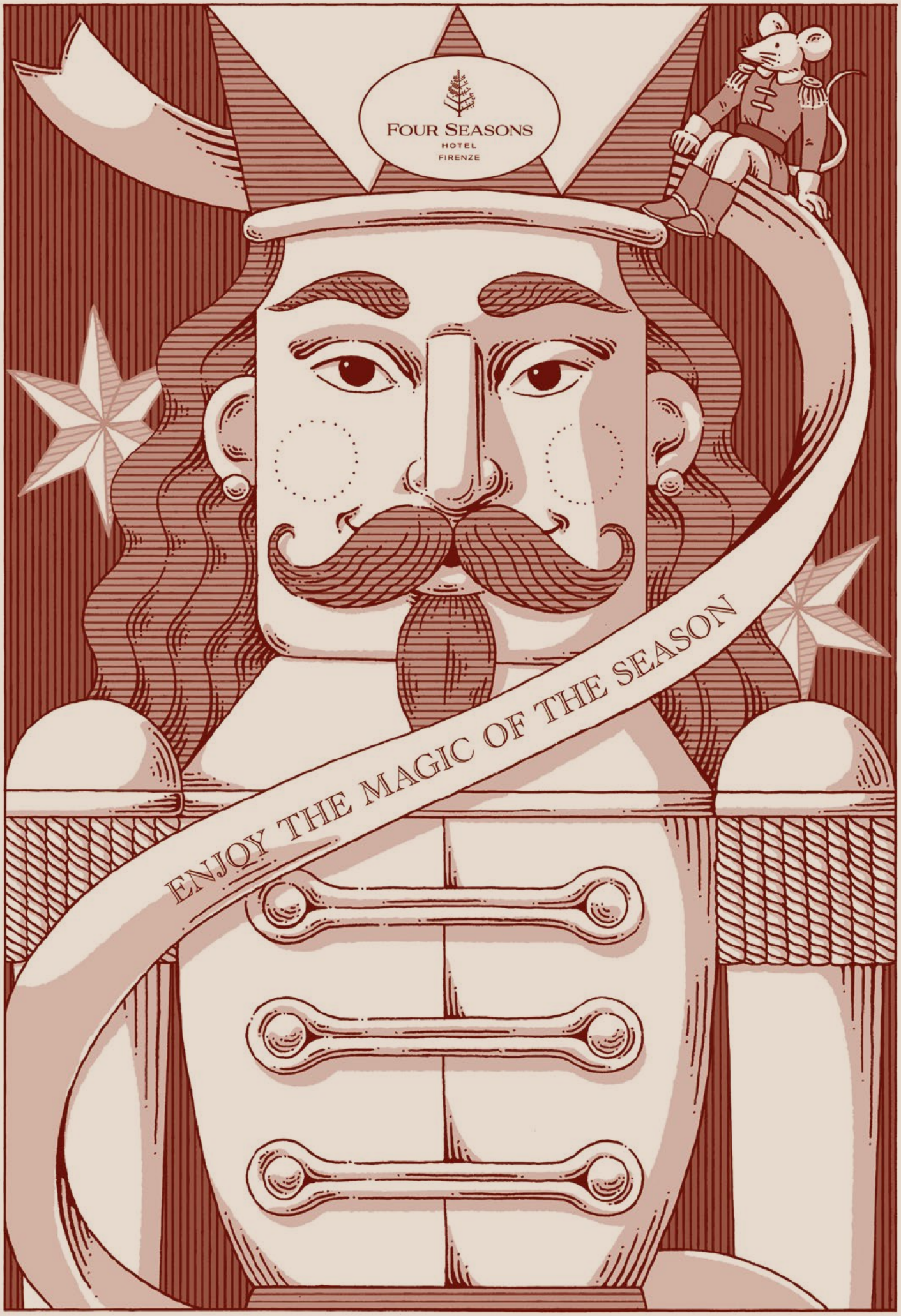

FOUR SEASONS
HOTEL
FIRENZE
ENJOY THE MAGIC OF THE SEASON

Thanksgiving
IL GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO
02

The Pink and The White
CENA DI BENEFICENZA
03

Open Day
VIVERE IL GIARDINO DELLA GHERARDESCA
04

Christmas Eve Dinner
LA CENA DELLA VIGILIA
05

New Year's Eve Gala
GALA DI CAPODANNO
07

Festive Brunch
I BRUNCH DELLE FESTE
09

Afternoon Tea
IL RITUALE DEL TÈ
10

Gifts for The Season
I REGALI PER LE FESTE
12

Your Festive Event
IL TUO EVENTO A FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE
17

Housed within the majestic Palazzo della Gherardesca 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.

Tra gli affreschi di Palazzo della Gherardesca, circondato da uno dei più grandi giardini privati della città, 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.



Christmas *Highlights* in Florence



26.11.2026

Thanksgiving

IL GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO

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

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.

La luce soffusa e i profumi dell'autunno ci ricordano che questo è il tempo per fermarsi e assaporare l'inizio dei mesi festivi con le persone più care, celebrando insieme un ciclo che finisce e l'anno che verrà.

THANKSGIVING SPECIALS

Seasonal turkey and foie-gras salad, Belgian endive, candied pecans and pomegranate vinaigrette
Insalata autunnale di tacchino e foie-gras, indivia belga, noci pecan caramellate e vinaigrette al melograno

€44

• • •

Homemade Tortelli filled with Mantuan pumpkin and chestnuts, rosemary brown butter, quince mostarda and fine black truffle
Tortelli fatti a mano ripieni di zucca mantovana e castagne, burro nocciola al rosmarino, mostarda di mela cotogna e tartufo nero pregiato

€50

• • •

Roasted turkey stuffed with Tuscan bread, premium black truffle, chestnuts and seasonal herbs served with sweet potato purée and cranberry compote, orange and sweet spices
Tacchino arrosto, ripieno di pane toscano, tartufo nero pregiato, castagne ed erbe di stagione, accompagnato da morbido di patata dolce e composta di mirtilli rossi, arancia e spezie dolci

€55

• • •

Roasted pumpkin tart with maple caramel and candied pecans
Crostata di zucca arrosto, caramello d'acero e noci pecan pralinate

€25



10.12.2026

The Pink & The White

CENA DI BENEFICENZA

The majestic Lobby of Palazzo della Gherardesca sets the stage for The Pink & The White, the annual charity dinner, which this year supports Firenze in Rosa Ets. Dedicated to breast cancer prevention and early diagnosis, the project “Screening 4.0” promotes the use of innovative Artificial Intelligence-based technologies to enhance diagnostic activities. Guests will enjoy an elegant evening featuring a truffle-inspired menu, exceptional rosé wines, live music and an exclusive charity auction beneath the Palace’s Renaissance frescoes. More than a celebration of fine dining, the event is a meaningful opportunity to support women’s health and contribute to a cause that benefits the wider community through research, prevention and early detection.

La maestosa Lobby di Palazzo della Gherardesca apre le sue porte a The Pink & The White, la cena di beneficenza che quest’anno sosterrà Firenze in Rosa Ets e il progetto “Screening 4.0”, dedicato alla prevenzione e alla diagnosi precoce del tumore al seno attraverso tecnologie innovative basate sull’Intelligenza Artificiale. In un’atmosfera di eleganza e solidarietà, gli ospiti vivranno una serata speciale tra un menu dedicato al tartufo, vini rosati, musica dal vivo e un’esclusiva asta benefica sotto gli affreschi rinascimentali del Palazzo. Più di un evento gastronomico, The Pink & The White rappresenta un’occasione concreta per contribuire a una causa di grande valore per la comunità, sostenendo ricerca, prevenzione e innovazione a favore della salute e del benessere del territorio.

SET MENU

FIRST COURSE | PRIMO PIATTO
Traditional handmade tortellini, Casentino wild pork ham broth, and black truffle
Tortellini tradizionali fatti a mano, brodo di prosciutto di maiale brado del Casentino e tartufo nero

• • •

MAIN COURSE | SECONDO PIATTO
Whole Chianina beef short rib, grilled in the Josper oven, served with roasted root vegetables and peppercorn sauce
Biancostato di scottona di Chianina cotto intero al Josper, tuberi arrostiti e salsa ai pepi

• • •

DESSERT | DOLCE
Saint-Honoré with nougat, dark chocolate and raspberry
Saint-Honoré al torroncino, cioccolato fondente e lampone

• • •

€270 PER PERSON
Wines included

€270 A PERSONA
Vini inclusi

13.12.2026

Open Day

VIVERE IL GIARDINO DELLA GHERARDESCA

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 are proud to support La Compagnia di Babbo Natale, helping young people access the world of sport, and Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer, contributing to pediatric research and care.

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 a La Compagnia di Babbo Natale, impegnata a promuovere l'inclusione dei giovani attraverso lo sport, e alla Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer, a supporto della ricerca scientifica e delle cure dedicate ai bambini.





24.12.2026

Christmas Eve Dinner

LA CENA DELLA VIGILIA

On Christmas Eve, the historic walls of Il Palagio and Atrium Bar welcome you for a festive evening that blends cherished Italian culinary traditions with the artistry of our chefs. Every dish, every detail, invites you to savour the warmth, conviviality, and magic of the holiday season. The festive spirit lingers the next day at lunch, with more seasonal delights to savour.

La Vigilia di Natale il palazzo storico di Four Seasons Hotel Firenze si anima di eleganza e atmosfera di festa. A Palazzo della Gherardesca, Il Palagio e Atrium Bar vi invitano a vivere una serata speciale, accompagnata da un menù che celebra i sapori di stagione e la creatività dei nostri chef. Lo spirito delle feste continua anche il giorno successivo a pranzo, con nuovi richiami ai profumi e ai sapori della tradizione.

MENU

Polenta cream with seasonal mushrooms and San Miniato black truffle
Crema di polenta, funghi di stagione e tartufo nero di San Miniato

• • •

Warm lobster salad with puntarelle chicory, Sicilian citrus and grey mullet bottarga
Insalata tiepida di astice, puntarelle, agrumi siciliani e bottarga di muggine

• • •

Roasted turbot with artichokes, Champagne sauce and Giaveri Osietra caviar
Rombo chiodato arrosto, carciofi, salsa allo Champagne e caviale Osietra Giaveri

• • •

Handmade traditional tortellini served in rich hen consommé
Tortellini tradizionali fatti a mano in ristretto di gallina

• • •

Herb-stuffed capon with chestnuts and Parmigiano Reggiano, natural jus and seasonal vegetables
Cappone ripieno alle erbe con castagne e Parmigiano Reggiano, il suo fondo e verdure invernali

• • •

Chestnut cremeux, candied mandarin and blond chocolate
Cremoso alle castagne, mandarino candito e cioccolato biondo

• • •

Gherardesca Panettone with candied citrus sauce and Vin Santo Occhio di Pernice zabaglione
Panettone della Gherardesca con salsa agli agrumi canditi e zabaione al Vin Santo Occhio di Pernice

€210 PER PERSON
Including a welcome glass of champagne, water and coffee
Wines excluded

€210 A PERSONA
Include un calice di Champagne di benvenuto, acqua e caffè
Vini esclusi

31.12.2026

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. Raise a toast to new beginnings in a luminous and festive setting, before continuing celebrations in the Hotel Lobby, where music and dancing welcome 2027 with energy and elegance. Then join the vibrant Midnight Party, ensuring the first hours of 2027 are celebrated with joy and festive spirit. Dinner reservations include access to the event.

Festeggiate l'arrivo del 2027 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. Brindate al nuovo anno in un ambiente elegante e luminoso, prima di proseguire i festeggiamenti nella storica cornice della Lobby, animata da musica dal vivo e DJ set.
La serata prosegue in pieno spirito festivo con il Midnight Party, tra brindisi e momenti indimenticabili per accogliere l'arrivo del nuovo anno. Unitevi a noi per una festa straordinaria: la prenotazione della cena include l'accesso all'evento.





MENU

Perfect egg with Jerusalem artichoke, Mugello Pecorino cheese and premium black truffle
“Uovo perfetto”, topinambur, Pecorino del Mugello e tartufo nero pregiato

• • •

Roasted scallop with smoked cauliflower, Casentino hazelnut and lemon
Capasanta arrostita, cavolfiore affumicato, nocciola del Casentino e limone

• • •

Wild sea bass with braised fennel, Champagne butter emulsion and Giaveri Osietra caviar
Branzino selvaggio, finocchio fondente, emulsione di burro allo Champagne e caviale Osietra Giaveri

• • •

Mixed pasta with potatoes, smoked provola and Mediterranean lobster
Pasta mista, patate, provola e aragosta del Mar Mediterraneo

• • •

Capon raviolini with aged Parmigiano Reggiano 36 months and traditional hen consommé
Raviolini di cappone e Parmigiano Reggiano 36 mesi in consommé di gallina

• • •

Charcoal-grilled beef short rib, premium black truffle, chestnuts and braised savoy cabbage
Biancostato di manzo alla brace, tartufo nero pregiato, castagne e verza brasata

• • •

Pink grapefruit, lychee and rose champagne granita
Pompelmo rosa, litchi e granita allo Champagne Rosé

• • •

Saffron parfait with orange confit, Aurum liquor and almond biscuit
Parfait allo zafferano e arancia, Aurum e biscotto alle mandorle

€510 PER PERSON
Including water, coffee and welcome aperitif
Drinks excluded

€510 A PERSONA
Include acqua, caffè e aperitivo di benvenuto
Bevande escluse



Festive Brunch

I BRUNCH DELLE FESTE

On Christmas morning and New Year's Day, Il Palagio and Atrium Bar welcome you 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, 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 per un brunch pensato per celebrare il gusto e l'atmosfera delle feste.
Avvolti da un'elegante armonia di luce 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.





Afternoon Tea

IL RITUALE DEL TÈ

At the heart of Atrium Bar, the timeless ritual of afternoon tea becomes a celebration of festive grace. Step into a refined world of delicate pastries, savoury bites, and aromatic teas — each creation an 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. Enjoy regional delights — from soft sweet panini to classic cakes, artisan cookies, and fragrant spreads — crafted to evoke nostalgia and seasonal comfort.

Nel cuore di Atrium Bar, l'intramontabile rituale dell'afternoon tea si veste di sapori e di 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. Concedetevi un'autentica pausa di gusto e convivialità.

Tea with pastries, sandwiches, scones, and biscuits
Tè accompagnato da piccola pasticceria, sandwich, scones e biscotteria

€75

• • •

Tea with pastries, sandwiches and scones and a flute of champagne
Tè accompagnato da piccola pasticceria, sandwich, scones e flute di champagne

€90

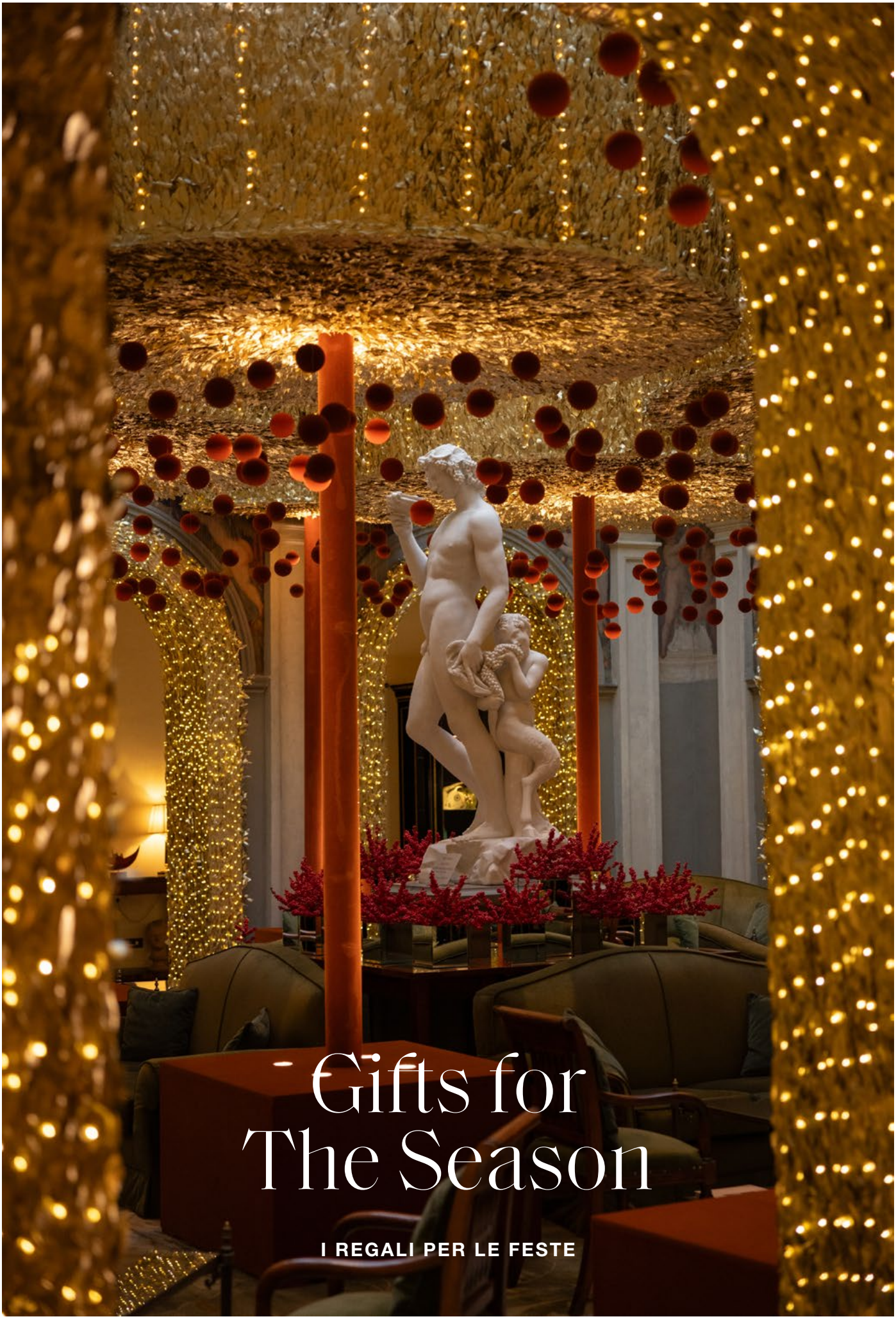
• • •

Panettone della Gherardesca tasting, served with Louis XIII Cognac by Rémy Martin (1 cl)
Assaggio di Panettone della Gherardesca accompagnato da Louis XIII Cognac by Rémy Martin (1 cl)

€95







Gifts for The Season

I REGALI PER LE FESTE



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.

Quest'anno, lasciate che i doni firmati Four Seasons Hotel Firenze raccontino il fascino senza tempo della città. Ogni proposta esprime l'eccellenza dell'artigianato e l'arte della tavola locale, dal Panettone della Gherardesca firmato dai nostri chef, ai trattamenti Spa più esclusivi e alle esperienze gastronomiche d'autore.
Ogni regalo è pensato per ispirare gioia e gratitudine, trasformando anche un piccolo gesto in un momento da ricordare.





Panettone e Pandoro della Gherardesca



Born from the collaboration between Executive Chef Paolo Lavezzini, Executive Pastry Chef Mariano Dileo, and the artisanal bakery Leonardo Firenze, the Panettone della Gherardesca blends the aromatic notes of bay leaf and rosemary with the sweetness of chestnut honey, Apulian almonds, and rich Brazil nuts. Also available this year is an exquisite Pandoro, accompanied by a delicate almond and citrus spread. Encased in an elegant gift box inspired by the timeless enchantment of The Nutcracker, a symbol of good fortune and new beginnings, this creation evokes the magic of the festive season. Just as the toy soldier in the beloved tale is transformed into a prince, the Panettone della Gherardesca celebrates the promise of a new year.
(1Kg) €55.00.

Nato dalla collaborazione tra l'Executive Chef Paolo Lavezzini, l'Executive Pastry Chef Mariano Dileo e il biscottificio Leonardo Firenze, il Panettone della Gherardesca racchiude i profumi e i sapori della natura, intrecciando le note aromatiche di alloro e rosmarino con la dolcezza del miele di castagno, delle mandorle pugliesi e delle noci del Brasile.
La proposta si arricchisce quest'anno con il Pandoro, soffice e delicato, accompagnato da una crema spalmabile alla mandorla e agli agrumi. A fare da scrigno, un elegante cofanetto ispirato all'incanto senza tempo dello Schiaccianoci, simbolo di protezione, buon auspicio e nuovi inizi. Come nella celebre fiaba, dove il soldatino si trasforma in principe, questa creazione celebra la promessa di un nuovo anno ricco di magia.
(1kg) €55.00.



Gift Voucher Spa

PACCHETTI REGALO SPA

spa.firenze@fourseasons.com
+39 055 2626630

FACE REMODELING

An advanced facial ritual combining sculpting massage techniques and high-performance skincare to release tension, enhance contours, and reveal a naturally radiant glow.
Un esclusivo rituale viso che combina tecniche di modellamento e drenaggio per ridefinire i contorni, sciogliere le tensioni e donare nuova luminosità. Il Metodo Remodel offre un'esperienza rigenerante che valorizza la bellezza naturale del viso.

75 MIN. STARTING FROM €280 | *75 MIN. A PARTIRE DA €280*

• • •

RENAISSANCE FLOWERS

A sensorial rebirth with the scent of the Iris oil, a flower that grows spontaneously around the Florentine hills, and a symbol of the city itself. This full body massage is followed by a face ritual with Rose Water products, with a fresh and restorative texture.
Un viaggio sensoriale tra le fragranze dell'olio di Iris, simbolo di Firenze e delle sue colline. Il massaggio corpo si completa con un rituale viso con la linea Acqua di Rose, formulata secondo l'antica ricetta di distillazione della rosa damascena, per un'esperienza dal profondo potere rigenerante.

75 MIN. STARTING FROM €365 | *75 MIN. A PARTIRE DA €365*

• • •

BEAUTY DAY

A beauty ceremony including hair styling and make up.
Un percorso di bellezza che include piega e make-up.

STARTING FROM €200 | *A PARTIRE DA €200*



Food and Wine Experiences

PACCHETTI REGALO ENOGASTRONOMICI

dining.firenze@fourseasons.com
+39 055 2626450

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

€320

• • •

Dinner at Il Palagio with 6-course “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 “Gherardesca”
di sei portate e wine experience con 3 calici in abbinamento selezionati

€630

• • •

Romantic dinner for two in our Renaissance Chapel (wines excluded)
Cena romantica per due persone nella nostra Cappella rinascimentale (vini esclusi)

€1800

• • •

Romantic dinner for two on our Altana Terrace (wines excluded)
Cena romantica per due persone sulla nostra Altana (vini esclusi)

€2200

• • •

Panettone e Pandoro della Gherardesca (1 kg)

€55



Your Festive Event

IL TUO EVENTO A 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. Enjoy a personalized menu created by our Executive 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 dell'Executive 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
HOTEL
FIRENZE