Travelnostop
il giornale del travelling italiano

A Firenze menù ad hoc per il Thanksgiving

Autore: Silvia Speciale

Data: 05 Novembre 2025

L’Hotel Brunelleschi e il Grand Hotel Minerva propongono due momenti speciali dedicati al Giorno del Ringraziamento, occasione perfetta per celebrare la condivisione e il piacere dello stare insieme.

All’Hotel Brunelleschi, tra le mura storiche della Torre della Pagliazza, lo chef Rocco De Santis firma una cena che unisce sapori d’oltreoceano e cucina italiana. La vellutata di zucca, mais e cornbread apre il menu, che prosegue con il galletto ripieno al chutney di mirtilli e salsa gravy, accompagnato da patate dolci Hasselback. In chiusura, la tartelletta con mousse alla zucca e cranberries, profumata alla cannella, racchiude tutta la dolcezza dell’autunno. A completare la serata, due cocktail d’autore: il Pilgrim, ispirato ai sapori tipici del Thanksgiving, e Tu vo’ fa’ l’americano, un Negroni con un tocco “a stelle e strisce”.

Al Grand Hotel Minerva, l’atmosfera del Ristorante La Buona Novella accoglie gli ospiti tra luci soffuse e profumi di stagione. Lo chef Edoardo Papiani propone il tradizionale tacchino ripieno con

un ricco contorno di specialità autunnali – patate dolci, zucca al forno, cavoletti gratinati e pannocchie grigliate – insieme a due piatti che raccontano la sua personale visione della festa: flan ai funghi e castagne e risotto alla zucca con guanciale e pecorino. A chiudere torta di zucca, meringata al limone e biscotti alla cannella.

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/toscana/alberghi/thanksgiving-a-firenze-i-menu-dellhotel-brunelleschi-e-del-grand-hotel-minerva_655657

Generato il 13/11/2026