



Club **TOSCANO**

Le pagine del Club

Viaggio nei fumo ir d'Italia

Nuovo appuntamento tutto toscano con 3 nuove strutture. Prima una location elegante e panoramica con l'*Argentario Golf Resort & Spa*, a seguire *Villa Bardini*, museo con il ristorante *La Leggenda dei Frati* nel loggiato. Infine uno sguardo alla culla del Rinascimento dalle fantastiche vetrate dell'*Open Golden View*, ristorante e bar dove gustare un cocktail del barman Fabiano Buffolino.

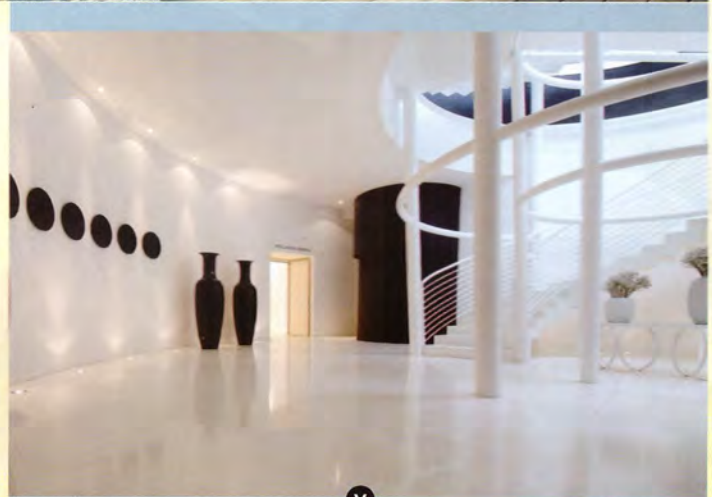
spazi
fumo ir

Argentario Golf Resort & Spa

Regalarsi una fuga in Maremma, una terra suggestiva che si snoda tra le spiagge del Mar Mediterraneo e le dolci colline a sud della Toscana: un'isola protetta dalla macchia mediterranea, situata tra Grosseto e Capalbio, con vista sulla Laguna di Orbetello. Tra gli ulivi centenari di questi luoghi, l'Argentario Golf Resort & Spa sorge in tutta la sua elegante struttura a forma di libellula: 5 stelle, campo da golf 18 buche, centro benessere di quasi 3000 m² e ristorante gourmet, *Dama Dama*. Davvero singolare il Ristorante che riprende il nome scientifico del daino, splendida specie che si può trovare nei boschi che circondano il Resort.

Una location creata e ideata dal noto ristoratore Fabrizio Santucci, patron de *Il Caminetto* di Roma. Il bello è che ci si ritrova in un simil rifugio di montagna con finti trofei di caccia ed eleganti arredi, del tutto inaspettato. Piatti semplici a pranzo, la sera la carta diventa più elaborata e stimolante.

La location panoramica e l'eleganza della struttura creano il luogo ideale anche per eventi del "gusto", percorsi di degustazione, magari a fine cena. Le magnifiche vetrate fanno sì che si possa godere dei colori intensi del cielo e della vegetazione circostante, così come i profumi della macchia mediterranea si accompagnano agli effluvi dei puff, leggeri o intensi a seconda del momento.



ARGENTARIO GOLF RESORT & SPA

Via Acquedotto Leopoldino, 58018 - Porto Ercole (GR)

Tel: 0564 810292

info@argentarioresort.it

La Leggenda dei Frati

Lo spazio al pian terreno del museo di Villa Bardini, con vista sul cuore rinascimentale di Firenze, regala un bel tuffo al cuore del commensale che varca la soglia dopo un tratto in salita lungo la ripida Costa San Giorgio, che si inerpicava su per le colline Oltrarno. Lo splendido complesso museale è gestito dalla Fondazione Bardini-Peyron e circondato da giardini terrazzati che digradano sulla città, offrendo una vista spettacolare.

Proprio nel loggiato principale del palazzo ha sede la sala del ristorante, arredata con eleganza e arricchita da importanti opere d'arte della Galleria

f u m o i r d ' i t a l i a



LA LEGGENDA DEI FRATI

Costa San Giorgio, 6 - Firenze Tel: 055 0680545
info@laleggendadeifrati.it

V i a g g i o n e i

Continua di San Gimignano. Il legame con il museo (che i clienti possono visitare dopo cena accompagnati dallo chef) è anche nell'arredamento della sala, mentre una terrazza intima può essere utilizzata in estate per cene private e anche, e soprattutto, per i momenti di relax del dopocena. Intima location e per un intimo *fumoir*.

A fronte di tale sfoggio di grande storia architettonica e paesaggistica fa contrasto il menù. La cucina di Ombretta e Filippo Saporito, chef e patron del ristorante, è innovativa pur se ben radicata nella cultura gastronomica del territorio, e mostra un'attenzione particolare alla ricerca delle materie prime e al rispetto di queste.



Open Golden View

Dalle vetrate del Golden View è possibile ammirare il Rinascimento fiorentino con Ponte Vecchio, il Corridoio Vasariano, gli Uffizi e il fiume Arno che, di riflesso, fa di luce il tutto risplendere. Luogo raffinato, dal gusto un po' anni '30, un arredamento dallo stile moderno, in cui prevalgono tonalità tenui e ciò contribuisce a dare al ristorante un'atmosfera delicata e raffinata. Il ristorante dispone anche di una terrazza sull'Arno e quindi durante la bella stagione l'atmosfera diventa ancora più romantica. Assolutamente da menzione il bar, in cui l'esperto bar-

d'Italia



man Fabiano Buffolino, crea cocktail innovativi, con ingredienti scelti con cura. Alcuni si possono trovare solo qui. Degli esempi? Il Numero 2, a base di gin infuso con tè giapponese bianco Pai Mu Than; il Numero 3, a base di gin infuso con basilico, menta e rosmarino. Ultimo, ma non per importanza, il Numero 8 "INFINITO FUMOIR", il cocktail fumé della casa ispirato al famoso old fashioned con sentori di tabacco.

Viaggio nei fumoir



GOLDEN VIEW OPEN BAR

Via Dei Bardi, 58/r (Ponte Vecchio) Firenze Tel: 055214502
info@goldenviewopenbar.com

spazi
fumoir

www.fumoir.it
comunicazione@fumoir.it