



- 1 Queste sono le donne che curano il nostro passato
- 2 Le proprietà skincare della centella asiatica
- 3 E poi ci sono loro, i pantaloni comodi primaverili
- 4 Scegliere di fare la mugnaia nel terzo millennio
- 5 Le foto ispirazione del weekend sono...

Annunci Google

[Invia commenti](#)
[Perché questo annuncio? >](#)

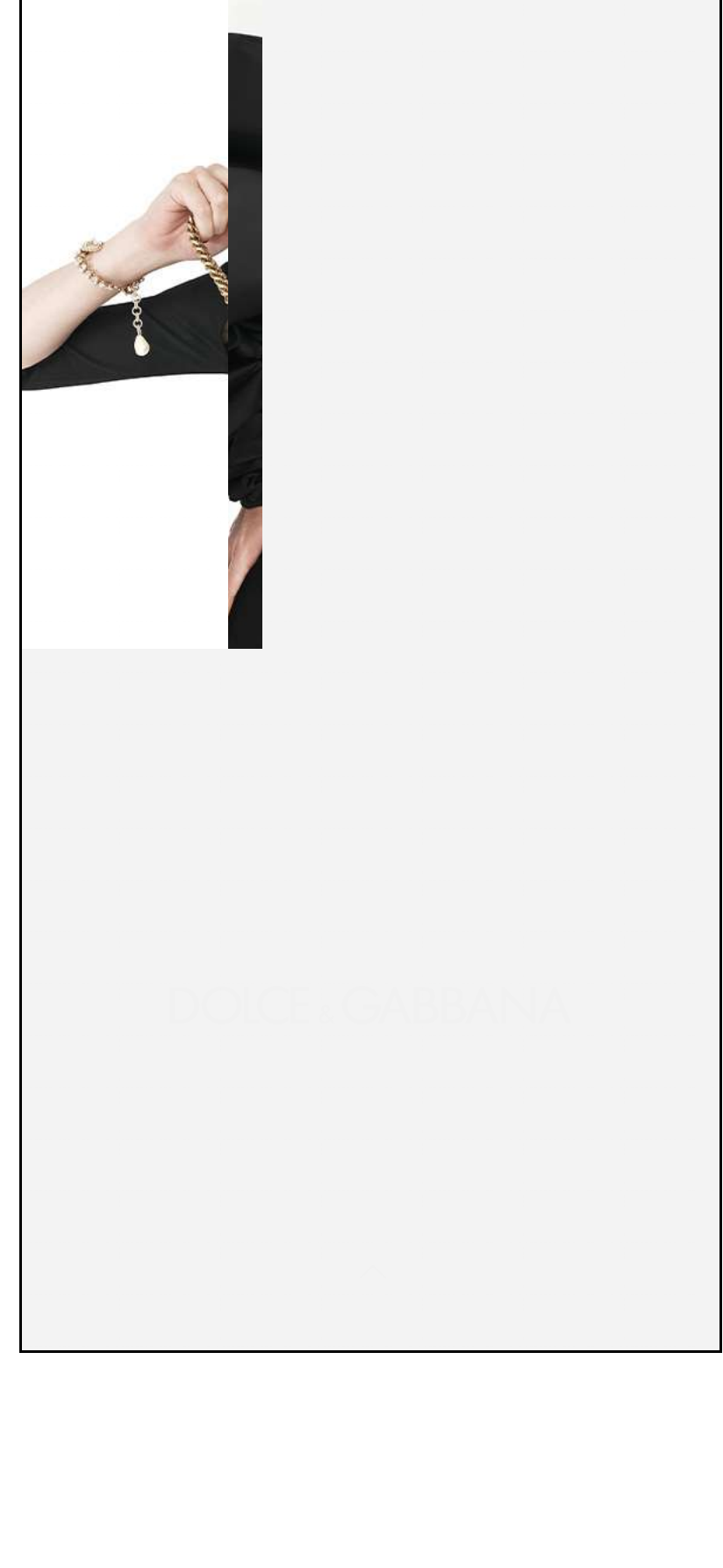
Il gusto e le sue nuove frontiere

Riapre con una veste tutta nuova La Ménagère, indirizzo fiorentino dove concedersi fine dining, shopping esclusivo e smart working immersi nel design.

Di **Daniilo Ascani** 21/12/2021

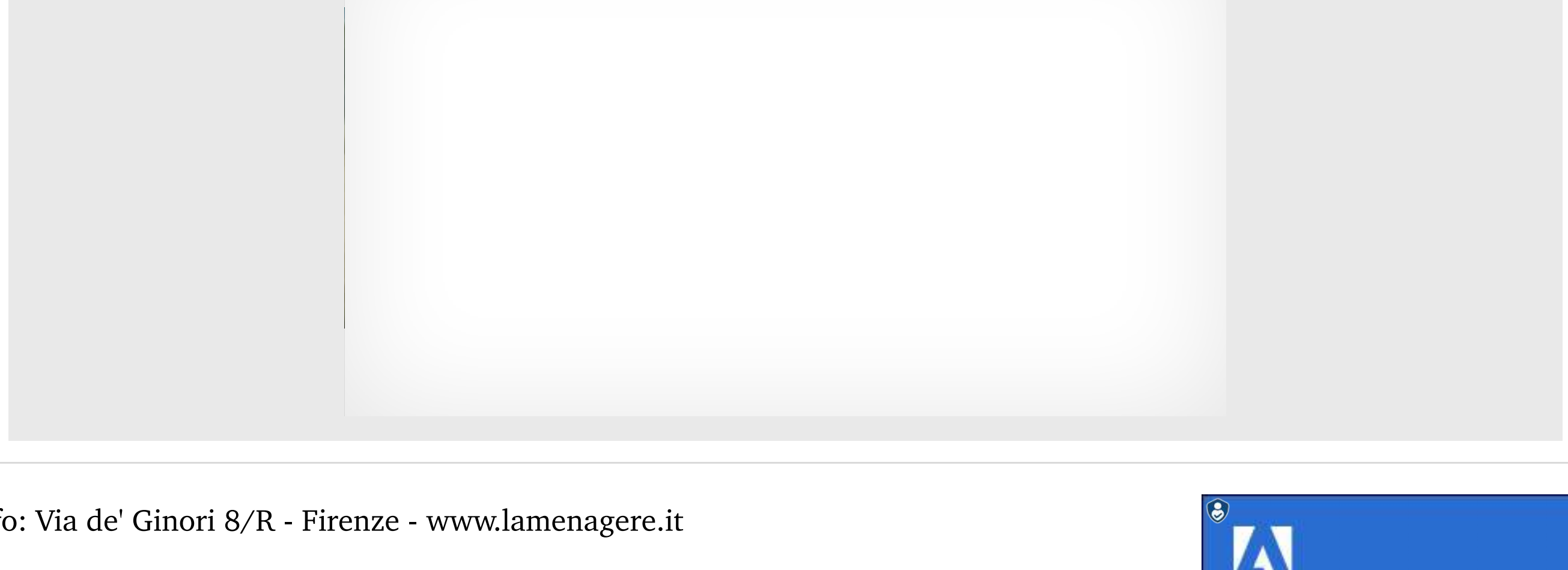


Dopo la fortunata parentesi estiva di Jardin La Ménagère, uno dei ristoranti più eleganti di Firenze torna nella sede che lo ha reso un punto di riferimento per foodies e amanti del design. E lo fa con una veste tutta nuova - voluta dalla famiglia Manfredi - curata come un abito di sartoria dall'architetto **Claudio Nardi**. Nel suo storico indirizzo - Via de' Ginori 8/R - si apre un'autentica polifonia di ambienti e non c'è neppure una nota stonata. Perché se all'ingresso principale si snoda la galleria centrale, la navata destra dei volumi ora cede il passo all'area Bar & Cocktails. Nella sofisticata proposta del concept restaurant **La Ménagère** si ritrovano Fiori, Complementi e Dolcezze e poi l'eden dedicato al ristorante, tempo dello **chef Nicholas Duonnolo**. Ma le sorprese sono davvero tante. Se il tavolo comune che invita al trionfo della convivialità si riappropria dei suoi spazi, lo *chef's table* conquista il suo podio in prossimità della cucina. Divani con velluti opulenti, specchi alle pareti e materiali dall'anima ruvida scaldano l'atmosfera. Un tempo storico emporio dove acquistare arredo per la tavola e utensili - *ménagère* vuol dire infatti casalinga - tale angolo di paradiso ora offre salette appartate nel mezzanino concepite come una *business lounge* dall'allure anni Sessanta e una sala detta *Linda*, con tanto di caminetto. Mentre nelle fondamenta dell'architettura si svela un *gentlemen's club* dal twist contemporaneo con cantina, *cigar room* e *fumoir*, biliardo. Qui tappezzerie anni Quaranta danno una spiccata personalità agli ambienti. Immancabile l'angolo *green* dove sbocciano fiori, piante e tanto altro. Come del resto la libreria in cui fare incetta di testi di botanica, cucina, arte, storia e giardinaggio. *Côté gourmand...* già dal menu si apre un caleidoscopio di sapori e aromi intensi. Disegnata come un giornale, con illustrazioni floreali, la carta dalla quale scegliere piatti e tanto altro sembra una rivista dal fascino d'antan. Fiore all'occhiello dell'offerta sono le originali creazioni di Nicholas Duonnolo - le più convincenti quelle messe a punto per il *brunch* - e i cocktail del *mixologist Luca Cinalli*. Un indirizzo per assaporare l'ospitalità *comme il faut*.

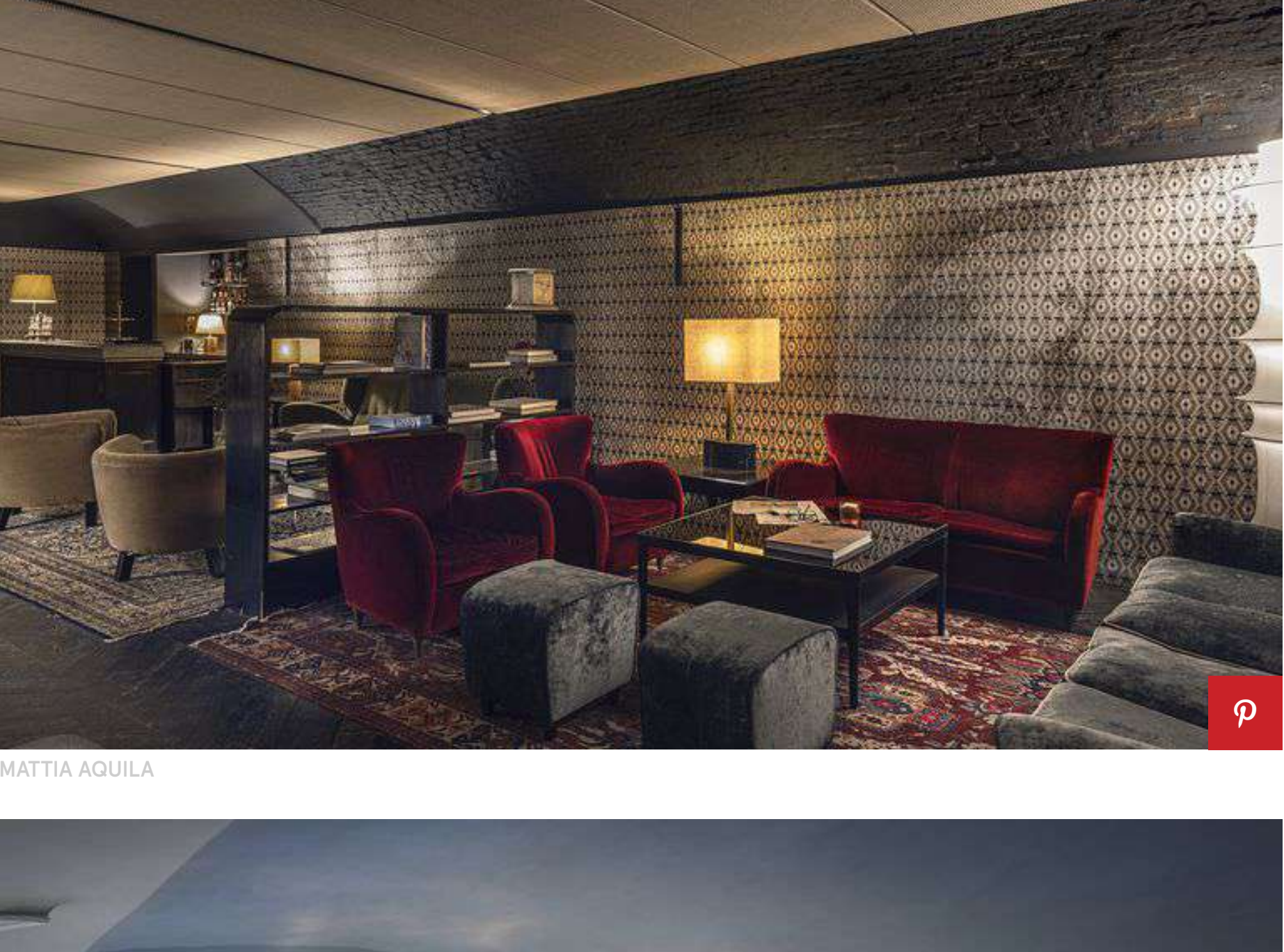


Un angolo della Sala Linda, La Ménagère.

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO



Info: Via de' Ginori 8/R - Firenze - www.lamenagere.it



Una sala da pranzo e uno scorcio della chef's table nella cucina.



L'ingresso del ristorante La Ménagère su Via de Ginori 8/R.

Adobe

Approfitta dell'offerta lancio per Tutte le applicazioni Creative Cloud.

40% di sconto. Vedi i termini.

[Acquista](#)

Guarda anche

I miti della moda, Christian Dior

LA COLLABORAZIONE SI INTERRUPE QUANDO DIOR SERVE AL FRONTE DELLA FRONTE MEDITERRANEA NELLA SECONDA GUERRA MONDIALE.

ATTIVA L'AUDIO

ALTRI DA GOURMET

Il racconto di un territorio

Un bouquet di sapori

Il gusto in un boccone

Sotto il segno dei pesci

Il gusto dell'estate

La pizza vera

Nei colli di Luni

Il menu PowerZ

Ab ovo

PacifPoke

THE BRIDGE
FIRENZE 1969

-40%

-30%

-40%

-40%

CELEBRA I TUOI EVENTI CON m&m's

CREA I TUOI M&M'S

GOURMET MAISON IL GUSTO DELLA NEBBIA: UN NUOVO RISTORANTE CINESE PIANODUE: IL RISTORANTE SU MISURA #MCBISTROT TERZO GIORNO, IL SENSO DEL GUSTO L'OROSCOPO DEL GELATO SAY CHEESE! DI NUOVO, IERI, MAI, DOMANI, SEMPRE