

COMUNICATO STAMPA

LA MAGIA DEL NATALE SECONDO CHEF ANTONELLO SARDI

Un'esperienza culinaria unica, sospesa tra gusto, emozione e vista sorprendente su Firenze



Nella cornice panoramica dell'FH55 Hotel Villa Fiesole, il ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin, celebra il Natale con un menù esclusivo creato dall'Executive Chef Antonello Sardi, interprete raffinato della cucina toscana contemporanea. Un percorso gastronomico pensato per emozionare attraverso consistenze, profumi e sapori che evocano la magia delle feste.

Il pranzo si apre con una selezione di **amuse bouche** accompagnati da un elegante **flûte di Champagne Louis Roederer 'Théophile' Brut**, preludio a un viaggio culinario che unisce territorio, tecnica e creatività. Tra i piatti più evocativi, spicca il **Gambero Rosso di Mazara del Vallo**, avvolto dalla delicatezza del cavolfiore e dalla freschezza delle clementine, con un tocco aromatico di vin brûlé: un incontro sorprendente tra mare e profumi invernali.

La tradizione piemontese dei **Ravioli del Plin** viene reinterpretata con un ripieno di patate di montagna affumicate, arricchito dal carattere del pesto di cime di rapa e dalla nota brillante del limone candito, completato da un elegante tocco di sgombro. Il comfort food natalizio trova la sua massima espressione nelle **Pappardelle al cinghiale**, dove la dolcezza delle mele e la cremosità dello yogurt si intrecciano con la profondità delle fave di cacao e dell'alloro.

A seguire, la **Guancia di manzo brasata al Sangiovese** rappresenta l'apice del menu: morbida, intensa, accompagnata dall'aromaticità del topinambur al limone affumicato, dalla croccantezza delle mandorle e dalle note agrumate del bergamotto.

A chiudere il percorso, un **pre-dessert** rinfrescante lascia spazio a un trionfo di dolcezza con il **fondente Ecuador 70% Valrhona** in dialogo con lamponi e il tradizionale **torrone di Canelin**, prima della piccola pasticceria e dei dolci della tradizione serviti con creme calde.

Menù Pranzo di Natale

Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto

Stuzzichi di benvenuto

- *Gamberi Rossi di Mazara Del Vallo, Cavolfiore, Clementine, Vin Brûlé*
- *Ravioli del Plin Ripieni di Patate di Montagna Affumicate, Pesto di Cime di Rapa, Limone Candito e Sgombro*
- *Pappardelle al Cinghiale, Mele, Yogurt, Fave di Cacao e Alloro*
- *Guancia di Manzo brasata al Sangiovese, Topinambur aromatizzato al limone ed affumicato, Mandorle e Bergamotto*
- *Pre-dessert*
- *Cioccolato fondente Ecuador 70% Valrhona, Lamponi e Torrone di Canelin*

Piccola pasticceria

Frutta secca e dolci della Tradizione con le creme calde

Acqua Minerale San Pellegrino e Panna

Caffè espresso

Vini in abbinamento a cura del sommelier:

- Calice di Benvenuto: **Champagne Louis Roederer "Théophile" Brut**
- **Querciabella 2021, Chianti Classico D.O.C.G., Az. Agr. Querciabella**

Un'esperienza pensata per celebrare il Natale con **eleganza, gusto e ospitalità d'eccellenza**, nel cuore delle colline fiesolane con vista su Firenze.

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 originalmente 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 **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



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