

# EVENTI E FESTIVITÀ



HOTEL SAVOY  
FLORENCE  
A ROCCO FORTE HOTEL







# Il tuo Natale a Firenze

---

Firenze si accende di luci scintillanti: vivi la magia delle feste con stile nella suggestiva atmosfera dell'Hotel Savoy.

Mentre Piazza della Repubblica si trasforma in un incantevole scenario invernale, i nostri chef sono all'opera per creare piatti per l'occasione e scenografici dessert da condividere con le persone che ami.

Vieni a celebrare nella raffinata cornice di Irene, brinda con un cocktail d'autore al Bar Artemisia e accogli il nuovo anno con la nostra esclusiva cena di gala di San Silvestro.

Benvenuto, 2026.





# Calendario festivo 2025

---

**Cena del Ringraziamento**  
**Giovedì 27 novembre**  
**Irene**

**Cena della Vigilia di Capodanno**  
**Mercoledì 31 dicembre**  
**Irene**

**Cena della Vigilia di Natale**  
**Mercoledì 24 dicembre**  
**Irene**

**Brunch di Inizio Anno**  
**Giovedì 1° gennaio**  
**Irene**

**Pranzo di Natale**  
**Giovedì 25 dicembre**  
**Irene**



# Cena del Ringraziamento

---

**Una serata speciale per fiorentini e ospiti dell'hotel, che possono celebrare insieme lo spirito del del Ringraziamento con un tocco tutto italiano: il menù di quattro portate di Fulvio Pierangelini è un omaggio alla tradizione, che coniuga sapori toscani e i classici immancabili di questa festività.**

**Menu:**

Piccolo assaggio

Broccoletti colorati e stracciatella

Ravioli alla zucca e crema di castagne

Tacchino arrosto farcito, patate dolci croccanti, fagiolini, salsa ai mirtilli rossi e gravy

Cheesecake con gelato ai lamponi

Caffè e frivolezze

**Giovedì 27 novembre**  
**€85 a persona, bevande escluse**





# Cena della Vigilia di Natale

---

**Riunisciti da Irene con amici e familiari per una sontuosa cena della Vigilia. La proposta di cinque portate si apre con un amuse-bouche e un antipasto a base di burrata, seguiti da delicati ravioli all'astice. E per chiudere in bellezza la notte più magica dell'anno, un dolce e avvolgente finale alla nocciola.**

## **Menu:**

Amuse-bouche

Crudo di pesce marinato, melone invernale ed erbe piccanti

Burrata, cime di rapa e broccoli colorati

Ravioli di astice, pomodorette infornate e crema di fagioli zolfino

Ombrina, indivia caramellata, crescione d'acqua e agrumi

Delizia calda alle nocciole con salsa al vin brûlé

Caffè e frivolezze

**Giovedì 25 dicembre**  
**€95 a persona, bevande escluse**



# Pranzo di Natale

---

**Scegli una veste sofisticata per il tradizionale pranzo di Natale. Fulvio Pierangelini ha selezionato con cura ingredienti d'eccellenza per condurti in un viaggio di cinque portate tra specialità di mare e prelibatezze di stagione, per regalarti una giornata che scalda il cuore.**

## **Menu:**

Frittura mista di gamberi, calamari e verdure invernali  
*oppure*  
Crudo di spigola, pera marinata e tarufo bianco

Tortelli di farina di castagne, funghetti, parmigiano e tartufo nero  
*oppure*  
Cappelletti in brodo di gallina

Calamari ripieni come alla beccafico e cavolo verza  
*oppure*  
Guancia di vitello, brasato al Chianti Classico, purée di patate, broccoletti e tartufo nero

Sorbetto al mandarino

Cartellate alla fiorentina, vino cotto e gelato al panettone

Caffè e frivolezze

**Giovedì 25 dicembre**  
**€150 a persona, bevande escluse**





# Cena della Vigilia di Capodanno

---

**Festeggia la serata più attesa dell'anno cenando da Irene con musica dal vivo. Inizia con la nostra proposta di ostriche al Bar Artemisia, poi accomodati al ristorante per brindare con un calice di benvenuto. Un menù creativo di sei portate di ispirazione toscana ti accompagnerà fino al conto alla rovescia verso il 2026.**

## **Menu:**

Ostriche alla brace e crude

Crudités e humus colorati

Amuse bouche

Scampo, morchelle, cavolfiore e tartufo bianco

Tonno scottato, spezie, salsa di lamponi, arance e riso

Ravioli ai carciofi, pecorino, crudo di gamberi rossi e tartufo bianco

Rombo, gnocchetti di patate, scarola, caviale Asetra

Filetto di wagyu, fegato d'oca, cime di rapa e tartufo nero

Ananas marinato e gelato al pepe rosa

Soufflé al cioccolato e salsa di caffè

Caffè e frivolezze

**Mercoledì 31 dicembre**

**€380 a persona, bevande escluse**



# Cena di San Silvestro - Abbinamento Vini

---

**Alla cena di San Silvestro da Irene, ogni sapore è esaltato da un accurato abbinamento di vini. La serata trova la sua massima espressione nei Super Tuscan, vini di profondità ed eleganza, nati dalla tradizione toscana ma realizzati con una visione moderna, perfetti per celebrare i nuovi inizi.**

## **Vini:**

Sauvignon Quarz 2023  
*Terlan*

Cervaro della Sala 2022  
*Antinori*

Tignanello 2021  
*Antinori*

Ruinart brut rosè s.a  
*Ruinart*

**Mercoledì 31 dicembre  
€150 a persona**







# Brunch di Inizio Anno

---

**Dai il benvenuto al 2026 con il nostro brunch di inizio anno firmato da Fulvio Pierangelini. Tra musica dal vivo e intrattenimento per i più piccoli, potrai lasciarti tentare da una variegata selezione di grandi classici della cucina italiana e dai nostri dessert.**

## **Amuse-bouches**

Crudités, humus colorati e focaccina ai pomodorette

## **Antipasti al centro tavola**

Parmigiana di verdure, uova alla benedettina

Lamelle di salmone, lime, yogurt, cetrioli e finocchietto

Bruschetta con avocado e papaia

Carpaccio di bovino adulto, caprino, capperi fritti ed erbe di campo

## **Primi piatti serviti dalla cucina**

Pasta con ceci e gamberi rossi

Ravioli di patate e ricotta al cacio e pepe

Cappelletti in brodo di gallina

Spigola e caponata di verdure

*oppure*

Rosette di agnello, crema di patate all'olio di oliva e broccolo romanesco e tartufo nero

Degustazione dei nostri dolci fatti in casa

**Giovedì 1° gennaio**

**€120 a persona, bevande escluse**

# Idee per festeggiare

---

## **Cena privata in suite**

Concediti il piacere di una cena intima in una delle nostre suite con vista sulla città. Insieme agli chef di Irene, potrai creare un menù su misura per un'occasione da ricordare.

## **Cene private ed eventi aziendali**

Per far risplendere il tuo evento e intonarlo all'atmosfera delle feste, i nostri chef hanno ideato speciali menù ispirati alla tradizione toscana, con proposte originali e raffinate. Su richiesta, possiamo crearne uno personalizzato che rifletta i tuoi gusti.







# Regala un'esperienza Rocco Forte Hotels

---

**Fai un regalo davvero speciale a una persona cara con un Rocco Forte Gift Certificate.**

Lasciati ispirare e scegli tra tante proposte esclusive: una cena da Irene, un aperitivo al Bar Artemisia o un soggiorno memorabile in uno dei nostri Rocco Forte Hotels.

Per suggerimenti personalizzati, contattaci al +39 05 527351, scrivici all'indirizzo [reception.savoy@roccofortehotels.com](mailto:reception.savoy@roccofortehotels.com) oppure [clicca qui](#) o scansiona il QR code qui sotto per acquistare online i nostri voucher regalo.



# Hotel Savoy

---

## **Prenotazioni**

reception.savoy@roccofortehotels.com  
Tel: +39 05 527351

## **Prenotazioni Camere & Suites**

reservations.savoy@roccofortehotels.com  
Tel: +39 05 54652165

## **Concierge**

concierge.savoy@roccofortehotels.com  
Tel: +39 05 52735836

## **Prenotazioni Ristorante e Bar**

irenefirenze@roccofortehotels.com  
Tel: +39 05 52735891

## **Prenotazioni Spa**

concierge.savoy@roccofortehotels.com  
Tel: +39 05 52735836

## **Prenotazioni Meeting ed Eventi**

events.savoy@roccofortehotels.com  
Tel: +39 06 32888999

---

📷 **Instagram:** @hotelsavoyflorence

📘 **Facebook:** @hotelsavoyflorence





**ROCCO FORTE HOTELS**

**HOTEL DE ROME BERLINO, HOTEL AMIGO BRUXELLES, THE BALMORAL EDINBURGO,  
HOTEL SAVOY FIRENZE, BROWN'S HOTEL LONDRA, ROCCO FORTE HOUSE MILANO,  
THE CHARLES HOTEL MONACO, VILLA IGIEA PALERMO, MASSERIA TORRE MAIZZA PUGLIA,  
HOTEL DE LA VILLE & HOTEL DE RUSSIE & ROCCO FORTE HOUSE ROMA,  
ROCCO FORTE PRIVATE VILLAS & VERDURA RESORT SICILIA,  
HOTEL ASTORIA SAN PIETROBURGO  
PROSSIME APERTURE: THE CARLTON MILANO, NAPOLI, NOTO, SARDEGNA**

**ROCCOFORTEHOTELS.COM**