



Luis Delgado

Golden View a Firenze

Vista mozzafiato e fumoir open air

A traversate Ponte Vecchio verso Piazza Pitti, girate a sinistra in via De' Bardi e siete arrivati. Luogo raffinato, dall'atmosfera e dal gusto un po' anni '30, il Golden View Open Bar (www.goldenviewopenbar.com), oltre ad essere vineria, ristorante e pizzeria, è anche wine shop, cocktail bar, e di recente è stato inaugurato anche il fumoir open air. Vista mozzafiato su Ponte Vecchio (che stupisce perfino chi, ad esempio, a Firenze vive ormai da anni!) e ben due suite. Sì, due meravigliose - economicamente accessibili - stanze da letto che si affacciano sul Ponte.

L'enorme vetrata che dà sul Lungarno regala tutto il fascino della città e potrebbe bastare ad includere il locale negli upper class, ma il Golden View non si accontenta di offrire solo una stupenda panoramica, ma anche e soprattutto quei momenti unici di tutto relax degni di un perfetto fumoir. Un distillato in compagnia di un ottimo puff consigliato dallo staff del bar molto preparato, il tutto "condito" dalla musica diligentemente selezionata dal vivo.

Tanti gli appuntamenti fiorentini di rilievo che hanno visto il fumoir del Golden View protagonista, dal salone del gusto di Taste a quello modaiolo e di tendenza di Pitti Uomo. Tanti i protagonisti del gusto che hanno voluto presentare i loro prodotti nel nuovo fumoir in abbinamento ai sigari della collezione di casa, come il cioccolatiere Andrea Slitti e la famiglia Nardini a cui è stato dedicato dal Barman Floriano l'affumicato "cocktail 18", assolutamente da non perdere.

In cucina lo stile è quello mediterraneo, legato alla tradizione ma con una particolare ricerca nel rinnovare e snellire le ricette nostrane, sia per quanto riguarda la carne che per il pesce. Lo chef che guida la brigata è **Luis Delgado**, diplomato a Granada alla Scuola Alberghiera con specializzazione post diploma in Scienze della nutrizione.

Un aspetto fondamentale è la comunicazione tra cucina e bar, altro polo prestigioso di tutto il complesso. Bar e cucina qui non sono sconnessi: la cucina collabora con il bar, tendendo sempre di più verso una cucina esclusivamente sta-

gionale e abbinata ai drink, in modo da personalizzare sempre di più il servizio per il cliente. In quest'ottica, anche l'aperitivo e il menu del ristorante cambieranno. Una "macchina da guerra" questo Golden View, che rappresenta ormai da più di 10 anni un luogo dove l'eccellenza della ristorazione va di pari passo con la sua posizione privilegiata.  [cod 45931](#)

spazi
fumoir
il gusto dell'incontro

www.fumoir.it
comunicazione@fumoir.it