

COMUNICATO STAMPA

I SAPORI DELLA DOMENICA: L'ECCELLENZA A PRANZO CON SERRAE VILLA FIESOLE

Due chef stellati, una sola grande esperienza gastronomica



Antonello Sardi



Valentino Cassanelli

Il Ristorante Serrae Villa Fiesole, una stella Michelin dell'FH55 Hotel Villa Fiesole, ospita l'appuntamento gourmet "I Sapori della domenica" con un evento speciale che si terrà domenica 9 novembre, inaugurando con l'occasione anche la nuova apertura domenicale a pranzo. Protagonisti di questo esclusivo evento saranno gli chef Antonello Sardi, guida creativa di Serrae, e Valentino Cassanelli, Executive Chef del Lux Lucis, ristorante stellato dell'Hotel Principe Forte dei Marmi. Due interpreti d'eccezione, uniti da una visione comune: una cucina elegante, profonda e capace di raccontare il territorio attraverso materie prime selezionate con cura minuziosa.

Lo chef **Antonello Sardi**, al timone della cucina stellata del **Serrae Villa Fiesole**, insieme al collega chef **Valentino Cassanelli** del ristorante stellato **Lux Lucis**, propongono un percorso degustazione che è un intenso viaggio sensoriale. Sardi porta in tavola l'anima autentica delle colline toscane, declinata con rigore e poesia, mentre Cassanelli arricchisce il percorso con sfumature sorprendenti e un tocco di raffinata intensità. **Il loro dialogo culinario è un viaggio fatto di equilibri sapidi e dolcezze vegetali**, di mare e monti, una sinergia che esalta l'identità delle rispettive cucine in ogni piatto.

Un percorso gastronomico che attraversa i profumi del bosco, le suggestioni orientali e la creatività toscana più autentica. Il viaggio inizia con un piatto che sa di terra e di tradizione: **funghi porcini nostrali** avvolti da **patate e porri**, accompagnati da un **pane croccante al prezzemolo** e dal tocco aromatico della **nipitella**, per un equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza erbacea.

Si prosegue con un **risotto in tom yum**, un incontro sorprendente tra l'Oriente e la Toscana. I **ricci di mare** donano una dolcezza marina che si sposa con la vivacità agrumata della zuppa thailandese, mentre il **tartufo nero toscano** aggiunge profondità e carattere, creando un'armonia di profumi e sensazioni.

Le **pappardelle all'uovo con fave di cacao** sono un omaggio alla creatività contemporanea: la **carne d'anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola** si intreccia con la nota intensa del cacao e la freschezza dei **lamponi, mirtilli e bergamotto**, dando vita a un piatto elegante, complesso e sorprendentemente equilibrato.

Il viaggio continua con un **maialino da latte** dalla carne tenerissima, servito con un **agresto di mango** che ne esalta la dolcezza e un **peposo di cinghiale** dal carattere deciso, in un perfetto incontro tra tradizione toscana e richiami esotici.

A chiudere il percorso, un **cremoso al Baileys e caffè** che conquista al primo assaggio: la dolcezza vellutata della crema si fonde con la **banana, le arachidi caramellate** e lo **yogurt del Palagiaccio**, in un finale goloso e avvolgente.

Il Menu degustazione :

- *Funghi porcini nostrali, patate, porri, pane croccante al prezzemolo e nipitella* (Antonello Sardi)
- *Risotto in tom yum con ricci di mare e tartufo nero toscano* (Valentino Cassanelli)
- *Pappardelle all'uovo con fave di cacao, anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola, lamponi, mirtilli e bergamotto* (Antonello Sardi)
- *Maialino da latte con agresto di mango e peposo* (Valentino Cassanelli)
- *Cremoso Baileys e caffè, banana, arachidi caramellate e yogurt dell'azienda Palagiaccio* (Antonello Sardi)

Caffè espresso

Piccola Pasticceria

Euro 149,00

Abbinamento con Louis Roederer Maison Fondée en 1776

Consigliati dal sommelier, in aggiunta alla carta dei vini che è a disposizione:

1 Calice di Louis Roederer 245 con Antipasto

2 Calici di Louis Roederer Rosé

1 Calice di Louis Roederer Millesimato 2017

Euro 259,00

Un menù degustazione da vivere come un racconto sensoriale, dove ogni piatto diventa un capitolo di gusto, memoria e ispirazione. Il tutto si consuma nella magica atmosfera del **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, che dal 9 novembre aprirà anche la domenica a pranzo: un luogo dove **la vista panoramica mozzafiato si unisce a un design elegante e raffinato**, offrendo agli ospiti un'esperienza unica che celebra la bellezza del territorio toscano in ogni dettaglio.

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 dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

Principe Forte dei Marmi

Illuminante ed illuminato, un faro dell'ospitalità locale e dimora cinque stelle lusso percepito come una famiglia lontano da casa dagli affezionati clienti che, in molti casi, sono degli habitués, l'hotel Principe Forte dei Marmi è l'emblema della più raffinata accoglienza versiliese. Ubicato a pochi passi dall'ampio arenile sabbioso che ha contribuito alla notorietà internazionale della località toscana, la struttura è stata completamente rinnovata nel 2011 diventando un patrimonio del bon vivre, immerso in spettacolari viste, che abbracciano le onde del Mar Tirreno, la pineta di cembri e gli affilati profili delle Alpi Apuane. Oltre alla posizione privilegiata adiacente al lungomare, l'albergo affiliato a The Leading Hotels of the World si distingue per la ricercata aura contemporanea e per un ampio ventaglio di servizi pensati per il viaggiatore attuale. Dall'area benessere alla terrazza panoramica, passando per le eleganti finiture architettoniche degli spazi comuni, l'esperienza visiva, tattile e materica offerta agli ospiti collega l'indirizzo di viale Ammiraglio Morin alle migliori destinazioni dell'hotellerie italiana, proponendo un'accoglienza raffinata e riservata grazie all'attenta conduzione di Cristina Vascellari, Direttore ed Amministratore Unico e del suo team.

Il ristorante Lux Lucis, guidato dallo chef Valentino Cassanelli, propone una cucina stellata che celebra i sapori del territorio con un tocco contemporaneo. Ogni piatto è un'esplosione di gusto, un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, dove gli ingredienti locali vengono esaltati in creazioni culinarie sorprendenti. L'ambiente del ristorante è elegante e accogliente, con ampie vetrate che offrono una vista spettacolare sulla costa, creando un'atmosfera magica e romantica.



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 