



Villa La Massa  
FIRENZE • CANDELI

## COMINCIA L'ESTATE A VILLA LA MASSA

*Tante le novità in arrivo: dall'apertura serale del Bistrot L'Oliveto alla Festa d'Estate per l'Indipendenza Americana*

**Candeli (FI), Giugno 2023** – Villa La Massa, Hotel 5 stelle alle porte di Firenze, parte di Villa d'Este Hotels, è pronta a salutare l'inizio dell'estate con interessanti novità sia per gli ospiti dell'Hotel, che per gli esterni.

Prima fra tutte, **l'apertura serale de L'Oliveto**, il Bistrot adiacente alla piscina e ricavato da un tipico fienile in pietra ristrutturato, che, finora aperto solo per pranzo, **dal 1 Luglio accoglierà gli ospiti anche a cena**. Con un nome ispirato agli alberi di ulivo, presenti nei 10 ettari di parco dell'Hotel e dai quali viene prodotto il prezioso olio extra vergine d'oliva di Villa La Massa, l'Oliveto offre un contesto rilassato e confortevole con uno splendido spazio esterno avvolto nei colori e nei profumi della campagna e a pochi passi dalla piscina. All'interno, un ambiente dai colori tenui, con travi e pietre a vista che rimandano alla tradizione toscana. D'ispirazione regionale sarà anche il menù serale: dalle 19 in poi, dal sabato al martedì, il Bistrot si trasformerà in una tradizionale trattoria toscana con un'atmosfera suggestiva data dalla bellezza del giardino circostante e dai suoi profumi. Alcuni dei protagonisti indiscussi della carta saranno la Bistecca alla Fiorentina, i picci e le pappardelle, il gran tagliere di salumi e formaggi con i "coccoli" fiorentini. Si chiude in dolcezza con i classici tipici della regione come lo zuccotto e il "bongo", così a Firenze si chiama il profiterole. Un luogo ideale pochi minuti fuori città, per chi cerca un'oasi di verde, un po' di fresco alla fine delle calde giornate estive e una cena toscana romantica o tra amici.

Villa La Massa aspetta gli ospiti il **4 Luglio per celebrare l'Indipendenza Americana**: il Bistrot L'Oliveto sarà animato da musica dal vivo per tutta la sera, mentre gli ospiti potranno godere di un menù a cavallo tra l'Italia e l'America, con antipasti toscani, pizza sfornata al momento, barbecue e vini locali.



## **Villa La Massa**

Villa La Massa è parte di Villa d'Este Hotels, che comprende anche Villa d'Este, l'iconico albergo 5 stelle lusso situato a Cernobbio, sul Lago di Como, e i due quattro stelle Palace Hotel e Hotel Barchetta Excelsior, nel centro di Como e affacciati sul lago. La proprietà, risalente al XIII secolo, è immersa in 10 ettari di parco e si trova sulle rive dell'Arno, a pochi km da Firenze. Offre 54 camere e suite suddivise tra 6 ville

L'albergo ha due ristoranti: Il Verrocchio che propone un menù classico italiano con note contemporanee, dove prevale la selezione di ingredienti di provenienza locale con principale protagonista l'olio extra-vergine d'oliva biologico degli ulivi della tenuta. Il Bistrot L'Oliveto, dall'atmosfera rilassata e confortevole con un bellissimo spazio esterno, propone una cucina leggera ma stuzzicante con grandi classici internazionali per il pranzo, per poi trasformarsi in una tradizionale trattoria toscana le sere d'estate. Il Bar Mediceo è il luogo ideale per sorseggiare un aperitivo o uno dei signature cocktail che raccontano la storia di Villa La Massa e della sua proprietà, anche all'esterno sulla terrazza che si affaccia direttamente sull'Arno, con la possibilità di un pasto leggero. L'Hotel comprende inoltre una piscina esterna riscaldata immersa nello splendido panorama del Chianti, e l'Arno SPA, costruita nelle antiche cantine dell'albergo, con area relax, sauna, bagno turco, docce emozionali, vasca romana con idromassaggio, palestra e cabine per trattamenti. General Manager di Villa La Massa da gennaio 2023 è Elisa Peroli. Amministratore Delegato del Gruppo è Davide Bertilaccio.

## **FCOMM**

Via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano



[fcomm\\_milano](https://www.instagram.com/fcomm_milano)

Francesca Pelagotti Cell: +39 366 7062302 – E-mail: [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Emma Pelucchi Cell: +39 333 9124769 – E-mail: [emmapelucchi@fcomm.it](mailto:emmapelucchi@fcomm.it)

Giacomo Tinti Cell +39 331 124 4128 - E-mail: [giacomotinti@fcomm.it](mailto:giacomotinti@fcomm.it)