

HOTEL HELVETIA & BRISTOL, FIRENZE



JAMES MAGAZINE (<https://www.jamesmagazine.it/>)



Un emblema dell'hotellerie fiorentina dal fascino rinascimentale fondato nel 1833, soggiorno esclusivo per figure di primo piano delle scienze, delle arti, delle lettere, da **Enrico Fermi** a **Eugenio Montale**, da **Gabriele D'Annunzio** a **Luigi Pirandello**, fino all'attrice **Eleonora Duse**, che dimorò a lungo all'Helvetia Bristol. Atmosfere di charme anche al Baretto, scrigno di eleganza e raffinatezza dove gustare apprezzabili specialità frutto della creatività dello chef **Pasquale D'Ambrosio** executive di tutta la ristorazione del lussuoso hotel fiorentino. Anche nell'accurata preparazione del Club Sandwich si intravedono le sue radici campane, le sue esperienze professionali e il suo vissuto fatto di dedizione a un mestiere che ha scelto ancora adolescente dividendosi fra la Poesia e il teatro, perfettamente a suo agio nella preparazione di una Fettuccia di Gragnano alla Nerano, con vongole ghiotte e caviale Calvisius; o di un seducente Uovo biologico con cremoso di pecorino di Pienza, nipitella e tartufo bianco, oppure nella composizione del succulento Club Sandwich. Nella preparazione, pane ai 5 cereali, pollo nostrano, lattuga Sucrine (una varietà particolarmente dolce e croccante), pancetta di maialino nero d'Aspromonte, l'uovo biologico Parisi, pomodoro, maionese, patate speziate. Negli anni è stata inserita una sola variante, il Club Sandwich Halal, per rendere il re delle pause di classe ancora più internazionale e cosmopolita, dove il bacon è sostituito da una frittata di uova di montagna o da verdure.

abbinamento

ROSÉ CANTINA DELLA VOLTA



Una felice combinazione di freschezza e piacevolezza di beva. Un rosé che ormai ho abbinato a diverse tipologie di piatti, dai più estremi ai più classici e che in quasi tutte le circostanze ha saputo entusiasmarci per piacevolezza e versatilità. In questa tipologia di combinazione ho voluto giocare sulla parte floreale del vino, che sostenuta da una dolcezza di frutto importante, riesce a dare un tocco di cremosità al pane ai 5 cereali ma allo stesso tempo a non farsi schiacciare dall'intensità della parte grassa della pancetta e della maionese, rendendo il piatto

JAMES

MAGAZINE

leggero e fine, annullando le possibili spigolature che si percepirebbero con la lattuga e la speziatura delle patate. Un abbinamento di grande suggestione, formato consigliato: Magnum.

(<https://www.jamesmagazine.it/>)



[STARHOTELSCOLLEZIONE.COM](http://www.starhotelcollezione.com)

([HTTP://WWW.STARHOTELSCOLLEZIONE.COM/IT](http://www.starhotelcollezione.com/it)) &

[CANTINADELLAVOLTA.COM](http://www.cantina dellavolta.com)

([HTTP://WWW.CANTINADELLAVOLTA.COM](http://www.cantina dellavolta.com))

CLUB SANDWICH / BAR MIO LAB E BISTROT LA CUPOLA

HOTEL PARK HYATT, MILANO