COMUNICATO STAMPA

LA PRIMAVERA FIORISCE NEL NUOVO MENÙ DI SERRAE VILLA FIESOLE

Eleganza di sapori e un piatto per la celebrazione dei 70 anni del Gruppo FH55 Hotels

Il Piccione di Pagliana in Due Momenti

Con l'arrivo della primavera, il Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin, propone un menù che è un inno alla rinascita dei sensi. In un'atmosfera elegante sospesa tra cielo e colline, lo Chef Antonello Sardi interpreta il risveglio della natura in chiave gastronomica, combinando materie prime d'eccellenza con accostamenti audaci e raffinati.

Tra le novità, spicca il **Piccione di Pagliana in Due Momenti**, creazione esclusiva pensata per celebrare il **70° anniversario del Gruppo FH55 Hotels**. Questo piatto speciale, simbolo di storia e innovazione, resterà in carta tutto l'anno, raccontando attraverso due diverse interpretazioni il forte legame tra tradizione e ricerca contemporanea.

Il percorso inizia con antipasti che celebrano freschezza e contrasti: il **topinambur di Arcetri** incontra il bergamotto, il melograno e la croccantezza dei semi di girasole; l'**ostrica Gillardeau**, scottata appena, si fonde con la morbidezza del *foie gras*, il profumo salmastro della salicornia e la freschezza della mela verde. Più decisi i sapori della **punta di petto di vitello** con rafano, cipolline marinate, agrumi e vin brulé, mentre l'**animella di vitello alla brace** si accompagna con la dolcezza degli agrumi e la nota erbacea del finocchio.

Nei primi piatti, il **riso Carnaroli bio** viene mantecato con scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e un tocco di limone salato che esalta ogni boccone. Gli **spaghetti alla chitarra** fatti in casa sorprendono con l'intensità delle cime di rapa, arricchite da alghe, frutta secca e gorgonzola. Il **doppio raviolo di manzo e provola affumicata** si tinge di verde grazie ai broccoli, al cavolo romanesco e alla tapioca marinata, mentre il sontuoso **raviolo ripieno di astice blu** conquista per la dolcezza dei piselli, la croccantezza delle mandorle e la profondità della sua bisque.

Fra i secondi, oltre al Piccione celebrativo, emergono proposte come il **carré di cervo** accompagnato da verza, indivia e clementini al ginepro, o la **triglia di scoglio** servita in una zuppa di pesce con scarola, briciole di

pane e cavolo nero. L'**asparago** viene invece esaltato in tre consistenze – *crème brûlée, estratto e brace* – e abbinato a una giardiniera di verdure vivace, condita con **aceto balsamico di Modena** invecchiato 15 anni dell'Acetaia Malpighi.

Il Menù di Primavera:

Antipasti:

- *Topinambur di Arcetri, bergamotto, melograno e semi di girasole*
- *Ostrica Gillardeau scottata, foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde*
- *Punta di petto di vitello, rafano, cipolline marinate, agrumi e vin brulé*
- *Animella di vitello alla brace, finocchi e arance*

Primi Piatti:

- *Riso Carnaroli bio agli scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e limone salato*
- *Spaghetti alla chitarra fatti in casa con cime di rapa, alghe, frutta secca e gorgonzola*
- *Doppio raviolo ripieno di manzo e provola affumicata, broccoli, cavolo romanesco e tapioca marinata*
- *Raviolo ripieno di astice blu del Mediterraneo, piselli, mandorle e bisque*

Secondi Piatti:

- ***Il Piccione di Pagliana in Due Momenti*** *– Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels* (in carta tutto l'anno)
- *Carré di cervo con verza, indivia, clementini e ginepro*
- *Triglia di scoglio delle nostre coste in zuppa di pesce, scarola, briciole di pane e cavolo nero*
- *Asparago in crème brûlée, estratto e brace con giardiniera di verdure e aceto balsamico 15 anni Acetaia Malpighi*

A chiudere questo viaggio gastronomico, una selezione di dessert che unisce poesia e golosità: una **Foresta Nera** dal profumo avvolgente di kirsch, una **Namelaka allo yogurt e passion fruit**, un'esplosione di freschezza tropicale, e il **Cremoso Baileys e caffè**, un raffinato incontro tra Baileys, caffè, banana e arachidi caramellate. Infine, il **Soufflé al pistacchio** con gelato artigianale al caffè, servito caldo e fragrante dopo una breve attesa, per un finale che scalda il cuore e conquista ogni palato.

Il Ristorante **Serrae Villa Fiesole** dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, con il suo nuovo menù primaverile, invita a vivere un'esperienza gastronomica elegante, emozionante e **profondamente radicata nel territorio toscano**, celebrando i valori di accoglienza e qualità che da 70 anni contraddistinguono il Gruppo FH55 Hotels.

FH55 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 Villa Fiesole"**, **insignito dalla Guida Michelin dal 2025 della stella** e la cui proposta gastronomica è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, 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. È aperto da martedì a sabato (da settembre a giugno) e da mercoledì a lunedì (a luglio e agosto) a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. 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 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.** FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro 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. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani**, **10 suore** e **20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.

Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze
+39 055 660241
+39 055 679560
www.fhotels55.com
sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

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