

5/10/2023

Elegante, sorprendente, colorato: il nuovo concept di menù al San Paolino di Firenze

con lo chef Lorenzo Vendali

Il ristorante dell'unico 25hours Hotel in Italia rinnova l'offerta gastronomica



Un giovane chef talentuoso ed entusiasta e un rinnovato concept per il suo menù sono le novità del San Paolino, il ristorante del [25hours Hotel Piazza San Paolino](#) di Firenze studiato, nel dirompente design e nei luminosissimi spazi, da Paola Navone, a pochi passi da Santa Maria Novella e dal centro storico.

Lorenzo Vendali, chef fiorentino di 32 anni - precedentemente a La Ménagère e sous-chef presso Gucci Osteria da Massimo Bottura - ha elaborato un'offerta gastronomica completamente rivista in un'ottica di contemporaneità. La nuova carta è ancorata all'italianità e ai sapori della tradizione, rivisitati con uno sguardo attuale, sapienza tecnica e con un tocco di giocosità, dove il piatto soddisfa il palato, ma sa anche stupire la vista e divertire.

Semplicità e raffinatezza sono i principi che guidano le proposte per l'autunno, fra le quali figurano il *tortello fatto in casa ripieno di zucca gialla, mousse di blu di capra e rosmarino*; le *pappardelle all'anatra al gel e polvere di arancia*, o il *risotto alle seppie, nero di seppia e rapa rossa, mantecato con burro affumicato*. Fra i secondi, la *coppa di maiale brado toscano cotto a bassa temperatura con crema di porri e mela cotta nel burro, guancia di manzo con fondo di more e schiuma di patata bianca* e il *polpo marinato e grigliato, maionese di carote affumicate e cime di rapa*. Per concludere, i dessert con la *crostatina con crema all'arancia, mela caramellata e meringa agli agrumi*, il *crumble al cacao con ganache al caffè e crema al mascarpone*, o ancora la *pera cotta nel vino rosso aromatizzato alla cannella con crumble, gelato alla crema e vin brulè*.

Diversità e zero spreco: nel menù, ai piatti di carne si alternano sempre proposte di pesce o anche vegetariane e vegane, come l'*antipasto alla quinoa con ortaggi, sottaceti e crema di verdure*, o – fra i secondi - la *tagliata di sedano rapa cotto al vapore, laccato con fondo di verdure, cipollotto arrostito e nocciole grattugiate*. Importanti sono, sempre, il pieno utilizzo e la riciclabilità degli ingredienti: la rapa rossa, colorato ingrediente del risotto, per esempio, diventa polvere che tinge anche la triglia proposta fra gli antipasti, e il fondo di cottura delle pappardelle all'anatra serve per la decorazione di altri piatti.

La carta dei vini presenta una vasta offerta di eccellenti etichette toscane, che possono anche essere scelte personalmente dagli ospiti nella cantina dei vini dell'Hotel.

“Per il San Paolino volevamo un menù che rispecchiasse lo spirito di questo luogo così particolare e fuori dai canoni dei ristoranti fiorentini tradizionali” commenta Bart Spoorenberg, General Manager del 25hours Hotel Piazza San Paolino. *“Le nostre proposte sono piacevoli al palato e gradevoli alla vista, senza formalismi. Ma, al tempo stesso, dietro ognuna di esse c'è uno studio attento sugli intrecci di sapori e sull'autenticità degli ingredienti, in un equilibrio mai scontato”*.

“Sono entusiasta di presentare il mio primo menù, dove convergono molte delle mie esperienze passate. Per me la cucina è prima di tutto passione e dedizione, connubio di tradizione e suggestioni contemporanee. Nei nostri piatti la tecnica non è fine a se stessa, ma viene utilizzata nel momento in cui può arricchire e definire un piatto, e un'attenzione particolare viene posta sulla freschezza e provenienza dei prodotti che utilizziamo – stagionali e, se possibile, del nostro territorio”, aggiunge Lorenzo Vendali.

Il ristorante San Paolino, aperto a pranzo, cena e ad ogni ora del giorno, è inserito nel meraviglioso contesto del 25hours Hotel Piazza San Paolino. Ex convento medievale, poi istituto bancario e banco dei pegni, l'edificio è stato completamente ristrutturato e successivamente ripensato dalla designer Paola Navone sul fil rouge dei cantici danteschi del Paradiso e dell'Inferno, in modo unico e irriverente. Il ristorante, ospitato nella scenografica corte del complesso, è coperto da una spettacolare cupola di vetro che riempie di luce gli ambienti, concepiti come una curata piazza alberata. Un grande spazio-camino arredato con confortevoli sedute e cuscini, l'operosa cucina a vista e i rigogliosi angoli verdi contribuiscono a creare un'atmosfera conviviale, vibrante e raffinata insieme, nella quale è piacevole immergersi e incontrarsi, in un setting informale, ma sempre elegante.

**

Lorenzo Vendali

Lorenzo Vendali, fiorentino, 32 anni, ha mosso i primi passi in cucina durante le stagioni estive al Grand Hotel Principe di Piemonte di Viareggio. Successivamente ha lavorato presso il ristorante e bistrot La Ménagère, a Firenze, e al Caffè dell'Oro, bistrot e ristorante gourmet di Lungarno Collection, sotto la guida di Peter Brunel. Nel 2018 Lorenzo è entrato a far parte dell'Osteria Gucci da Massimo Bottura, ristorante a 1 stella Michelin, dove ha ricoperto diversi ruoli, fino a quello di sous-chef, per arrivare infine al 25hours hotel.

Ristorante San Paolino

Situato in una splendida corte inaffiata di luce e arredata con piante rigogliose e sempreverdi, il ristorante San Paolino è aperto ad ogni ora del giorno, ed offre ricche colazioni, pranzi sfiziosi e leggeri, merende golose per il pomeriggio ed una carta dedicata per la cena, che varia a seconda della stagione. Il "viaggio intorno alla tavola" che viene qui proposto sta anche nei più piccoli

dettagli, che si ritrovano in stoviglie e particolari d'arredo di varia natura estetica - dal colore, alla grafica, ai richiami al design esotico - oltre che puramente gastronomica. L'offerta culinaria del ristorante è completata dalle atmosfere intime e soffuse del Companion Bar, che accoglie i suoi ospiti dall'aperitivo fino a tarda notte, e dal bar Alimentari, con una proposta di dolci, spuntini e lievitati curata dalla leggendaria panetteria locale S. Forno.

[QUI](#) si possono scaricare i menù completi.

25hours Hotel Piazza San Paolino

Piazza di San Paolino, 1

50123 Firenze

Tel: 055 29 66 911

<https://www.25hours-hotels.com/it/hotels/firenze/piazza-san-paolino>

Immagini in alta risoluzione relative a questo comunicato stampa possono essere scaricate [QUI](#)

Immagini in alta risoluzione relative alla struttura possono essere scaricate [QUI](#)

In caso di pubblicazione, si prega di indicare i crediti presenti nella didascalia delle foto

CONTATTO STAMPA

ABC PR Consulting

Maria Vittoria Ambrosioni – mv.ambrosioni@abc-prc.com, Cellulare: 335 173 84 75

Chiara Bartoli – c.bartoli@abc-prc.com, Cellulare: 345 456 97 48

www.abc-prc.com

About 25hours Hotels

25hours Hotels è parte di Ennismore, una collection globale di brand imprenditoriali che mettono al primo posto la creatività e la propria missione. Ennismore è una joint venture con Accor, costituita nel 2021. Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman e Stephan Gerhard sono i fondatori e le menti creative dietro il marchio 25hours, che oggi gestisce 14 hotel nei paesi di lingua tedesca e in città come Firenze, Parigi e Dubai. 25hours è un'idea di hotel smart e culturalmente accattivante caratterizzata da location urbane suggestive, da un'estetica irriverente ma funzionale e dalla romantica nostalgia dei grandi hotel. Il brand si concentra sull'individualità, l'autenticità e la personalità e, con il motto "If you know one, you know none", progetta ciascuno dei suoi hotel con designer diversi e dallo stile unico. Sydney, Trieste e Porto sono tra le future destinazioni.

come as you are.