Natale** (sabato 24 dicembre, domenica 25 dicembre, a pranzo e a cena) gli ospiti gusteranno il **Benvenuto dello Chef**: Terrina d'anatra mulard con fichi, nocciola gentile e mostarda di zucca con pan di spezie; Tortellone artigianale di cavolo verza con pinoli e uvetta sultana, burro di montagna chiarificato ai profumi di cannella, lime e tartufo; Bouche di galletto valdarnese e castagne, fondente di cipolla rossa e rigatino di cinta senese; Tortina margherita al sottobosco con crema alla ricotta di pecora e caramello di mandarino. In abbinamento, vini di carattere come il Pinot Grigio Santa Margherita oppure il Pinot nero Pomino, Marchesi de' Frescobaldi. A **Capodanno**, alle ore 20.00, tutti in tavola per gustare il Benvenuto dello Chef e un Flute di Champagne. Si prosegue il **viaggio tra i sapori** con: Farfallina di pesce spada alle spezie orientali, paté affumicato di salmone selvaggio al mango, mazzancolla in salsa smitan; cappelletto fatto a mano con pistacchio di bronte e basilico su passatina di sedano rapa, patata mugellana e infuso di zenzero; Cuore di capasanta "alla fiorentina", spinacini novelli al gratin di senape all'antica e bouquet aromatico toscano; Poche di filetto chianino, funghi porcini nostrani alla nipitella accompagnato da crema brûlé di mais e "pienza"; Ganache di cioccolato fondente pregiato, pistilli di zafferano, tea verde e passion fruit. Vini in abbinamento: Chardonnay, Attemps o Pomino Pinot nero, Marchesi de' Frescobaldi. Gli ospiti si sposteranno infine al **Lounge Bar**, dove troveranno dolci natalizi e frutta secca.