

COMUNICATO STAMPA

NEL NUOVO RISTORANTE SERRAE DI VILLA FIESOLE PROTAGONISTA È LA NATURA

Lo Chef Antonello Sardi infonde nelle sue creazioni un equilibrio armonioso tra tradizione e innovazione in un viaggio sensoriale attraverso i sapori autentici del territorio



***Serrae di Villa Fiesole** è il nuovo ristorante gourmet dell'**Hotel Villa Fiesole**, villa ottocentesca oggi struttura di charme. Sotto la guida dell'**Executive Chef Antonello Sardi**, già stella Michelin, il ristorante completamente ristrutturato e rinnovato, è diventato un'oasi gastronomica. Le sue creazioni, caratterizzate da un'estetica impeccabile e da sapori straordinariamente raffinati, si fondono armoniosamente con l'atmosfera unica della villa, incarnando la particolare visione del **Gruppo FH55**. Un'esperienza culinaria senza precedenti attende gli ospiti, dove l'eleganza e la passione si mescolano in un connubio perfetto.*

La vocazione del Ristorante "*Serrae di Villa Fiesole*" è anticipata nel nome, esplicitata nelle scelte di décor e confermata dal menu di **Antonello Sardi**.

L'intero progetto, di identità visive e gastronomico, verte attorno all'elemento botanico. La sala, intima con soli 9 tavoli e cucina a vista, si articola attorno ad una "parete-serra" nella quale le piante si integrano con pannelli decorativi che riproducono quadri a soggetto floreale di Van Gogh. La scelta del pittore espressionista sta nel fatto che, al pari dello Chef con i suoi piatti, abbia cercato di «*catturare con pennelli e colori accesi quella nota estiva che il fiore evoca, condividendo quella gioia e quell'amore per la natura che egli ha provato, rendendola disponibile anche agli altri*», secondo il concept dell'Architetto **Marco Giammetta**.

È notorio il legame viscerale dell'Executive Chef Antonello Sardi con la natura, così come la sua profonda conoscenza del territorio e delle materie prime locali e l'uso di ingredienti autoprodotti. Non a caso durante la sua carriera ha raggiunto anche nel 2020 **una stella per la sostenibilità dalla Guida Michelin**, terza stella collezionata dopo le due conquistate nel 2014 e nel 2019.

La Carte di “Serrae di Villa Fiesole” valorizza le erbe fresche del giardino botanico ed è una celebrazione del territorio e dell’elemento naturale, come esplicitato nella descrizione del **menù degustazione “Attualità” da 5 portate: «L’arte del saper fare dei nostri coltivatori e allevatori».**

Troviamo tutto il meglio del territorio, dai formaggi, all’olio, alle carni, alle verdure, insieme a qualche ingrediente che amplia l’orizzonte geografico e creativo.

- *Zucchine alla scapece, pecorino fondente, mandorle e acqua di pomodoro*
- *Salmerino del Casentino, levistico, aneto e uova di salmone selvaggio*
- *Tagliatelle all’uovo fatte in casa, agnello al forno, fave di cacao, alloro e agrumi*
- *Carciofo violetto biologico alla brace, caprino, anacardi e carpione*
- *Pan brioche, olio extra vergine d’oliva toscano Col di Fiesole e cioccolato bianco Valrhona*

Il menù degustazione “Identità”, 7 portate, è «L’anima e il percorso di Antonello» e aggiunge ai piatti precedenti (sostituendone un paio):

- *Animella di vitello dal cuore glassata, rabarbaro e liquirizia*
- *Doppio raviolo di broccoli affumicati biologici e mozzarella di bufala campana, verdure di stagione croccanti e il loro fondo*
- *Anatra di Firenzuola Az. Agricola Orto Torto, foie gras, insalata cruda di primavera e arance Tarocco*
- *Bavarese alla mela, limone di Sorrento e gelato al Limoncello*

Si può scegliere anche **“Carta Bianca”**: **menù da 9 portate che è «La libera interpretazione dello Chef»**, attingendo dagli altri piatti in carta, come:

- *Lingua di manza, scampi di Viareggio, agrumi, prezzemolo e sedano*
- *Riso Carnaroli biologico Tenuta San Carlo, gamberi rosa nostrali e tartufo nero Az. DiVino Tartufo del Mugello*
- *Tortellini di patate di montagna e porri, anguilla affumicata, crema di zuppa di pesce di scoglio ed erbe fresche del nostro giardino botanico*
- *Piccione della Soc. Agricola Da Pagliana, Asparagi e Olive*
- *Rana pescatrice del Mediterraneo, verza, alga Wakame e sesamo*

L'esperienza culinaria presso il ristorante gourmet "Serrae di Villa Fiesole" è dunque un viaggio sensoriale attraverso i sapori autentici e le creazioni raffinate dello Chef Antonello Sardi. Dal menù "Attualità" al menù "Identità" e oltre, **ogni piatto rappresenta un'armoniosa fusione tra tradizione e innovazione**, celebrando il territorio e l'amore per la natura.

Hotel Villa Fiesole

È un boutique hotel 4* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell’atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L’edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l’atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l’emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante “Serrae di Villa Fiesole”**, la cui proposta gastronomica dal 2024 è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, che vanta diversi riconoscimenti tra cui due volte la **stella Michelin** e la **stella Verde Michelin** per una cucina sostenibile, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l’arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all’aria aperta con vista sulla città. Immersa nel verde si trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre. L’hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici di piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di produzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



FH55 HOTELS

Lungarno del Tempio n° 54, Firenze

Tel 055/5326401

www.fhotels55.com

Email: info@fhotels55.com



Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

[Seguici su facebook](#) 