

Mangiare e bere in hotel: cinque nuove aperture da non perdere a Firenze

2025-03-27 09:28:06 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2025/03/27/firenze-nuove-aperture-5-stelle-mangiare-bere-hotel/>

Firenze continua a consolidarsi come una delle capitali mondiali dell'ospitalità di lusso, con un'offerta che comprende alcuni dei più prestigiosi hotel a cinque stelle. A grandi nomi come Four Seasons Hotel Florence, Sina Villa Medici, Helvetia & Bristol, Villa Cora e Portrait (Lungarno Collection) si sono affiancate di recente molte nuove aperture, come l'hotel La Gemma, che ha aperto nel 2023. E ognuna di queste non solo ha arricchito di posti letto la città, ma anche l'offerta enogastronomica cittadina, tra nuovi ristoranti e cocktail bar. Il 2025 rischia di essere un anno record, partito con l'apertura di Onde e del Bar Berni presso Four Seasons Hotel, ma che si annuncia particolarmente ricco nei prossimi mesi, con le molte novità previste per questa primavera, che si affiancano a importanti ristrutturazioni. Ecco dunque cinque nuovi indirizzi fiorentini da non perdere per chi ama mangiare e bere dentro gli hotel.

Alassio e l'Enoteca Violetta a The Hoxton Florence

A marzo 2025 aprirà The Hoxton Florence, segnando la seconda presenza italiana del brand dopo il successo di The Hoxton Rome. Situato in un quartiere residenziale nel cuore della città, l'hotel offrirà 161 camere, suddivise tra un palazzo tardo-rinascimentale e una moderna struttura progettata negli anni '80 dall'architetto Andrea Branzi. L'offerta gastronomica sarà articolata su più livelli. Il ristorante Alassio si ispirerà alla cucina costiera italiana, proponendo piatti freschi e leggeri, mentre l'Enoteca Violetta offrirà un'ampia selezione di vini in un ambiente informale e rilassato.

I quattro outlet di Collegio alla Querce

Il nuovo Collegio alla Querce ospiterà diversi spazi dedicati alla ristorazione, per un totale di quattro ristoranti e bar. Dall'elegante serra alla veranda, fino al giardino barocco sottostante, il ristorante La Gamella accoglie gli ospiti con un menu stagionale di classici italiani, serviti a colazione, pranzo e cena. Nel cuore del ristorante, la cucina a vista Cicchetti, progettata e realizzata a Firenze da Officine Gullo, funge da chef's table: un ambiente conviviale dove degustare piatti d'autore, interagire con gli chef e partecipare a masterclass di cucina. Il Conservatorio, invece, è un raffinato spazio luminoso ideale per gustare piatti stagionali leggeri, dolci artigianali e vini selezionati. Per un'atmosfera più informale, il ristorante e bar a bordo piscina, Café Focolare, invita a pranzi all'aperto sotto una pergola ricoperta di vite, con un menu che include pizze, paste, crudi e i celebri panini fiorentini. Nel cuore di questa istituzione centenaria, il ristorante unisce con eleganza la bellezza autentica della campagna toscana con il fascino senza tempo dello stile italiano. Un luogo perfetto in ogni stagione, dove ingredienti a chilometro zero, vini locali e tradizione si intrecciano per celebrare la vicinanza al territorio, dando vita a un menu ispirato alla cucina regionale italiana. Al calar della sera, il protagonista è il Bar Bertelli, un tempo l'ufficio del preside del collegio. Qui i cocktail rompono le regole per sorprendere i sensi, accompagnati da stuzzichini ispirati alle terre lontane esplorate nei vecchi testi scolastici. A completare l'atmosfera da *cabinet de curiosités*, i soffitti del bar sono adornati dai ritratti degli ex 'principi degli studi', i migliori studenti che hanno calcato le aule del collegio.

W Lounge a W Florence

La primavera 2025 segnerà anche l'ingresso del brand W Hotels a Firenze. Il W Florence offrirà 119 camere e 16 suite, tra cui la Penthouse Suite, dotata di terrazza privata. Il piano terra ospiterà la W Lounge, che integra il ritmo della città all'interno dell'hotel con live music, dj set e cocktail culture; sarà un mix di spazi interni ed esterni, attorno a un cortile centrale parzialmente coperto. Il rooftop si candida a diventare luogo di ritrovo dove gustare cocktail e bite in un mix di raffinatezza classica e mood contemporaneo.

Artemisia a Hotel Savoy

Per celebrare il 25esimo anniversario dell'Hotel Savoy, il locale si presenta con un look rinnovato del Ristorante Irene e, soprattutto, con la nuova apertura del Bar Artemisia. Irene si presenta come un'elegante trattoria dal tocco femminile e raffinato, ispirata alla leggendaria ospitalità di Irene Forte. Il menu, firmato da Fulvio Pierangelini, esalta la tradizione italiana e toscana con freschezza e creatività, mentre la terrazza su piazza della Repubblica regala agli ospiti un angolo privilegiato per pranzi, cene e aperitivi immersi nella vita cittadina. Bar Artemisia, dedicato alla pittrice Artemisia Gentileschi, è un ambiente intimo e suggestivo, dove la luce soffusa, il caldo rovere e il velluto creano un'atmosfera avvolgente e sofisticata. Le pareti affrescate rievocano lo spirito caravaggesco con un tocco di ironia, mentre il maestro Salvatore Calabrese firma il cocktail menu di Bar Artemisia e reinterpreta l'aperitivo fiorentino con cocktail audaci che combinano ingredienti inaspettati, come tartufo, Chianti e cuoio. A completare l'esperienza, una selezione di vini locali, distillati pregiati e snack toscani creati da Pierangelini.

Fede Cocktail Lab a Hotel Balestri

Affacciato sull'Arno, a pochi passi da Ponte Vecchio e dalla Galleria degli Uffizi, il Balestri è un boutique hotel che unisce il fascino dell'architettura storica al comfort contemporaneo, con richiami all'estetica dell'Art Déco tra ampie vetrate, soffitti a volta, specchi maestosi e pavimenti in marmo. All'interno dell'hotel ha appena aperto Fede Cocktail Lab, che vuol essere punto d'incontro tra l'ospitalità fiorentina e l'arte della mixology. Ispirato alla figura di Fede Balestri Witum, il bar ne incarna lo spirito visionario e audace. In un'epoca di trasformazioni, Fede fu una donna capace di guardare oltre le convenzioni, un'anima libera che sfidava i limiti del tempo. La sua eredità vive oggi in questo spazio, dove ogni cocktail è un omaggio alla sperimentazione e alla creatività all'interno di una cocktail list che non teme di osare. **LEGGI ANCHE:** [Hotellerie e dintorni: come sta cambiando la geografia dei 5 stelle a Firenze](https://forbes.it/2025/03/27/firenze-nuove-aperture-5-stelle-mangiare-bere-hotel/)