



FESTIVE SEASON


LET THE MAGIC HAPPEN



FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE

28.11.24.....	p. 02
FESTA DEL RINGRAZIAMENTO THANKSGIVING	
08.12.24.....	p. 04
THE REDS & THE WHITE CENA DI BENEFICENZA THE REDS & THE WHITE CHARITY DINNER	
15.12.24.....	p. 06
OPEN DAY 2024 OPEN DAY 2024	
24.12.24.....	p. 08
CENA DELLA VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE DINNER	
25.12.24 - 01.01.25.....	p. 12
BRUNCH DELLE FESTE FESTIVITIES BRUNCH	
31.12.24.....	p. 14
GALA DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE GALA	
07.12.24 - 06.01.25.....	p. 18
TEA TIME NATALIZIO CHRISTMAS TEA TIME	
PACCHETTI REGALO	p. 20
GIFT VOUCHER	
IL TUO EVENTO AL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE	p. 24
YOUR FESTIVE EVENT AT FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE	





28.11.24

FESTA DEL RINGRAZIAMENTO THANKSGIVING DAY

In occasione della Festa del Ringraziamento saranno disponibili alcuni piatti speciali nei menu del nostro ristorante Il Palagio e di

Atrium Bar:

On Thanksgiving, enjoy a special selection of dishes at Il Palagio and

Atrium Bar:

Cavoletti di Bruxelles saltati con burro all'aglio
bacon e mandorle

Sautéed Brussels sprouts with garlic butter, bacon and almonds

27 EURO

Maccheroni al formaggio cheddar e granseola

Spider crab mac and cheese

44 EURO

Rollè di tacchino con mele e castagne, purè di patate dolci
cavolo nero e salsa ai mirtilli rossi

Turkey roulade with apples and chestnuts

mashed sweet potatoes, black kale and cranberry sauce

46 EURO

Torta alla zucca e noci pecan

Pumpkin and pecan pie

22 EURO

08.12.24

THE REDS & THE WHITE CENA DI BENEFICENZA
THE REDS & THE WHITE CHARITY DINNER

Cena e asta di beneficenza a favore della Patrizio Cipollini Foundation
con menù a base di tartufi e intrattenimento musicale all'interno della Lobby del Palazzo della Gherardesca.

Sponsor della serata: Bellavista, Planeta e Petra

225 EURO A PERSONA

(vini inclusi)

• • •

*Charity auction dinner supporting the Patrizio Cipollini Foundation
with dedicated truffle menu and live music inside Palazzo Della Gherardesca's Lobby.*

Event sponsors: Bellavista, Planeta and Petra

225 EURO PER PERSON

(wines included)





15.12.24

OPEN DAY 2024

Giardino della Gherardesca

Domenica 15 dicembre dalle ore 10 alle ore 16

Evento di solidarietà nel Giardino della Gherardesca, con intrattenimento a tema e proposte gourmet dalle migliori realtà locali. I ricavi della giornata saranno devoluti all'associazione Trisomia 21 che si impegna nel supporto all'inclusione di persone con sindrome di Down e Contesto Ets, cooperativa sociale impegnata in ambito di disabilità ed inclusione.

Ingresso al parco: offerta minima di 1 euro per adulto

• • •

Sunday December 15th from 10am to 4pm

Charity event in the Gherardesca Garden, with entertainment and gourmet food stations from the best local producers and restaurants. All the proceeds will be donated to the Trisomia 21 Association, dedicated to promoting the inclusion of people with Down syndrome in Florence and nearby areas, and Contesto Ets, a social cooperative focused on disability and inclusion.

Park entrance: donation starting from 1 euro per adult



24.12.24

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

Palazzo Della Gherardesca - Il Palagio, Atrium Bar

Zuppetta speziata di lenticchie variegata delle Crete Senesi e zucca gialla

Spiced soup with a variety of "Crete Senesi" lentils and yellow pumpkin

• • •

Sogliola cotta a fuoco lento, pino e burro di montagna leggermente affumicato

Slow cooked sole, pine oil, slightly smoked and sour mountain butter

• • •

Terrina di foie-gras d'oca al caffè, Vermouth toscano, rosa canina e pan brioche

Goose foie-gras terrine with coffee, Tuscan Vermouth rosehip and brioche bread

• • •

Anolini ripieni di Parmigiano Reggiano in brodo vegetale

Parmigiano Reggiano stuffed anolini pasta in vegetables broth

• • •

Cappone ripieno di mela cotogna, cavolo nero, patata dolce e tartufo nero pregiato

Quince stuffed capon, black cabbage, sweet potato and black truffle

• • •

Parfait al torroncino, agrumi e cioccolato speziato

Nougat parfait, citrus and spiced dark chocolate

• • •

Panettone della Gherardesca, zabaione al vin santo

"Panettone della Gherardesca" with Vin Santo eggnog

• • •

Frivolezze delle festività

Festive delights

190 EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

il costo include acqua, caffè, un calice di benvenuto di Ferrari "Maximum Brut"

190 EURO PER PERSONA DRINKS EXCLUDED

the cost includes water, coffee and welcome aperitif with a glass of Ferrari "Maximum Brut"



24.12.24

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

Palazzo Del Nero - Onde

SELEZIONE DI ANTIPASTI - *SELECTION OF APPETIZERS*

Mozzarella fior di latte e acciughe del Mar Cantabrico

Mozzarella fior di latte and Cantabrian anchovies

Tartare di branzino con puntarelle all'aglio

Sea bass tartare with garlic "puntarelle"

Capesante, yogurt, lime e aneto

Scallops, yogurt, lime and dill

Sashimi di tonno, crema all'uovo e peperoncino dolce

Tuna sashimi, egg cream and sweet chili

Insalata di pesce con molluschi e crostacei del Mar Tirreno con verdure marinate

Tyrrhenian Sea salad with marinated vegetables

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Pasta mista, patate, cozze e provola

Pasta with mussels, potatoes and provola cheese

Classici gnocchetti di patate agli scampi

Classic potato "gnocchi" with scampi in a tomato cream sauce

SECONDO PIATTO - *MAIN COURSE*

Pescato del giorno al vapore verdure, maionese leggera allo scalogno e limone

Steamed catch of the day vegetables, lemon, homemade shallot mayonnaise

DESSERT - *DESSERT*

Buffet di dolci tentazioni nella sala dei dessert

Buffet of sweet temptations in our dessert room

150 EURO A PERSONA

Aperitivo di benvenuto con un calice di "Ferrari Maximum Brut"

150 EURO PER PERSON

Welcome aperitif with a glass of "Ferrari Maximum Brut"

25.12.24 - 01.01.25

BRUNCH DELLE FESTE
FESTIVITIES BRUNCH

Il Brunch più amato in città nei giorni più speciali dell'anno. Dalle 12:30 alle 15.

25 dicembre

180 EURO A PERSONA

con Champagne Telmont e vini selezionati

1 gennaio

150 EURO A PERSONA

con calice di Spumante Ferrari di benvenuto e vini selezionati

Spend the most magical days at the most loved brunch in town. From 12:30pm to 3pm.

December 25th

180 EURO PER PERSON

Champagne Telmont and selected wine included

January 1st

150 EURO PER PERSON

welcome glass of Ferrari Spumante and selected wines included





31.12.24

GALA DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE GALA

Palazzo Della Gherardesca - Il Palagio, Atrium Bar

Menù di sette portate e intrattenimento musicale a Il Palagio e Atrium Bar.

I festeggiamenti proseguiranno a partire dalle 23:00 nella sala Conventino con cocktail e DJ set.

Seven-course gala dinner at Il Palagio and Atrium Bar and midnight party to celebrate the beginning of a new year dancing and toasting in the splendid setting of the Conventino Ballroom.

Uovo “perfetto”, scarola all’agro, caprino e zafferano

“Perfect” egg, sour escarole, goat cheese and saffron

• • •

Branzino di lenza marinato agli agrumi e aneto, foglie di senape, panna acida e croccante di amaranto

Seabass marinated in citrus fruit, dill, mustard leaves, sour cream and amaranth crisp

• • •

Polpo alla brace, sedano rapa e chimichurri di erbe invernali

Grilled octopus, celeriac and winter herbs chimichurri

• • •

Tortellini della tradizione in brodo di gallina del Valdarno

Traditional tortellini stuffed with meat in Valdarno Tuscan chicken broth

• • •

Guancia di vitello brasata al Brunello, cremoso di patate, porro alla brace e tartufo nero pregiato

Veal cheek braised with Brunello wine, creamy mashed potatoes, grilled leek and black truffle

• • •

Pompelmo rosa, salvia ed arachidi

Pink grapefruit sorbet, sage and peanuts

• • •

Puffarello De’ Magi all’ananas, maracuja e foglia d’ostrica

Blue cheese, pineapple, maracuja and oyster leaves

470 EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

Incluso calice di benvenuto di Champagne Krug e accesso al Midnight party

470 EURO PER PERSON DRINKS EXCLUDED

Including a welcome aperitiv with a glass of Champagne Krug and access to the Midnight party



31.12.24

GALA DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE GALA

Palazzo Del Nero - Onde

I festeggiamenti proseguiranno a partire dalle 23:00 nella sala Conventino con cocktail e DJ set.

Midnight party to celebrate the beginning of a new year dancing and toasting in the splendid setting of the Conventino Ballroom.

SELEZIONE DI ANTIPASTI - SELECTION OF APPETIZERS

Giardiniera di verdure, formaggio caprino e tartufo nero - Scampi crudi agli agrumi

Tartare di tonno rosso con caviale Oscietra e polvere di mimosa - Capesante, panna acida e bottarga di muggine

Vaporata di molluschi e crostacei con verdure all'agro

Mixed pickled vegetables, goat cheese and black truffle - Raw scampi with citrus fruits

Red tuna tartare, Oscietra caviar and egg yolk powder - Scallops, sour cream and mullet bottarga

Warm crustacean and shellfish salad with sour vegetables

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Fregola sarda, aragostella e champagne

Fregola pasta, lobster and champagne

Tortellini di branzino, brodetto di scoglio e sepioline arrostito

Sea bass-stuffed tortellini served in a fish broth with cuttlefish

SECONDO PIATTO - MAIN COURSE

Branzino arrostito, carciofi saltati e intingolo di patate alle vongole

Roasted sea bass sautéed artichokes, potatoes and clams sauce

DESSERT - DESSERT

Buffet di dolci tentazioni nella sala dei dessert

Buffet of sweet temptations in our dessert room

380 EURO A PERSONA

Bottiglia di Bollinger "Special Cuvè" per due persone inclusa

380 EURO PER PERSONA

Bottle of Bollinger "Special Cuvè" for two people

07.12.24 | 06.01.25

TEA & APERITIVO TIME

Con le miscele natalizie di La Via del Tè Firenze. Dalle ore 16 alle ore 18

Tè accompagnato da piccola pasticceria, sandwich, scones e biscotteria

40 EURO A PERSONA

Tè accompagnato da piccola pasticceria, sandwich, scones e flute di champagne

58 EURO A PERSONA

Assaggio di Panettone della Gherardesca accompagnato da Louis XIII Cognac by Remy Martin (1cl)

95 EURO A PERSONA

Aperitivo da Bar Berni con i famosi panini tartufati di Procacci e una limited edition dedicata a

Four Seasons Hotel Firenze, accompagnati da un cocktail a base Vermouth o un calice di vino

...

With Christmas tea blends of La Via del Tè Firenze. From 4 pm until 6 pm

Tea with pastries, sandwiches, scones, and biscuits

40 EURO PER PERSON

Tea with pastries, sandwiches and scones and a flute of champagne

58 EURO PER PERSON

Panettone della Gherardesca tasting, served with Louis XIII Cognac by Remy Martin (1cl)

95 EURO PER PERSON

*Aperitivo with the famous Procacci truffle sandwiches and a special limited edition by Four Seasons Hotel Firenze,
paired with a Vermouth-based cocktail or a glass of wine*



FESTIVE SEASON
THE HILTON HOTEL

Hil Palacios



FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE

PACCHETTI REGALO ENOGASTRONOMICI

FOOD & WINE EXPERIENCES

Brunch domenicale per 2 persone con vini pre-selezionati inclusi

Sunday Brunch for two with pre-selected wines included

260 EURO

Cena a Il Palagio con menù degustazione di cinque portate per due persone e abbinamento vini pre-selezionati

Dinner at Il Palagio with five-course tasting menu for two people and pre-selected wine pairing

540 EURO

Cena Romantica per due persone nella nostra Cappella

(Aperitivo, cena di quattro portate, allestimento floreale ed affitto della location con un cameriere dedicato, vini esclusi)

Romantic Dinner for two in our Chapel (wines excluded)

1200 EURO

Cena Romantica per due persone nella nostra Terrazza Altana

(Aperitivo, cena di quattro portate, allestimento floreale ed affitto della location con un cameriere dedicato, vini esclusi)

Romantic Dinner for two on our Altana Terrace (wines excluded)

1500 EURO

Panettone della Gherardesca (1 kg)

Della Gherardesca Panettone (1 kg)

55 EURO

Per informazioni e prenotazioni: 055 2626450 - dining.firenze@fourseasons.com

For information and reservations: +39 055 2626450 - dining.firenze@fourseasons.com

PACCHETTI REGALO SPA

GIFT VOUCHERS SPA

LIFT & GLOW

Trattamento che migliora significativamente la compattezza, il tono e la luminosità della pelle. L'applicazione della Gold mask 24K favorisce il rinnovo cellulare stimolando il microcircolo per un aspetto più giovane e luminoso.

This treatment significantly improves the consistence, tone and brightness of your skin. The application of the 24K Gold Mask promotes cellular renewal by stimulating blood microcirculation, to give you a younger and brighter look.

MIMI LUZON | 50 min. › 390 EURO

MIMI LUZON | 75 min. › 525 EURO con radiofrequenza / *with radio frequency*

HOLISTIC OUD & SOUNDS

Un massaggio rilassante che coinvolge tutti i sensi grazie alle fragranze completamente naturali degli oli Sodashi.

I movimenti di stretching e le tecniche di pressione media, uniti alle frequenze delle campane tibetane, aiutano ad alleviare le tensioni di testa, viso e corpo, per un benessere totale.

A relaxing massage that involves all your senses thanks to the fully natural fragrances of our Sodashi oils. Stretching movements, together with medium pressure techniques and Tibetan singing bowls frequencies, help to relieve head, face and body tensions, for an experience of total sensorial wellness.

SODASHI | 75 min › 235 EURO

BEAUTY DAY

un percorso di bellezza che include piega e make up

a beauty ceremony including hair styling and make up

140 EURO

GYM MEMBERSHIP

Una Gym membership annuale Silver

Gym Silver Annual Membership

2000 EURO

I voucher non possono essere usati durante i giorni festivi.

Per informazioni e prenotazioni: 055 2626 630 - spa.firenze@fourseasons.com

Vouchers cannot be used on festivities.

For information and reservations: +39 (055) 2626 630 - spa.firenze@fourseasons.com





Bundles & Mezze

Belgian Beer Minimum 20L	90.00 €
Belgian Salmon Beer Reserve	120.00 €
Full Lager Beer Reserve	115.00 €
French Chateau Beer	120.00 €
White Pilsener Beer Premium Grade	120.00 €
Warrior Beer de Saison	120.00 €
Crab Mince with Mustard Chutney 200g	180.00 €
Beef Wellington 200g	120.00 €
Beef Shank 100g 200g	120.00 €

IL TUO EVENTO AL FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE YOUR FESTIVE EVENT AT FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE

Trascorrete il momento più magico dell'anno al Four Seasons Hotel Firenze: fin dal vostro ingresso, verrete avvolti dall'atmosfera incantata delle installazioni natalizie di Vincenzo Dascanio.

Il menù dello Chef Paolo Lavezzini delizierà i vostri ospiti e il nostro team di Eventi vi permetterà di realizzare l'evento più adatto alle vostre esigenze in una delle nostre sale private.

FOUR SEASONS CATERING TEAM

catering.florence.dst@fourseasons.com - 055 2626 237

• • •

Spend the most wonderful time of the year at the Four Seasons Hotel Firenze: from the first step into our Hotel you will be surrounded by the enchanting atmosphere of our magical lobby, decorated by Vincenzo Dascanio.

Guest will have the chance to enjoy a personalized menu created by our Chef Paolo Lavezzini and a private event completely tailor made for you by the Catering Team.

FOUR SEASONS CATERING TEAM

catering.florence.dst@fourseasons.com - +39 055 2626 237



FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE