

Italia



ROUTES DU BONHEUR Sapori di Toscana e Umbria

Prenota un itinerario con i nostri concierge e ricevi sconti esclusivi,
fino al 15% in meno su alcune notti.

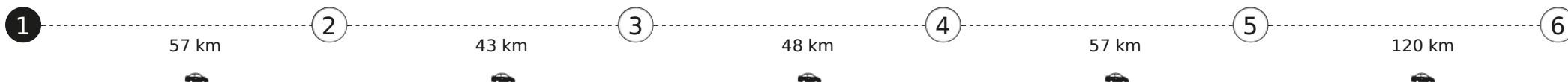
Viaggiare tra Toscana e Umbria è una fuga nella terra della gastronomia! Passeggiare tra paesaggi incantevoli, visitare splendide ville e abbazie, contemplare straordinari dipinti e affreschi e assaporare i migliori prodotti del Centro Italia: i tartufi, il prosciutto crudo di Norcia, l'alta pasticceria e i grandi vini del Chianti. Attraversare Toscana e Umbria vuol dire viaggiare in un mondo dove ognuno dei cinque sensi si risveglia...



7 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

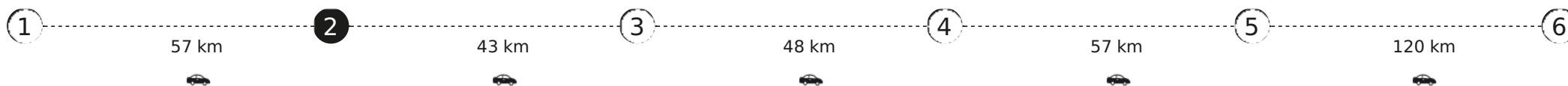
* Prix Total communiqué à titre indicatif au 12/07/2025, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.



1 FIRENZE — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

Olio d'oliva, pasta, pecorino, salumi, tartufi e Chianti: il segreto della cucina toscana è custodito dai suoi prodotti meravigliosi. Basta una visita al Mercato centrale per avere un'idea della produzione locale e delle infinite possibilità offerte da questi ingredienti. Gli chef locali conoscono bene l'arte di declinarli in tutta la loro ricchezza: che vi troviate in una gelateria, in una piccola enoteca di quartiere o in un ristorante gourmet, nel capoluogo toscano ogni sapore diventa protagonista.



2 RADDA IN CHIANTI — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Pieve Aldina

Hotel e ristorante in campagna. Nel cuore del Chianti, Pieve Aldina incarna lo spirito di un piccolo borgo senese. Situato lungo la Chiantigiana, la strada del vino che collega Siena a Firenze, questo hotel vi invita ad assaporare appieno la Toscana. Circondato da vigneti, cipressi e oliveti, l'edificio principale risalente all'XI secolo era in passato la residenza estiva dei vescovi di Siena. Nell'edificio storico, i pavimenti in cotto, gli imponenti soffitti con travi a vista e le splendide arcate sono quasi tutti originali: sottolineano lo stile decisamente toscano di questo luogo autentico. Le ampie camere e suite offrono una vista eccezionale sulla campagna circostante. Il ricco patrimonio gastronomico del territorio è celebrato nei due ristoranti con terrazza, tra cui l'enoteca. Dopo una giornata di degustazioni nelle cantine della regione o un corso di cucina per imparare a preparare la pasta fresca secondo la tradizione italiana, concedetevi un massaggio o un momento di relax a bordo piscina, con vista sulla valle.



Membro Relais & Châteaux dal 2023
Traversa del chianti
Località Santa Maria Novella
53017, Radda in Chianti

Nei pressi della dimora

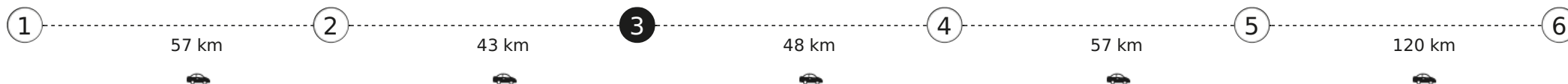
- Lungo la Strada del Chianti
- Antica Marcelleria Falorni, Greve in Chianti



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 SAN GIUSTINO VALDARNO — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Il Borro

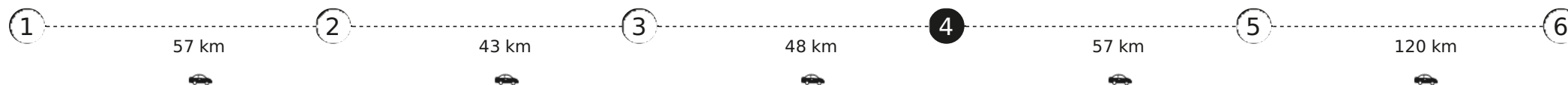
Hotel e ristorante in un borgo. Una straordinaria tenuta toscana di 1100 ettari in cui il tempo sembra essersi fermato. Questo è Il Borro, il Relais di proprietà di Ferruccio Ferragamo che con passione ha ridato vita a questo angolo di Toscana. Un'oasi all'insegna dell'ospitalità che racchiude un borgo medievale, una villa ottocentesca e una secolare cantina vinicola. Qui immersi nel caratteristico paesaggio della regione, si producono vini biologici d'eccellenza. Che si percorrano le strette stradine del villaggio, ci si riposi accanto alla piscina a sfioro, si provino i trattamenti de Il Borro Spa o la cucina tradizionale dell'Osteria del Borro, l'esperienza è originale ed unica. Autenticità, rispetto dell'ambiente, cultura e valorizzazione delle eccellenze locali sono i cardini della filosofia sostenibile del Borro, che ne guidano ogni scelta.

Chiusura settimanale :

Hotel: pranzo dal lunedì al venerdì e cena dal domenica al giovedì (dal 1° gennaio al 14 marzo) (bassa stagione). Ristorante principale: pranzo e cena dal domenica al giovedì (dal 1° gennaio al 1° marzo) (bassa stagione), pranzo (dal 15 marzo al 11 novembre) (alta stagione). "Il Borro Tuscan Bistro": cena e pranzo dal lunedì al giovedì (dal 1° gennaio al 1° marzo) (bassa stagione).



Membro Relais & Châteaux dal 2013
Località Borro 1
52024, San Giustino Valdarno
(Toscana)



4 CORTONA (AREZZO) — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Relais Il Falconiere & Spa

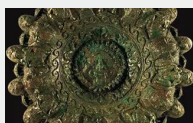
Hotel e ristorante in campagna. Fra i vigneti e gli uliveti che circondano la cittadina etrusca di Cortona la splendida residenza familiare del XVII secolo di Silvia Baracchi è un vero gioiello. Le stanze, attorno alla dimora principale, ricreano lo stile delle ville toscane. Dalle terrazze dell'antica serra, inebriati dal profumo delle rose, si gode una vista superba sulla campagna toscana. Il raffinato ristorante propone una cucina dai sapori e fragranze regionali. La Thesan Etruscan spa offre terapie lussuosi ed esclusivi. Benedetto Baracchi vi invita a scoprire la sua cantina e a partecipare ai corsi di cucina che Silvia organizzerà per voi.



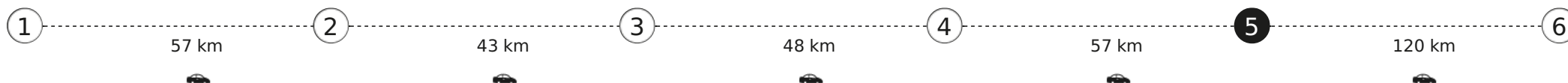
Membro Relais & Châteaux dal 1998
Località San Martino a Bocena n.370
I-52044, Cortona (Arezzo)
(Toscana)

Nei pressi della dimora

- Santa Maria delle Grazie, Calcinaio
- Il patrimonio etrusco di Cortona


Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



5 PERUGIA — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Borgo dei Conti Resort

Hotel e ristorante in campagna. Il paesaggio verdeggianti dell'Umbria, il «giardino d'Italia», crea una cornice magnifica per questa antica fortezza medievale. Circondato da un parco di alberi secolari e olivi, questo complesso residenziale neogotico, nonché la cappella in stile barocco, colpisce per il suo fascino e seduce per la sua ospitalità. All'esterno, la piscina, le corti fiorite e i percorsi ombreggiati offrono un'oasi di freschezza e quiete. All'interno, l'arredo contemporaneo delle camere e l'eleganza dei saloni contribuiscono a creare un'atmosfera distesa. Il ristorante propone una cucina tradizionale da gustare in una bella sala a volta o sulla terrazza con vista sulle colline.



Membro Relais & Châteaux dal 2013
Strada Montepetriolo, 26
06132, Perugia

Nei pressi della dimora

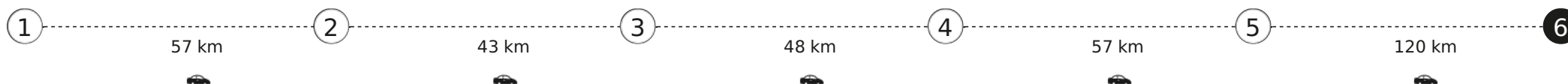
- Lezioni di cioccolato alla Scuola del Cioccolato (Perugia)
- Caffè-Pasticceria Sandri, Perugia



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



6 NORCIA — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Palazzo Seneca

Hotel e ristorante in città. Norcia, nata 600 anni prima di Roma, città natale di San Benedetto, nascosta nella natura del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, con la sua cinta muraria medievale ancora intatta, è la capitale italiana del tartufo nero. Qui la Famiglia Bianconi dal 1850 fa ospitalità con amore. Palazzo Seneca dal XVI secolo, racconta l'Umbria. I migliori artigiani italiani hanno curato il restauro, utilizzando materiali locali, in armonia tra colori, luci, tradizione e design. I profumi del piccolo orto delle erbe aromatiche, i sapori dei famosi prodotti genuini locali ed un ambiente incontaminato fanno da ispirazione alla cucina dell'elegante ristorante Vespasia.



Membro Relais & Châteaux dal 2010
Via Cesare Battisti 10
06046, Norcia
(Umbria)

Nei pressi della dimora

- Il tartufo nero umbro
- Per scoprire la salumeria, fate una passeggiata su Corso Settorio (Norcia)



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana