

CHRISTMAS FESTIVITIES



FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE



Fri - Ven

01

DEC - DIC

01.12.2017
THE REDS & THE WHITE
THE REDS & THE WHITE
pag. 02

Fri - Ven

08

DEC - DIC

08.12.2017
BRUNCH STRAORDINARIO
SPECIAL BRUNCH
pag. 04

Sun - Dom

17

DEC - DIC

17.12.2017
OPEN DAY 2017
OPEN DAY 2017
pag. 06

Sun - Dom

24

DEC - DIC

24.12.2017
BRUNCH DELLA VIGILIA
CHRISTMAS EVE BRUNCH
pag. 10

Sun - Dom

24

DEC - DIC

24.12.2017
CENA DELLA VIGILIA
CHRISTMAS EVE DINNER
pag. 12

Mon - Lun

25

DEC - DIC

25.12.2017
PRANZO & CENA DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH & DINNER
pag. 14

Sun - Dom

31

DEC - DIC

31.12.2017
CENA DI SAN SILVESTRO
NEW YEAR'S EVE DINNER
pag. 16

Sun - Dom

31

DEC - DIC

31.12.2017
FESTA DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE PARTY
pag. 18

Mon - Lun

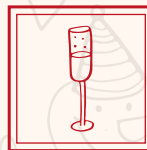
01

JAN - GEN

01.01.2018
BRUNCH DI CAPODANNO
NEW YEAR'S BRUNCH
pag. 20



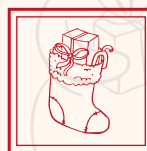
08.12.2017 - 06.01.2018
IL TÈ DI NATALE
CHRISTMAS TEA TIME
pag. 22



12.12.2017 - 30.12.2017
APERITIVO ALL'ATRIUM BAR
ATRIUM BAR APERITIVO
pag. 24



8.12.2017-31.12.2017
PACCHETTI REGALO
GIFT VOUCHERS
pag. 26



21.12.2017 - 26.12.2017
ATTIVITÀ PER BAMBINI
KIDS ACTIVITIES
pag. 34



Il Palagio

THE REDS & THE WHITE

01.12.2017

.....

Cena con menù a base di Tartufo Bianco di Savini Tartufi di San Miniato.
Menù creato dallo Chef stellato Vito Mollica, con la partecipazione di
Fattoria Le Pupille con le loro annate di Saffredi.

*Michelin Starred menu by the Chef Vito Mollica, paired with
the finest Tuscan wines and white San Miniato truffles, in collaboration
with Fattoria Le Pupille and its Saffredi wines.*

Egg benedict con lombetto di cinta senese al vapore
*Egg benedict with 'cinta senese' pork loin
Poggio Valente 2000 (Morellino di Scansano DOCG Riserva)*

...

Zuppa di farro della Garfagnana mantecata al pecorino con fagioli zolfini
*'Garfagnana' spelt soup with zolfini beans and pecorino cheese
Saffredi 2012 (IGT Maremma Toscana)*

...

Risotto di zucca su carpaccio di capriolo profumato al fieno
*Pumpkin risotto on a bay infused deer carpaccio
Saffredi 2008 (IGT Maremma Toscana)*

...

Pollo di Laura Peri disossato con fricasea di creste di gallo e crema di sedano rapa
*'Laura Peri' deboned chicken with rooster crests fricassee and celeriac purée
Saffredi 1998 (IGT Maremma Toscana)*

...

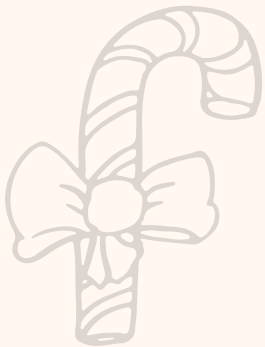
Biscotto morbido alle castagne, cremoso ai pinoli e gelato al fior di latte e rosmarino
*Soft chesnut biscuit, pine nuts mousse with rosemary and 'fior di latte' ice cream
Solalto 2007 (IGT Maremma Toscana)*

Euro 170 (vini inclusi)

Euro 170 (wines included)



Il Palagio



BRUNCH STRAORDINARIO

Venerdì, 8 Dicembre

Dalle ore 12.30 alle ore 15:00

Euro 95 adulti (vini preselezionati inclusi)

.....

SPECIAL BRUNCH

Friday, December 8th

From 12:30 pm to 3:00 pm

Euro 95 for adults (wines included)



Giardino della Gherardesca



OPEN DAY

Domenica, 17 Dicembre

EVENTO DI SOLIDARIETÀ A FAVORE DEI BAMBINI DI LIVORNO
CON MERCATINI NATALIZI DI BENEFICIENZA

Quest'anno, in seguito al terribile nubifragio che ha colpito lo scorso 10 settembre la città di Livorno, i ricavati della giornata saranno devoluti al rifacimento delle aule ed acquisto del materiale didattico della Scuola Primaria di 2° Grado G. Bartolena Livorno, che ha perso l'intero piano terra della struttura, e alla ricostruzione dell'Asilo Montenero, gravemente danneggiato dal nubifragio.

Dalle ore 10 alle ore 16

Ingresso al parco: offerta minima di 1 euro per adulto

.....

OPEN DAY

Sunday, December 17th

THE CHARITY EVENT DEDICATED TO THE LITTLE ONES
WITH CHRISTMAS MARKETS

Our thoughts go to the areas affected by the downpour in Livorno, with the aim of rebuilding the Junior High School G. Bartolena and Montenero Kindergarden's classrooms.

From 10:00 am to 4:00 pm

Park entrance donation starting from 1 Euro per adult







Il Palagio

BRUNCH DELLA VIGILIA

Domenica, 24 Dicembre

Dalle ore 12.30 alle ore 15:00

Euro 95 adulti (vini preselezionati inclusi)

.....

CHRISTMAS EVE BRUNCH

Sunday, December 24th

From 12:30 pm to 3:00 pm

Euro 95 for adults (wines included)



Palazzo della Gherardesca

LA CENA DELLA VIGILIA

CHRISTMAS EVE DINNER

24.12.2017

.....

Piccolo stuzzichino

Welcome Canapé

...

Tartare di tonno con avocado, gambero rosso marinato, caviale oscietra e crema di mango

Tuna tartare, avocado, marinated red prawn, Oscietra caviar and mango purée

...

Risotto alle erbe. peperone di Senise e capasanta scottata

Wild herbs risotto, "Senise" bell pepper and seared scallop

...

Dentice arrostito con salsa di broccoli al lime e fricasea di gamberi

Roasted snapper, prawn fricasee with lime and broccoli sauce

...

Cappone farcito alle castagne con crema di pastinaca, radicchio all'arancia e salsa

Chestnut filled capon on parsnip velouté, orange flavored radicchio and truffle sauce

...

Tartufo alla nocciola farcito alla confettura di latte e caramello con gelato alla Tonka

Hazelnut semifreddo, milk and caramel jam with Tonka beans ice cream

...

Panettone degli auguri con zabaione al Passito di Pantelleria

Christmas 'Panettone' with Pantelleria sweet wine sabayon

...

Espresso e frivolezze natalizie

Coffee and Christmas friandises

Euro 150 (bevande escluse)

Euro 150 (drinks excluded)



Palazzo della Gherardesca

PRANZO & CENA DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH & DINNER

25.12.2017

.....

Piccolo stuzzicchino natalizio

Christmas welcome canapé

...

Astice con crema di zucca al ginger e topinambur

Lobster, pumpkin and ginger purée with Jerusalem artichoke

...

Tortellini in brodo di chianina, coriandoli di verdure ed erbe fresche

Tortellini pasta in 'Chianina' broth, vegetables flakes and fresh herbs

...

Cavatelli alle cime di rapa, gamberi e ricci di mare

Cavatelli pasta, turnip tops, prawn and sea urchin

...

Rombo scottato con vellutata di cavolfiori alla vaniglia e salsa al dragoncello

Seared turbot, vanilla and cauliflower velouté with tarragon sauce

oppure - *or*

Maiale iberico arrostito con crema di carote alla cannella

Roasted Iberian pork with cinnamon carrot purée

...

Mousse arancio e cioccolato, frutta secca caramellata e gelato alla vaniglia Bourbon

Orange and chocolate mousse, caramelized dried fruit and Bourbon vanilla ice cream

...

Panettone degli auguri con zabaione al Vin Santo

Christmas 'Panettone' with Vin Santo sabayon

...

Espresso e frivolezze natalizie

Coffee and Christmas friandises

Euro 150 (bevande escluse)

Euro 150 (drinks excluded)



Palazzo della Gherardesca



CENA DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31.12.2017

.....

Stuzzichini di benvenuto, 10g di caviale Siberian con blinis e condimenti, ostrica alla salsa Creola

Welcome canapé, 10 gr. of Siberian Caviar with blinis, oyster Creole

...

Granchio reale con salsa di pomodori datterini alla pizzaiola

King crab with datterini tomatoes pizzaiola sauce

...

Risotto allo champagne con crudo di crostacei

Risotto with raw shellfish and Champagne

...

Filetto di branzino arrostito ai carciofi e tartufo nero

Roasted seabass fillet, artichoke and black truffle

...

Controfiletto di wa-gyu giapponese con crema di radice di prezzemolo e salsa alle morchelle

Japanese wa-gyu sirloin, parsley root velouté and chanterelle mushrooms sauce

...

Delizia al pistacchio con amarene Visciole e gelato al kirsh

Pistachio bavarois with "Visciole" sour cherries and Kirsch ice cream

...

Espresso e frivolezze natalizie

Coffee and Christmas friandises

.....

Con intrattenimento musicale & After Midnight Party a La Villa

Musical entertainment and after-midnight party at La Villa

Euro 380 (bevande escluse)

Euro 380 (drinks excluded)





NEW YEAR'S EVE PARTY

Domenica, 31 Dicembre

A TEMA "STUDIO 54"

Cena a buffet, show e party di mezzanotte
con Dj set e pista da ballo

La Villa

Euro 270 a persona, (vini preselezionati inclusi fino a mezzanotte)
Ingresso dopo mezzanotte: Euro 60 a persona, prima consumazione
inclusa; Euro 20, seconda consumazione

.....

NEW YEAR'S EVE PARTY

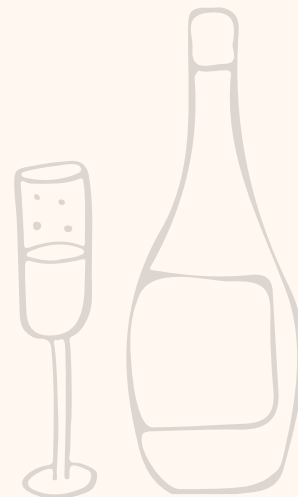
Sunday, December 31st

NIGHT THEME "STUDIO 54"

Buffet dinner show and midnight party
with Dj set and dancefloor

La Villa

Euro 270 per person, (wines included until midnight)
Entrance after midnight: Euro 60 per person, first consumption
included; Euro 20 second consumption





Il Palagio

IL BRUNCH DI CAPODANNO

Lunedì, 1 Gennaio

Dalle ore 12:30 alle ore 15:00
con intrattenimento musicale

Euro 115 adulti (vini preselezionati inclusi)

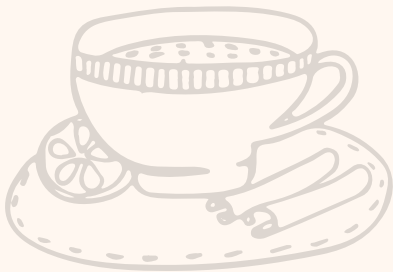
.....

NEW YEAR'S BRUNCH

Monday, January 1st

From 12:30 pm to 3:00 pm
with music entertainment

Euro 115 for adults (wines included)



CHRISTMAS TEA TIME

Da Venerdì 8 Dicembre a Sabato 6 Gennaio

Dalle 16 alle 18

Con le miscele natalizie della Via del Tè di Firenze

Euro 32 tè con pastry, sandwich, scones e biscotteria toscana

Euro 47 tè con pastry, sandwich, scones e flute di Champagne

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626 450, 055 2626 470

ilpalagio@fourseasons.com

.....

CHRISTMAS TEA TIME

From December 8th to January 6th

From 4pm to 6pm

With the Christmas Tea blends of Via del Tè di Firenze

Euro 32 tea with pastries, scones, and Tuscan biscuits

Euro 47 tea with pastries, sandwiches, scones and Champagne flute

For information and reservations:

(+39) 055 2626450, (+39) 055 2626470

ilpalagio@fourseasons.com



L'APERITIVO ALL'ATRIUM BAR

Da Martedì, 12 a Sabato 30 Dicembre

Ostriche & Flute di Champagne

Euro 40 a persona

10 grammi di Siberian Caviale Calvisius & Flute di Champagne

Euro 75 a persona

Per informazioni e prenotazioni:

055 2626 450, 055 2626 470

ilpalagio@fourseasons.com

.....

ATRIUM BAR APERITIVO

From Tuesday 12th to Saturday 30th December

Oysters and Champagne Flute

Euro 40 per person

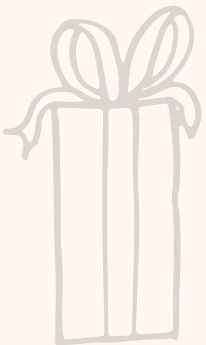
10 grams of Calvisius Siberian Caviar & Champagne Flute

Euro 75 per person

For information and reservations:

(+39) 055 2626450, (+39) 055 2626 470

ilpalagio@fourseasons.com



PACCHETTI REGALO F&B

.....

Brunch per 2 persone
Euro 190 (vini preselezionati inclusi)

Cena con menù degustazione per 2 persone
Euro 320 (vini preselezionati inclusi)
*con in regalo il libro: "Vito Mollica. A cena al Palagio di Firenze"
dedicato al nostro Chef che racconta la sua filosofia in cucina.*

Cena Romantica per due persone
Euro 800 in Cappella
Euro 1200 Terrazza Altana
*Aperitivo, cena 4 portate, allestimento floreale ed affitto della location con un
cameriere dedicato (vini esclusi)*

Relax & Romance per due persone
Euro 1650
*Cena Romantica (Cappella o Terrazza Altana)
Esperienza in Spa Suite (Pacchetto Senso del Benessere o Luna di miele)*

Panettone Four Seasons
Euro 35 (1 kg, in confezione regalo)
Realizzato dal nostro Pastry Chef

.....

Per informazioni e prenotazioni:
055 2626 450, 055 2626 470, ilpalagio@fourseasons.com

Christmas Gift Desk
8.12.2017 - 31.12.2017
orario 13.00 - 17.00



GIFT VOUCHERS F&B

.....

Brunch for two
Euro 190 (wines included)

Tasting menu dinner for two
Euro 320 (wines included)

*A complimentary copy of the book “Vito Mollica. A cena al Palagio di Firenze”
telling all about the Michelin-starred Chef’s cooking philosophy.*

Romantic Dinner for two
Euro 800 in the Chapel
Euro 1200 on the Altana Terrace

*Aperitif, 4-course dinner, dedicated butler, private location
and flower arrangements (wines excluded)*

Relax & Romance for two
Euro 1650

*Romantic Dinner (Chapel or Altana Terrace)
Spa Suite Experience (Wellness or Honeymoon package)*

Four Seasons “Panettone”
Euro 35 (1 kg, gift wrapped)
made by Pastry Chef Domenico Di Clemente

.....

Information and reservations:
(+39) 055 2626 450, (+39) 055 2626 470
ilpalagio@fourseasons.com

Christmas Gift Desk
8.12.2017 - 31.12.2017
opening hours: 1pm - 5pm



PACCHETTI REGALO SPA

.....

ISCRIZIONE PER TRE MESI IN PALESTRA

con 1 lezione di personal trainer, utilizzo aree umide e jacuzzi esterna riscaldata
Euro 500

ROMANTIC SPA SUITE DREAM

due trattamenti a scelta da 50 minuti nell'esclusiva Spa Suite con prosecco e fragole
Euro 350

TRATTAMENTI SIGNATURE

a scelta tra quelli offerti nello spa menu
Euro 280

TRATTAMENTO DA 50 MINUTI

a scelta tra quelli offerti nello spa menu
Euro 160

PACCHETTO 6 DAYS SPA USE

utilizzo di piscina, aree umide e palestra per 6 giorni a scelta
Euro 330

TRATTAMENTO LUX INDULGENCE

Un rituale esclusivo che dona luminosità assoluta alla pelle grazie ai preziosi
ingredienti e alla raffinatezza dell'oro 24 carati
Euro 350 (50 minuti)

BEAUTY DAY

dal nostro Coiffeur Pistoiesi Group. Initiation Ceremony con i rituali Shu Uemura
che include piega e make up
Euro 115

OPEN VALUE

Da spendere tra i prestigiosi brands presenti nell'esclusiva spa Boutique

.....

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



GIFT VOUCHERS WELLNESS

.....

THREE-MONTH GYM MEMBERSHIP

with 1 personal trainer lesson, free access to steam showers and heated Jacuzzi pool
Euro 500

ROMANTIC SPA SUITE DREAM

two fifty-minute treatments in the exclusive Spa Suite with prosecco and strawberries
Euro 350

SIGNATURE TREATMENT

your choice of one Signature Treatment from those on the Spa menu
Euro 280

ONE 50 – MINUTE TREATMENT

your choice of one fifty-minute treatment from those on the Spa menu
Euro 160

SIX DAYS SPA USE

take advantage of the wet areas, gym and outdoor external Jacuzzi for six days
Euro 330

LUX INDULGENCE FACIAL TREATMENT

An exclusive ritual that inspires absolute luminosity in the skin thanks to precious ingredients and the refinement of 24 carat gold
Euro 350 (50 minutes)

BEAUTY DAY

at Pistolesi Group Coiffeur. An “initiation Ceremony” by Shu Uemura including hair set & make up
Euro 115

OPEN VALUE

spendable at the exclusive Spa Boutique on designer brands

.....

Information and reservations:

(+39) 055 2626 630; spa.firenze@fourseasons.com



ATTIVITÀ NATALIZIE PER BAMBINI

.....

21-22.12.2017

STORY TELLING SESSION!

Aspettiamo i nostri piccoli ospiti al nostro Concierge per leggere insieme una favola

*... Mentre aspetti Babbo Natale,
Corri con Mamma e Papà in Cappella
e ascolterai la favola più bella!*

dalle ore 16:00 alle ore 18:00

...

23.12.2017

DECORA IL NOSTRO ALBERO DI NATALE FOUR SEASONS

*Fai uscire l'artista che è in te!
Crea la tua palla di Natale e aiutaci a personalizzare il nostro albero.*

dalle ore 16:00 alle ore 18:00

...

24.12.2017

DESIDERI DIVENTARE UN PASTICCIERE?

*Mettiti alla prova e prepara dei deliziosi biscotti natalizi!
Noi abbiamo già l'acquilina in bocca e tu?*

dalle ore 16:00 alle ore 18:00

UN OSPITE SPECIALE...

*La sera della vigilia, dal lontano Polo Nord arriverà un ospite
molto speciale e busserà alla tua porta... aspettalo!*

dalle ore 18:00 alle ore 20:00

...

25.12.2017

BABBO NATALE

*Udite, udite, Babbo Natale è appena arrivato in città con la sua bellissima carrozza di
cavalli! Ma che fine hanno fatto le renne? Tranquilli, lo stanno aspettando al Polo
Nord dove la neve è altissima! Raggiungici in Lobby per fare un bellissimo giro in
carrozza (o a piedi??) insieme a Babbo Natale e i suoi cavalli.*

dalle ore 14:00 alle ore 16:00

UNA CACCIA AL TESORO MAGICA

*Mentre viaggiava con la sua slitta Babbo Natale ha perso alcuni regali. Aiutalo a
trovarli seguendo il percorso magico e se riuscirai a trovarli tutti, Babbo Natale ti
farà una sorpresa!*

dalle ore 16:00 alle ore 18:00

...

26.12.2017

CREA IL TUO PUPAZZO NATALIZIO!

Abbiamo bisogno solo di un calzino, un po' di lana e dei bottoni e il gioco è fatto!

dalle ore 16:00 alle ore 18:00

CHRISTMAS KIDS ACTIVITIES

.....

21-22.12.2017

STORY TELLING SESSION!

All children are invited to come to the Concierge Desk and put their name on the list.

*After a busy day waiting for Santa to come
Make you way to the Chapel.... With your Dad and with your Mum
Here your favourite stories will be told
Tales with Silver.... And tales with Gold!*

from 4pm to 6pm

...

23.12.2017

DECORATE OUR FOUR SEASONS CHRISTMAS TREE

*Decorate some Christmas balls and together you will see...
How much fun we'll have personalising our Four Seasons Christmas Tree!*

from 4pm to 6pm

...

24.12.2017

ARE YOU A PASTRY CHEF?

*Show us your creative side and Seasonal spirit...
Be a Chef for a day and bake your own Christmas biscuit!*

from 4pm to 6pm

A SPECIAL CHRISTMAS VISITOR..

*In the evening of the 24th, a special visitor will be coming... from the North!
Expect a knock on your door and discover that the visitor was worth waiting for!*

from 6pm to 8pm

...

25.12.2017

SANTA CLAUS NOT REINDEER RIDE

*Santa Claus has come to town with a beautiful horse drawn carriage!
Join him for a magical ride through the garden.*

from 2pm to 4pm

A SPECIAL TREASURE HUNT

*Santa's had a little mishap ... he's lost some presents... how about that!
Help him find what went astray and he will thank you with a gift - which one?
We cannot say!*

from 4pm to 6pm

...

26.12.2017

CREATE YOUR BEAUTIFUL CHRISTMAS PUPPET!

*Be original, creative and have lots of fun!
With just a sock, some wool and buttons and the job is done!*

from 4pm to 6pm





FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE