

COMUNICATO STAMPA

I SAPORI DELLA PRIMAVERA PRENDONO FORMA NELLA CUCINA DI ANTONELLO SARDI

Un viaggio gastronomico tra orto, mare e tradizione reinterpretata, dove tecnica e sensibilità esaltano i sapori di questa stagione in una proposta raffinata e contemporanea



Agnolotti del plin ripieni di manzo, alici, salsa verde e fonduta di Fior di Capalbio

La primavera prende vita tra eleganza, territorio e visione contemporanea nella nuova proposta gastronomica dello chef Antonello Sardi, alla guida del Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#) 1 stella Michelin all'interno dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#). Un menù che celebra la rinascita stagionale con sensibilità, tecnica e una profonda connessione con le materie prime e il territorio.

Lo chef Antonello Sardi interpreta la primavera come un dialogo tra freschezza delle materie prime e intensità del gusto, costruendo **piatti che esaltano contrasti armonici e ingredienti selezionati**. Le verdure di stagione, protagoniste indiscusse, si intrecciano con note marine e carni di grande carattere, dando vita a un percorso raffinato e sorprendente.

Tra gli antipasti, l'**Insalata di Primavera** racconta l'orto in tutta la sua vivacità, con asparagi e ortaggi accompagnati dalla sapidità del pecorino stagionato. Più audace la proposta dell'**ostrica appena scottata**, accostata alla cremosità del **foie gras** e alla freschezza della **mela verde**, mentre la punta di petto di vitello al forno si distingue per equilibrio e profondità aromatica. Le animelle, glassate alla brace, sorprendono con un gioco di contrasti tra dolcezza e note speziate.

Nei primi piatti emerge una forte identità territoriale e creativa: **il riso Carnaroli con ragù di chiocciole e erbe di campo** esprime rusticità elegante, mentre gli **spaghetti con calamaretti**, alghe e bottarga evocano il mare con raffinatezza. Gli **agnolotti del plin** uniscono tradizione e innovazione con un ripieno intenso e una salsa verde vibrante, mentre **il raviolo di astice blu** conquista con la sua ricchezza e complessità.

I secondi rappresentano l'apice della narrazione gastronomica: **il piccione proposto in due momenti** celebra tecnica e memoria, il maialino da latte esalta la delicatezza delle carni con accenti primaverili, e **il branzino selvaggio** si distingue per eleganza e abbinamenti preziosi. La **quaglia**, infine, chiude il percorso con un equilibrio tra note fruttate e sapide.

Un menù che riflette la filosofia dello chef Sardi: **essenzialità, rispetto della materia prima** e una continua ricerca dell'equilibrio perfetto.

MENÙ DI PRIMAVERA

ANTIPASTI

- *Insalata di Primavera*
- *Asparagi bianchi e verdi, pecorino stravecchio e ortaggi di Primavera*
- *Ostrica Gillardeau scottata, creme brûlè 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, rabarbaro e liquirizia*

PRIMI

- *Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo, ragù di chiocciole Az. Agricola Arcenni, erbe di campo, limone salato e sedano croccante*
- *Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e bottarga di muggine*
- *Agnolotti del plin ripieni di manzo, alici, salsa verde e fonduta di Fior di Capalbio*
- *Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo, uva, mandorle e la sua bisque*

SECONDI

- *Il Piccione di Pagliana in Due Momenti*
- *Maialino da latte di Londa, agretti di Primavera, daikon e senape in grani di Dijon*
- *Branzino selvaggio del Mediterraneo, spinaci, caviale Siberian Classic e Champagne Louis Roederer brut Première*
- *Quaglia disossata, olive taggiasche, nespole, porri e pack-choi*

Un invito a scoprire la primavera attraverso piatti che uniscono eleganza, memoria e ricerca, espressione autentica della visione di Antonello Sardi al Ristorante Serrae Villa Fiesole, in un anno che vede **Firenze affermarsi come capitale italiana della gastronomia**.

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 mag-

gio 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*](http://www.fhotels55.com)

[*sales@fhotels55.com*](mailto:sales@fhotels55.com)

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

[*www.travelmarketing2.com*](http://www.travelmarketing2.com)

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 