



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...

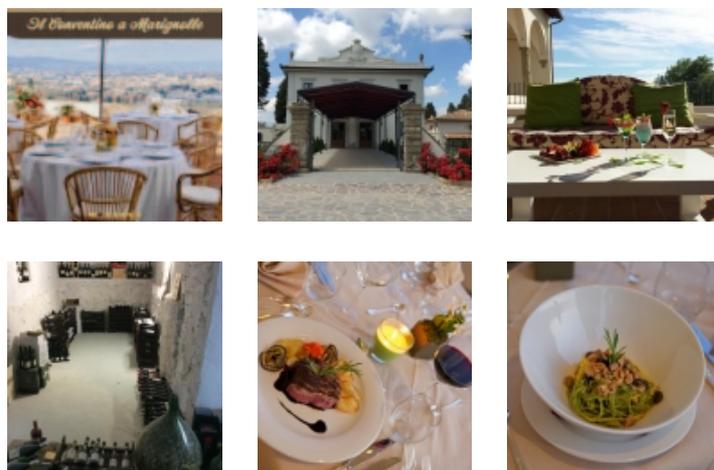
Contatta



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 (4WNNet)</p> <p>Obesità addominale? 1 porzione brucia fino a 1,8 kg di grasso della pancia! VEDI</p>	 <p>Christmas Pack Klub, 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 creare dipendenza patologica. Informazioni probabilità di vincita [www.starvegas.it](http://www.starvegas.it) e [www.aams.gov.it](http://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](mailto:info@055firenze.it)  
**Redazione**  
[redazione@055firenze.it](mailto:redazione@055firenze.it)  
**Pubblicità**  
[adv@055firenze.it](mailto:adv@055firenze.it)  
**Vox populi e dite la vostra**  
[vox@055firenze.it](mailto:vox@055firenze.it)



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

powered by 

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

