



Attraverso un percorso iconografico, l'albergo racconta i momenti d'oro della città, dagli anni '50 ai '60, quando si affermò l'alta moda italiana e fecero le prime apparizioni le celebrity internazionali.

A disposizione degli ospiti ci sono 37 suite di dimensioni diverse, da 40 a 120 metri quadrati, dotate anche di una kitchenette a scomparsa con tutto il necessario per prepararsi uno spuntino o un cocktail

Minichiello, un'anima internazionale e un cuore profondamente italiano. La sua storia è un lungo viaggio: nato in New Jersey e cresciuto in un paesino in provincia di Avellino, ritorna negli States dove a soli 26 anni si afferma come chef della Strip di Las Vegas e lì brilla per oltre 10 anni. Dal deserto del Nevada alla sabbia della Florida, come executive chef di resort di lusso. E oggi al *Caffè dell'Oro* con una proposta gastronomica dalla doppia anima. La prima, perfetta per gli amanti della tradizione, propone una cucina italiana contemporanea, in cui spiccano sapori autentici e combinazioni gustose, grazie alla selezione quotidiana di materia prima fresca e di stagione. La seconda si avvicina a un gusto più internazionale con divagazioni in stile fusion. Stimolante l'utilizzo di alcuni prodotti "lontani", come keffir, tajina, avocado, wasabi, miso, curry, mandarino cinese abbinati al meglio e mai in modo estremo. Ed è così che la creatività è equilibrata ma il gusto della semplicità è sempre presente. La maggior parte dei piatti è caratterizzata da una leggerezza di fondo, che rende il menu attraente

a tutte le ore. Complice l'insieme di abbinamenti moderni, sapori armonici e colorate presentazioni che danno un tocco originale alle varie proposte. Tra i piatti iconici dello chef spiccano gli Spaghetti pomodoro e bottarga, i Ravioli con caviale di melanzane e tajina, hummus, formaggio di capra e pomodoro, la Tartare di manzo con crema fredda al parmigiano, kaffir lime e croccante d'uovo, la Tagliata di angus con patate al latticello, cannellone di melanzana e porro, salsa al chimichurri, il Polpo croccante, con burrata, crema di piselli, shiso e wasabi; delizioso il Tiramisù toscano, caratterizzato dai biscotti di Prato.

È un bistrot che vive tutta la giornata: dalla colazione, al brunch; da un pranzo veloce a un tè delle cinque o a un dessert pomeridiano, fino a sera, passando dall'aperitivo, alla cena o a un drink after dinner. La proposta dei vini e dei drink è curata dal sommelier Salvatore Biscotti. Il banco bar è un punto di riferimento e un pilastro dell'identità del locale: le selezioni di tè e caffè e i signature cocktail sono accomunati dalla ricerca di prodotti di alta qualità. In stretta collaborazione con la cucina, i drink per l'aperitivo si abbinano al meglio ad alcuni dei piatti. Grazie alla loro versatilità, i barman propongono ricette come gli *Infused Negroni*, le cui infusioni ne esaltano le caratteristiche, che comprendono *Lemon Negroni*, *Black Pepper Negroni* o *Arabica Negroni*. **F&B**



Portrait Firenze

Lungarno degli Acciaiuoli 4
50123 Firenze
tel. + 39 055.27268000
www.portraitfirenze.com