

COMUNICATO STAMPA

PROFUMI, COLORI E SAPORI:

L'AUTUNNO RACCONTATO DALLO CHEF ANTONELLO SARDI

Gusto intenso, ingredienti scelti e creatività d'autore nel menù autunnale del Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin



Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli

Quando l'autunno avvolge le colline fiesolane, il Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#), 1 stella Michelin, accoglie la stagione più ricca e profumata dell'anno con il nuovo menù firmato dallo chef Antonello Sardi. Un racconto di territorio, tecnica e memoria toscana, dove ogni piatto celebra la materia prima con un'eleganza contemporanea. L'atmosfera intima del ristorante e la vista su Firenze si uniscono a un percorso gastronomico che esalta i contrasti dell'autunno: il calore della brace, la dolcezza dei frutti tardivi, la profondità delle radici.

Il menù autunnale propone un viaggio sensoriale che fonde memoria e creatività: ingredienti locali vengono reinterpretati con raffinatezza, valorizzando ogni sapore in piatti dal carattere distintivo. Dai funghi porcini ai tartufi, dalle castagne alle verdure di stagione, **ogni portata racconta una storia di territorio e stagionalità**, offrendo un'esperienza gastronomica completa che coinvolge vista, olfatto e gusto.

Le **Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate**, incontrano le **rape rosse, il melograno e la liquirizia**, in un piatto che unisce morbidezza e carattere, con un finale aromatico e intrigante. La **Punta di petto di vitello al forno** si arricchisce della nota pungente del rafano e della freschezza agrumata di **carciofi e arance**, un equilibrio che profuma di Toscana.

Tra i piatti più evocativi, l'**Ostrica Gillardeau scottata** gioca sul contrasto tra mare e terra: la **crème brûlée di foie gras** avvolge il palato, mentre **cipollotti, salicornia e mela verde** aggiungono una brillante tensione gustativa.

Nei primi, la **creatività dello chef Sardi** incontra l'autenticità delle materie prime. Il **Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo agli scampi nostrali** è arricchito da **carciofi croccanti, tartufo nero del Mugello e limone salato**, un piatto avvolgente dove terra e mare si fondono con eleganza. Gli **Spaghetti Gentile di Gragnano** sorprendono con **calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli**, in un incontro armonioso tra intensità marina e delicatezza vegetale. Le **Pappardelle all'uovo con fave di cacao** raccontano l'autunno con profumi intensi: **anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola, erborinato in crosta di mirtillo dell'Az. Agr. Palagiaccio, lamponi, bergamotto ed erbe aromatiche** per un piatto che fonde eleganza e istinto. Il **Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo**, accompagnato da **uva, mandorle e la sua bisque**, è un inno alla dolcezza del mare e alla rotondità autunnale.

Tra i secondi, il percorso prosegue con la tradizione reinterpretata: Il **Piccione di Pagliana in Due Momenti**, piatto simbolo del **70° Anniversario FH55 Hotels**, unisce tecnica e passione in due preparazioni distinte, custodi di un racconto di eccellenza e identità. Il **Maialino da latte di Londa**, servito con **melone invernale, daikon e spinaci alla brace**, racchiude la perfetta sintesi tra sapidità e freschezza. La **Triglia delle nostre coste** si adagia in una delicata **zuppa di pesce con briciole di pane e bietole**, tributo ai sapori autentici del litorale toscano. Infine, la **crème brûlée di zucca con misticanza di stagione, giardiniera di verdure e Caviale Calvisius Tradition** è una chiusura raffinata, luminosa come un tramonto d'autunno.

Menù Autunnale 2025

Antipasti

Funghi porcini nostrali, patate di montagna, porri e Nipitella

Ostrica Gillardeau scottata, crème brûlée di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde

Punta di petto di vitello al forno, rafano, carciofi e arance

Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, rape rosse, melograno e liquirizia

Primi Piatti

Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo agli scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e limone salato

Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli

Pappardelle all'uovo con fave di cacao, anatra muta dell'Az. Agr. Orto Torto di Firenzuola, erborinato in crosta di mirtillo Az. Agr. Palagiaccio, lamponi, bergamotto ed erbe aromatiche

Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo, uva, mandorle e la sua bisque

Secondi Piatti

Il Piccione di Pagliana in Due Momenti – Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels

Maialino da latte di Londa, melone invernale, daikon e spinaci alla brace

La Triglia delle nostre coste, zuppa di pesce, briciole di pane e bietole

Crème brûlée di zucca, misticanza di stagione, giardiniera di verdure e Caviale Calvisius Tradition

Un'esperienza gastronomica che celebra **l'autunno con stile e profondità**, dove ogni piatto racconta il gusto autentico della Toscana e la visione contemporanea di una cucina stellata.

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 presente nella **Guida Ristoranti d’Italia 2026 del Gambero Rosso**, 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 