



FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE

FLORENCE

YEAR 2025

THE MAGIC OF THE
FESTIVE SEASON

04

THANKSGIVING

IL GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO

06

THE REDS AND THE WHITE

CENA DI BENEFICIENZA

07

OPEN DAY

VIVERE IL GIARDINO DELLA GHERARDESCA

08

CHRISTMAS EVE DINNERS

LE CENE DELLA VIGILIA

12

NEW YEAR'S EVE GALA

GALA DI CAPODANNO

16

FESTIVE BRUNCH

I BRUNCH DELLE FESTE

18

AFTERNOON TEA

IL RITUALE DEL TÈ

20

GIFTS FOR THE SEASON

I REGALI PER LE FESTE

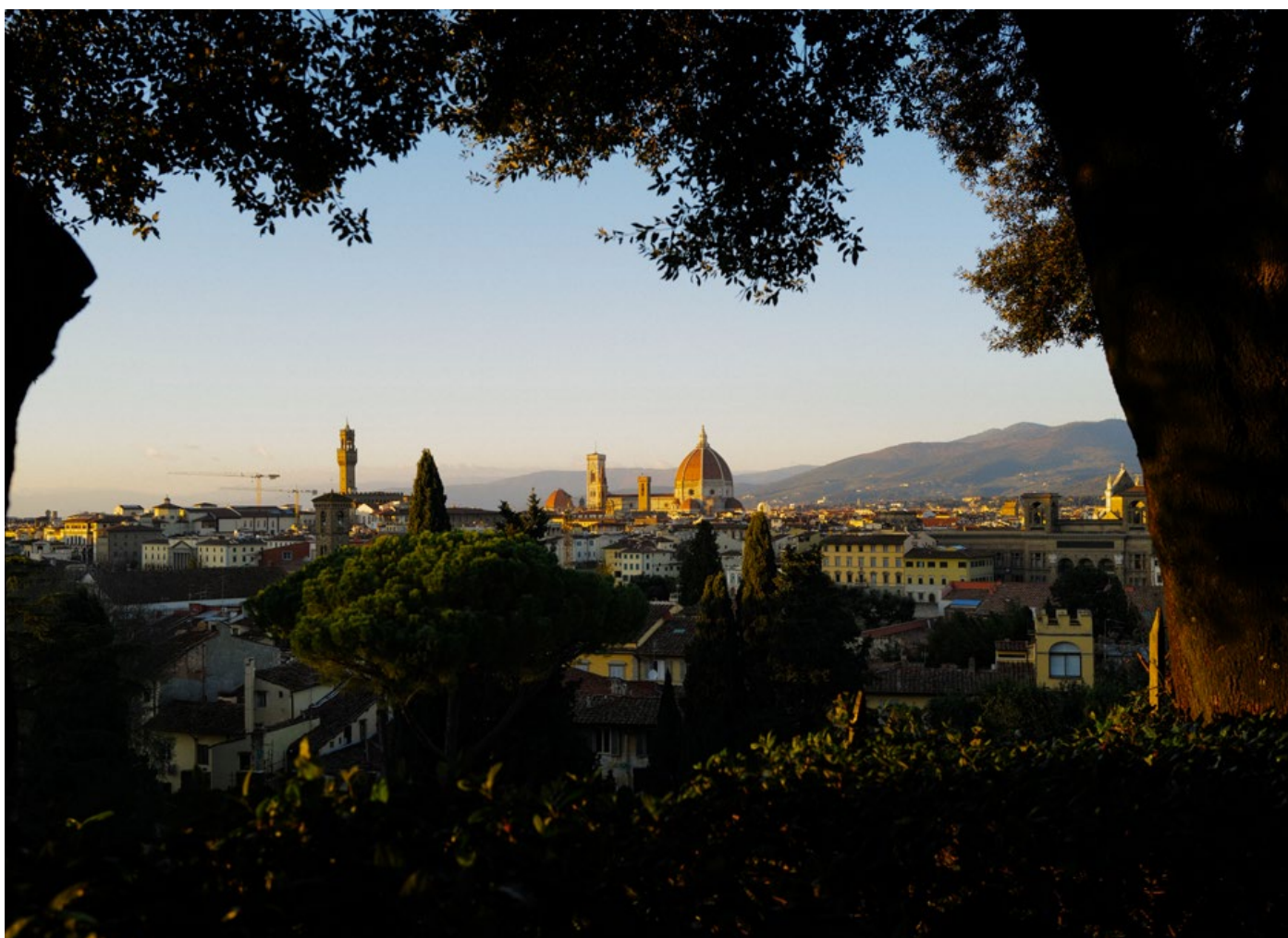
25

YOUR FESTIVE EVENT

IL TUO EVENTO A FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE

Housed within the majestic Palazzo della Gherardesca and the intimate Palazzo del Nero, and surrounded by one of Florence's largest private gardens, Four Seasons Hotel Firenze offers an unparalleled festive atmosphere. Every corner glows with the warmth of the season — from candlelit dining rooms echoing with laughter to the scent of pine and freshly baked panettone wafting through the halls. Celebrate Christmas and New Year's in true Florentine style with gourmet feasts, elegant brunches, and magical experiences that blend history, beauty, and joy in perfect harmony.

CHRISTMAS *HIGHLIGHTS* IN FLORENCE



03



Tra gli affreschi di Palazzo della Gherardesca e le sale vista giardino di Palazzo del Nero, Four Seasons Hotel Firenze vi invita a scoprire il calendario delle feste da passare insieme. Ogni angolo dell'hotel è illuminato di calore e meraviglia: gli ambienti risplendono alla luce delle candele e si riempiono di risate soffuse e profumo di pino e di Panettone della Gherardesca appena sfornato.

Scegliete i vostri appuntamenti preferiti e lasciatevi trasportare da esperienze indimenticabili, dove l'arte culinaria e la magia delle feste si fondono sotto l'incanto delle luci di Firenze.

THANKSGIVING SPECIALS

Black cabbage sautéed with garlic, sweet potatoes, pecans and cranberries

Cavolo nero saltato all'aglio, patate dolci, noci pecan e mirtilli rossi

€33.00

...

Tyrrhenian Sea prawn Mac and Cheese

Maccheroni al formaggio cheddar e mazzancolle del Mar Tirreno

€48.00

...

Turkey roulade with bread, apples and chestnuts, radicchio, roasted pumpkin
with maple-ginger glaze

*Rollè di tacchino con pane, mele e castagne, radicchio, zucca arrosto glassata
con sciroppo d'acero e zenzero*

€52.00

...

Pumpkin and pecan pie

Torta di zucca e noci pecan

€25.00

27.11.2025

THANKSGIVING

GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO

As we welcome the festive season, Four Seasons Hotel Firenze invites you to embrace gratitude and togetherness. In the elegant Atrium Bar and Il Palagio, historic frescoes and private gardens set the stage for joyful moments and shared experiences. Soft autumn light, seasonal aromas, and the timeless charm of Florence create the perfect setting to pause, reflect, and savour the start of the holiday months with family and friends, celebrated with the elegance and refinement that define Italian hospitality.



Con l'arrivo della stagione delle feste, Four Seasons Hotel Firenze invita alla condivisione. Il ristorante Il Palagio e Atrium Bar diventano così la cornice perfetta per vivere momenti di gioia da ricordare per sempre. La luce soffusa e i profumi dell'autunno ci ricordano che questo è il tempo per fermarsi, riflettere e assaporare l'inizio dei mesi festivi con le persone più care, celebrando insieme un ciclo che finisce e l'anno che verrà.





For one night only, the grand halls of Palazzo della Gherardesca open their doors for the annual The Reds & The White Charity Dinner, supporting the Zia Caterina Foundation and her educational projects for children and teenagers. Guests are welcomed to an evening of generosity and sophistication, where a truffle-inspired menu is paired with fine wines and music resonating beneath Renaissance frescoes. Beyond the culinary delights, the evening celebrates the Foundation's mission: promoting research, supporting families, and giving hope to those facing medical challenges. Each gesture and each toast embodies the spirit of giving, making this soirée not only a celebration of the season, but also a meaningful contribution to a cause that touches countless lives.

La maestosa Lobby di Palazzo della Gherardesca apre le sue porte per la cena di beneficenza The Reds & The White, quest'anno a sostegno di Zia Caterina e della sua straordinaria missione: portare conforto e gioia ai bambini che affrontano patologie gravi. Figura molto amata a Firenze e non solo, Zia Caterina è celebre per il suo coloratissimo taxi, con cui accompagna gratuitamente i piccoli pazienti in ospedale, regalando sorrisi e compagnia.

Gli ospiti sono invitati a vivere una serata all'insegna di eleganza e generosità, con un menu ispirato al tartufo, vini selezionati e musica dal vivo sotto gli affreschi rinascimentali di Palazzo della Gherardesca. Più di un semplice evento culinario, la serata celebra lo spirito di Zia Caterina — fatto di amore, coraggio e senso di comunità — trasformando ogni gesto in un momento di speranza. Tra brindisi e gesti pieni di calore, ogni istante riflette la vera essenza del dono, rendendo questa occasione un segno tangibile di vicinanza e solidarietà.

THE REDS & THE WHITE MENU

FIRST COURSE | PRIMO PIATTO

Classic tortellini with "fior di panna" cream and premium white truffle from San Miniato by Savini

Tortellini classici al fior di panna e tartufo bianco pregiato di San Miniato dell'azienda Savini

...

MAIN COURSE | SECONDO PIATTO

Beef Wellington, creamy mashed potatoes and fine black truffle sauce from San Miniato by Savini

Filetto alla wellington, morbido di patate, salsa al tartufo nero pregiato di San Miniato dell'azienda Savini

...

DESSERT | DOLCE

Pannettone della Gherardesca with Chantilly cream and rum ice cream

Pannettone della Gherardesca, crema chantilly e gelato al rum

...

€250.00 PER PERSON

Wines included

€250.00 PER PERSONA

Vini inclusi

Each year, the Gherardesca Garden opens its doors for the Open Day, filling the city with joy and transforming Four Seasons Hotel Firenze into a lively celebration of community and festive cheer. Families and visitors are invited to wander through the gardens, discovering gourmet food stations, live performances, and delightful experiences for all ages. The event supports local charities and reflects the spirit of togetherness that defines both Florence and the holiday season — a cherished tradition renewed each year with warmth and joy.

This year, we will support the Italian Association against Leukemia, Lymphoma, and Myeloma (AIL Firenze) to renovate Casa AIL, offering free accommodation to patients from across Italy and abroad undergoing treatment at local hospitals; and Pallium OdV, to purchase a portable ultrasound device for free home healthcare services provided daily by the association.

Ogni anno, il Giardino della Gherardesca apre le sue porte per l'Open Day, portando gioia in città e trasformando Four Seasons Hotel Firenze in una vivace celebrazione di comunità e festa. Famiglie e visitatori possono passeggiare nel parco dell'hotel, scoprendo postazioni gastronomiche, spettacoli dal vivo e momenti di divertimento per tutte le età. L'evento sostiene le associazioni locali e racconta lo spirito di condivisione che caratterizza Firenze e il periodo delle feste: una tradizione preziosa che si rinnova ogni anno con calore e gioia.

Quest'anno il sostegno sarà rivolto all'Associazione Italiana contro le Leucemie, Linfomi e Mieloma (AIL Firenze), per il restauro degli alloggi di Casa AIL, che offrono accoglienza gratuita ai pazienti in cura presso i principali ospedali cittadini, provenienti da altre regioni d'Italia o dall'estero, e ai loro familiari; e a Pallium OdV, per l'acquisto di un ecografo portatile da utilizzare come strumento diagnostico a supporto dell'assistenza domiciliare, offerta quotidianamente dall'associazione senza alcun costo.



14.12.2025

OPEN
DAY

VIVERE IL GIARDINO DELLA GHERARDESCA



08

CHRISTMAS EVE DINNERS

LE CENE DELLA VIGILIA

On Christmas Eve, historic palaces transform into settings of magical elegance. At Palazzo della Gherardesca, Il Palagio and Atrium Bar welcome guests for a festive evening that blends cherished Italian culinary traditions with the artistry of our chefs. Every dish, every detail, invites guests to savour the warmth, conviviality, and magic of the holiday season. At Palazzo del Nero, Onde continues the celebration with a seafood-focused Christmas Eve dinner, inviting guests to enjoy delicate flavours and a convivial atmosphere, ending the evening with sweet delights and festive joy. The festive spirit lingers the next day at lunch, with more seasonal delights to savor.

La Vigilia di Natale i palazzi storici di Four Seasons Hotel Firenze si animano di eleganza e atmosfera di festa. A Palazzo della Gherardesca, Il Palagio e Atrium Bar accolgono gli ospiti con un menù che fonde sapori di stagione alla maestria dei nostri chef, per una serata all'insegna di calore e convivialità.

A Palazzo del Nero, il ristorante Onde celebra la più consolidata tradizione italiana con una cena a base di pesce, offrendo piatti dal gusto minerale avvolti dall'energia contagiosa della sua cucina a vista, prima di concludere la serata tra le tentazioni dell'immane sala dei dolci. Lo spirito festivo continua anche il giorno successivo a pranzo, con il richiamo dei profumi e dei sapori di stagione.



IL PALAGIO - ATRIUM BAR
PALAZZO DELLA GHERARDESCA

Lentil crème brulée and caramelized red onion
Crème brulée di lenticchie e cipolla rossa caramellata

...

Slow-cooked Capraia Island seabass fillet, butter sauce and Osietra Giaveri caviar
Branzino dell'Isola di Capraia cotto a fuoco lento, salsa al burro e caviale Osietra Giaveri

...

Goose foie-gras terrine, Vin Santo, cedar and brioche bread
Terrina di foie-gras d'oca, Vin Santo, cedro e pan brioche

...

Parmigiano Reggiano stuffed Anolini pasta in vegetable broth
Anolini di Parmigiano Reggiano in brodo vegetale

...

Chestnuts and quince stuffed capon, grilled cabbage,
potatoe mille-feuille and black truffle
*Cappone ripieno di castagne e mela cotogna, verza alla brace,
millefoglie di patate e tartufo nero pregiato*

...

Chestnut and berries Christmas Yule log
Tronchetto di Natale ai marroni e frutti di bosco

...

Panettone della Gherardesca served with Vecchio Samperi Marsala zabaglione
Panettone della Gherardesca con zabaione al Marsala Vecchio Samperi

...

€200.00 PER PERSON

The cost includes water, coffee
and welcome apertif with a glass of Champagne Telmont "Reserve Brut"
Drinks Excluded

€200.00 PER PERSONA

Il costo include acqua, caffè,
un calice di benvenuto di Champagne Telmont "Reserve Brut"
Bevande Escluse

24.12.2025

ONDE
PALAZZO DEL NERO

STARTERS SELECTION | SELEZIONE DI ANTIPASTI

Crab salad with green apple mayonnaise
Insalata di granchio, maionese alla mela verde

Mussels sautéed in garlic and pepper
Impepata di cozze

Whipped salt cod with fried polenta
Baccalà mantecato e polentine fritte

Charcoal-grilled octopus with herb-infused oil
Polpo alla brace, olio alle erbe

Crispy shrimp croquettes with shallot cream
Crocchette di gamberi e crema allo scalogno

...

FIRST COURSES | PRIMI PIATTI

Ricotta and spinach gnudi served with a shellfish reduction
Gnudi ricotta e spinaci, salsa ai crostacei

Mixed pasta with mussels, potatoes, and smoked provola cheese
Pasta mista, patate, cozze e provola

...

MAIN COURSE | SECONDO PIATTO

Crusted sea bass with roasted root vegetables and Champagne sauce
Branzino in crosta, tuberi arrosto e salsa Champagne

...

DESSERT | DOLCI

Buffet of sweet temptations in our dessert room
Buffet di dolci tentazioni nella sala dei dessert

...

€165.00 PER PERSON

The cost includes water, coffee
and welcome apertif with a glass of Champagne Telmont "Reserve Brut"
Drinks Excluded

€165.00 PER PERSONA

*Il costo include acqua, caffè,
un calice di benvenuto di Champagne Telmont "Reserve Brut"*
Bevande Escluse

DINNER
24.12.2025

LUNCH
25.12.2025

NEW YEAR'S EVE GALA

GALA DI CAPODANNO



Celebrate the arrival of the New Year at Palazzo della Gherardesca, where Il Palagio and Atrium Bar host a glamorous gala dinner. Each dish reflects the richness of Italian culinary heritage, blending seasonal ingredients with inventive presentations.

Guests toast to new beginnings in a luminous and festive setting, before continuing celebrations at Palazzo del Nero's Conventino Ballroom, where music and dancing welcome 2026 with energy and elegance. At Palazzo del Nero, Onde Restaurant offers a refined seafood dinner, concluding with an irresistible dessert buffet. Guests then join the vibrant midnight party, ensuring the first hours of 2026 are celebrated with joy, elegance, and festive spirit.

Join us for an unforgettable celebration. Dinner reservations include access to the Midnight party. For external guests, access to the party is 135 euro and includes one drink.

13



Festeggiate l'arrivo del 2026 a Palazzo della Gherardesca, dove Il Palagio e Atrium Bar vi accolgono per una cena di gala indimenticabile. I nostri chef combinano tradizione e creatività, trasformando ingredienti di stagione in piatti che celebrano la ricchezza della cucina italiana. Brinderete al nuovo anno in un ambiente elegante e luminoso, prima di proseguire i festeggiamenti nel Salone del Conventino, tra le note di una band soul e DJ set, immersi in un'atmosfera da sogno.

A Palazzo del Nero, il Ristorante Onde vi invita a una cena di pesce raffinata, seguita da un goloso buffet di dolci. La notte continua con il party di mezzanotte, per accogliere il nuovo anno in pieno spirito festivo con musica dal vivo.

Unitevi a noi per una festa indimenticabile: la prenotazione della cena include l'accesso al Midnight party.

Per ospiti esterni il solo accesso alla festa ha un prezzo di 135 euro, con una consumazione inclusa.

IL PALAGIO - ATRIUM BAR
PALAZZO DELLA GHERARDESCA

"Perfect" egg, baked pumpkin, grape pomace Tuscan pecorino cheese and coffee
Uovo "perfetto", zucca al cartoccio, caffè e pecorino toscano alle vinacce

...

Salmon trout, green apple, sour cream and gingerbread
Trota salmonata, mela verde, panna acida e pan di zenzero

...

Grilled octopus, sweet potato, burrata stracciatella and 'Nduja
Polpo alla brace, patata dolce, stracciatella di burrata e 'Nduja

...

Traditional tortellini in Valdarno Tuscan chicken broth
Tortellini della tradizione in brodo di gallina del Valdarno

...

Veal cheek braised with Brunello, creamy mashed potatoes,
grilled Jerusalem artichoke and black truffle
*Guancia di vitello brasata al Brunello, cremoso di patate
topinambur alla brace e tartufo nero pregiato*

...

Lychee, lime and red berry sorbet
Sorbetto al litchi, lime e frutti rossi

...

White chocolate crèmeux, tangerine, juniper and gin
Cremoso al cioccolato bianco, mandarino, ginepro e gin

...

€490.00 PER PERSON

The cost includes water, coffee
and welcome apertif with a glass of Champagne Bollinger "La Grande Année"
Drinks Excluded

€490.00 PER PERSONA

Il costo include acqua, caffè,
un calice di benvenuto di Champagne Bollinger "La Grande Année"
Bevande Escluse

31.12.2025

ONDE
PALAZZO DEL NERO

STARTERS SELECTION | *SELEZIONE DI ANTIPASTI*

Stuffed calamari with ribollita and crispy bread
Calamaro farcito di ribollita e pane croccante

Citrus-marinated raw langoustine
Scampi crudi gli agrumi

Red tuna tartare, seafood vinaigrette and Oscietra caviar
Tartare di tonno rosso, vinaigrette di scoglio e caviale Oscietra

Scallops au gratin with juniper butter
Capasanta gratinata, burro al ginepro

Oyster and pomegranate
Ostrica e melograno

...

FIRST COURSES | *PRIMI PIATTI*

Egg white fusilli with butter, lemon, red prawns and dried tuna heart
Fusillone all'albume, burro, limone, gamberi rossi e cuore di tonno essiccato

Sea bass stuffed tortellini with seafood broth and cured fish roe
Tortellini di branzino, brodetto di scoglio e bottarga

...

MAIN COURSE | *SECONDO PIATTO*

Steamed lobster, browned butter and crispy saffron potatoes
Astice a vapore, burro nocciola e patate croccanti allo zafferano

...

DESSERT | *DOLCI*

Buffet of sweet temptations in our dessert room
Buffet di dolci tentazioni nella sala dei dessert

...

€390.00 PER PERSON

The cost includes water, coffee
and a bottle of Bollinger "Special Cuvée" for two people
Drinks Excluded

€390.00 PER PERSONA

*Il costo include acqua, caffè,
una bottiglia di champagne Bollinger "Special Cuvee" per due persone
Bevande Escluse*

31.12.2025

On Christmas morning and New Year's Day, Il Palagio and Atrium Bar welcome guests to an unforgettable festive brunch — a true feast for the senses. Amid soft lights and joyful melodies, a rich selection of dishes celebrates the season's finest flavours, from timeless Italian classics to creative modern interpretations. Each bite is a harmony of tradition and innovation, crafted to inspire delight and togetherness. In the elegant setting of our signature restaurants, guests are invited to savour every moment as the joyful spirit fills the air.

Il giorno di Natale e di Capodanno, Il Palagio e Atrium Bar aprono le loro porte accogliendo gli ospiti per un brunch pensato per celebrare il gusto e l'atmosfera delle feste. Avvolti da un'elegante armonia di luci e note musicali, lasciatevi condurre in un percorso culinario che unisce sapori iconici della tradizione a interpretazioni contemporanee sorprendenti. Ogni piatto è studiato per raccontare la stagione con creatività e raffinatezza, trasformando il brunch in un momento da condividere e ricordare. In un ambiente che profuma di festa, i giorni più magici dell'anno diventano un'occasione speciale da condividere con gioia.

FESTIVE BRUNCH

I BRUNCH DELLE FESTE

16





AFTERNOON *TEA*

IL RITUALE DEL TÈ





IT'S
ALWAYS
TEA
TIME!



Tea with pastries, sandwiches, scones,
and biscuits

*Tè accompagnato da piccola pasticceria,
sandwich, scones e biscotteria*

€55.00 per person

...

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

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

€75.00 per person

...

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

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

€95.00 per person

...

Bar Berni's Italian Merenda
Merenda all'italiana a Bar Berni
€35.00 per person

At the heart of Atrium Bar, the timeless ritual of afternoon tea becomes a celebration of festive grace.

Guests are welcomed into a refined world of delicate pastries, savoury bites, and aromatic teas — each creation a homage to the artistry of the season. With soft jazz melodies and twinkling lights reflecting on marble and crystal, this is more than a pause in the day: it's an invitation to embrace the magic of the holidays with elegance and serenity. At Bar Berni, the traditional Tuscan merenda is reimagined with festive warmth and simple elegance. Enjoy regional delights — from soft sweet panini to classic cakes, artisan cookies, and fragrant spreads — crafted to evoke nostalgia and seasonal comfort. Slow down, savour the moment, and embrace an authentically Italian afternoon treat.

Nel cuore di Atrium Bar, l'intramontabile rituale dell'afternoon tea si veste dei sapori e dei profumi delle feste. Un momento di autentica raffinatezza da assaporare tra piccola pasticceria d'autore, sfiziosi assaggi salati e tè serviti con cura impeccabile. Le note jazz si fondono al calore delle luci, creando un'atmosfera sospesa nel tempo, in cui i sapori della stagione si raccontano con delicatezza. A Bar Berni, la tradizionale merenda toscana viene reinterpretata con calore festivo — dai soffici panini dolci alle torte, biscotti artigianali e creme profumate — pensate per evocare tenera nostalgia. Concedetevi un'autentica pausa pomeridiana all'italiana.



This festive season, share the timeless charm of Florence through the exclusive gifts of Four Seasons Hotel Firenze. Each present captures the spirit of craftsmanship, artistry, and refined living that define the city's heritage. From our signature Panettone della Gherardesca — baked with passion and a touch of Florentine charm — to luxurious Spa treatments and gourmet dining experiences, every offering is designed to inspire delight and well-being.

Whether it's a gesture of appreciation or a grand expression of affection, every Four Seasons gift tells a story of elegance, authenticity, and the enduring art of giving.

GIFTS FOR THE SEASON

I REGALI PER LE FESTE



Quest'anno, lasciate che i doni firmati Four Seasons Hotel Firenze raccontino il fascino senza tempo della città. Ogni proposta esprime l'eccellenza dell'artigianalità e l'arte della tavola locale, dal Panettone della Gherardesca firmato dai nostri chef, ai trattamenti Spa più esclusivi e le esperienze gastronomiche d'autore.

Ogni regalo è pensato per ispirare gioia e gratitudine, trasformando anche un piccolo gesto in un momento da ricordare.





PANETTONE DELLA GHERARDESCA



22

A symbol of Italian festive tradition, the “panettone” has delighted generations with its rich, sweet crumb and celebratory spirit. At Four Seasons Hotel Firenze, this beloved classic is reimagined as the Panettone della Gherardesca, presented in a luxurious dark red box adorned with golden designs inspired by both the heritage of the hotel and Florence’s most iconic landmarks, including the Duomo. Created through a collaboration between Executive Chef Paolo Lavezzini, Executive Pastry Chef Mariano Dileo, and local bakery Leonardo Firenze, the Panettone della Gherardesca is a feast for the senses, blending earthy flavours such as laurel, rosemary, and chestnut honey, alongside sweet Apulian almonds and rich Brazil nuts. (1Kg) €55.00.

Simbolo della tradizione natalizia italiana, il panettone ha conquistato generazioni con la sua morbida dolcezza e il suo spirito di festa. A Four Seasons Hotel Firenze, questo classico viene reinterpretato nel Panettone della Gherardesca, presentato in una raffinata confezione rossa, impreziosita da dettagli dorati ispirati al patrimonio dell’hotel e ai simboli più iconici di Firenze, come il Duomo.

Nato dalla collaborazione tra l’Executive Chef Paolo Lavezzini, l’Executive Pastry Chef Mariano Dileo e il biscottificio Leonardo Firenze, il Panettone della Gherardesca fonde sapori della terra come alloro, rosmarino e miele di castagno, insieme a dolci mandorle pugliesi e ricche noci del Brasile. (1kg) €55.00.

Sunday Brunch for two with pre-selected wines included
Brunch domenicale per due persone con vini pre-selezionati inclusi

€270.00

...

Dinner at Il Palagio with 6-course "La Gherardesca" tasting menu for two
and a wine experience with three glasses of pre-selected pairings
*Cena a Il Palagio per due persone con menù degustazione "La Gherardesca"
di sei portate e wine experience con 3 calici in abbinamento selezionati*

€630.00

...

Romantic Dinner for two on our Chapel (wines excluded)
Cena Romantica per due persone nella nostra Cappella (vini esclusi)

€1600.00

...

Romantic Dinner for two on our Altana Terrace (wines excluded)
Cena Romantica per due persone nella nostra Terrazza Altana (vini esclusi)

€2000.00

...

Panettone della Gherardesca (1 kg)

€55.00

23



FOOD AND WINE EXPERIENCES

PACCHETTI REGALO ENOGASTRONOMICI

dining.firenze@fourseasons.com



GIFT VOUCHER SPA

PACCHETTI REGALO SPA

spa.firenze@fourseasons.com

JET PEEL

Jet Peel is a cutting-edge, non-invasive solution for achieving healthy, radiant skin.

This revolutionary treatment uses patented JetPeel Hydroporation technology, enhanced with LED light therapy (Photoporation), to deliver exceptional, scientifically proven results. This dual transdermal approach rejuvenates and regenerates the skin, optimizing its quality and addressing the visible traces.

Jet Peel™ rappresenta una rivoluzione non invasiva per ottenere una pelle sana e luminosa. Grazie alla tecnologia brevettata di idroporazione combinata con la fotoporazione LED, questo trattamento permette di affrontare i segni del tempo e dello stress sulla pelle. Una soluzione d'avanguardia che offre un doppio trattamento transdermico per migliorare la qualità cutanea e ottimizzare l'effetto rigenerante.

€285.00 | 50 MIN.

...

HOLISTIC OUD & SOUNDS

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.

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.

€235.00 | 75 MIN.

...

BEAUTY DAY

A beauty ceremony including hair styling and make up.

Un percorso di bellezza che include piega e make up.

€150.00



YOUR FESTIVE EVENT

IL TUO EVENTO AL
FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE

catering.florence.dst@fourseasons.com

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.

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.

