



Scandicci

Sesto F.no

Campi

Calenzano

Le Signe

Mugello



Cinque portate di gusto e passione per il tuo San Valentino al Ristorante Il Conventino a Marignolle

GUSTO | 07/02/2015

Visualizzato 1437 volte



Una cena speciale in una location d'eccezione per la serata più romantica dell'anno

Quando si va a cena fuori ci sono volte in cui basta una pizza, ma ci sono serate in cui si ha voglia di qualcosa di più, di una **cena speciale in un posto speciale**. E quel posto è il **Ristorante Il Conventino a Marignolle**, dell'**Hotel & Resort Villa Tolomei**, situato **tra i colli di Marignolle e quello di Bellosguardo** a soli 5 minuti dal centro storico di **Firenze**. Un luogo d'eccezione, elegante e con stile, in una cornice meravigliosa con una **vista mozzafiato su Firenze** e piatti che fanno innamorare. Sembra proprio il posto dove passare **la serata più romantica dell'anno**, per stupire il partner con una cena indimenticabile.

Attenzione, stile e ricercatezza sono parole importanti per Il Conventino, dove anche le erbe aromatiche sono coltivate personalmente dallo chef nel giardino dell'hotel. E per la **serata di San Valentino** lo chef del Conventino ha preparato un **menù d'eccezione, tutto a base di pesce**, con piatti davvero speciali per una **cena degustazione con musica dal vivo**. Un menù completo, ricercato, di qualità, con prodotti di prima scelta, alla cifra di 60 euro tutto compreso.

Dall'anima alla tentazione, ogni piatto ha un tema. Si comincia con l'**anima**, l'**aperitivo** di benvenuto, per passare poi al **cuore**, una tartara di tonno con scaglie di fondente, riduzione di aceto balsamico



La spesa che conviene!



Florence Car Nuova Concessionaria

Assistenza e ricambi FIRENZE Via Allori, 37 Tel. 055 4289141



U
15
15
13
13
13
13
12
12
11
11
10
10
09
01
01
Ve

S

in
Bi

kijiji



Anfibi militari
centurion invern...

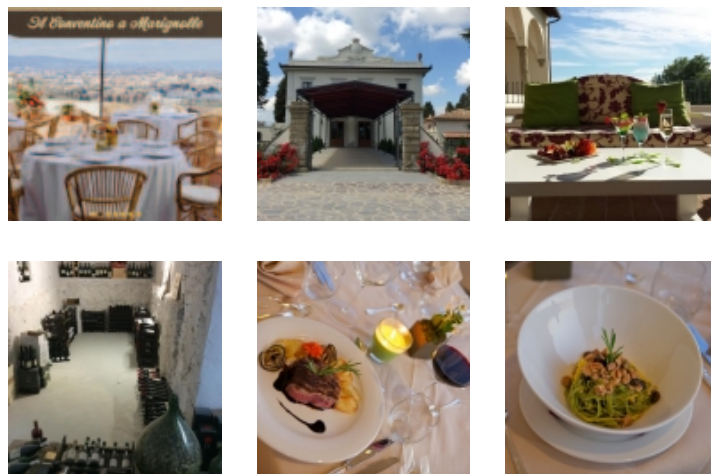
Contatta



e sale affumicato come **antipasto**. Il **primo** è pura **passione**, agliatelle di pasta fresca con vongole, broccoletti, bottarga di muggine e pecorino romano, e il **secondo** è il trionfo del **gusto**, con un cono di filetto di branzino con verdure di stagione e puré di patate viola. E come non lasciarsi tentare dal dolce? Il **dessert** del Conventino sarà un tortino al fondente con salsa al mandarino speziata alla cannella e allo zenzero.

Questo è quello che vi aspetta se scegliete di coccolarvi passando la **serata del 14 febbraio al Conventino a Marignolle**, per una **cena a lume di candela nelle accoglienti sale di una splendida villa trecentesca**, in una delle location più incantevoli ed eleganti di Firenze, con una veduta suggestiva delle colline toscane.

Per informazioni e prenotazioni
Tel: 055.3920401 / Email: info@villatolomeihotel.it



Aggiungi un commento...

Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come **Marco Terzoni** ▾ [Commenta](#)

Plug-in sociale di Facebook

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

kijiji




Ristorante "Il Conventino a Marignolle": gusto, tradizione e qualità




Ristorante Vallechiara, qualità e gusto al prezzo giusto



Intervista ad Arturo Dori, Personal Chef

Compro pellicce

Contatta



| | | |
|---|--|--|
| | | |
|  <p>Lungoungiorno e la Fierucola al Vecchio Conventino</p> |  <p>Sponsor (4WNet)</p> <p>Obesità addominale? 1 porzione brucia fino a 1,8 kg di grasso della pancia! VEDI</p> |  <p>Christmas Pack Klab, il regalo natalizio che cercavi</p> |

RAIL NATION Browsergame





Crea il tuo Impero Ferroviario!

GIOCA SUBITO

ANDY WARHOL ...in the City

Bandi di Gara Gratis

Partecipa a tutti gli appalti con i ns requisiti Senza Limiti di Categ.



REGISTRATI & INCASSA FINO A **20€ + 100€** SUBITO* SUL 1° DEPOSITO*

BOOK OF RA deluxe STAR VEGAS.IT

Il gioco è riservato ai maggiorenni e può causare dipendenza patologica. Informazioni e probabilità di vincita www.starvegas.it e www.aams.gov.it Greentube Malta Ltd. Conc. 1523





Direttore Responsabile
Irene Grossi

Redazione

Maurizio Belli
Alessia Benelli
Emiliano Carri
Jessica Chirli
Claudio Costagli
Irene Grossi
Elena Manetti
Agnese Paternoster
Marco Pecorini

Contatti

informazioni generali
info@055firenze.it
Redazione
redazione@055firenze.it
Pubblicità
adv@055firenze.it
Vox populi e dite la vostra
vox@055firenze.it



C & C Media s.r.l.
via Ponte a Greve, 54
50018 Scandicci - Firenze - Italy
p.iva 06282890489

055firenze.it
Quotidiano c
registrato p
nr. 5937 del

powered by 

