

VEGETALE, CREATIVA, GOURMET

La cucina vegetariana di Antonello Sardi racconta un nuovo modo di vivere il piacere della tavola



Sedano rapa, nocciole piemontesi e agrumi

Al Ristorante Serrae Villa Fiesole, una stella Michelin, la cucina vegetale diventa un percorso gastronomico capace di coniugare piacere, ricerca e attenzione al benessere. È questa la filosofia alla base del nuovo progetto Wellness&Nutrition dello Chef Antonello Sardi, che trova nel menu vegetariano uno dei suoi esempi più rappresentativi: cinque portate, cinque interpretazioni del mondo vegetale, in cui ortaggi, legumi, cereali, frutta secca e latticini vengono valorizzati con la sensibilità e la tecnica dell'alta cucina.

L'idea di fondo è semplice ma tutt'altro che scontata: benessere e gusto possono andare di pari passo. Mangiare in modo consapevole non significa infatti rinunciare al piacere, alla complessità dei sapori o all'esperienza che un grande piatto sa regalare. Al contrario, significa **partire da materie prime di qualità, rispettarne la stagionalità e valorizzarne al massimo le caratteristiche**, costruendo una cucina equilibrata ma capace di emozionare.

Il progetto Wellness&Nutrition nasce proprio da questa visione e approfondisce il rapporto tra gastronomia, qualità degli ingredienti e attenzione al benessere, senza modificare l'identità della cucina di Serrae Villa Fiesole. **La ricerca parte dal prodotto e dalla sua stagionalità, per arrivare a piatti nei quali gusto e proprietà nutrizionali possono convivere naturalmente.** Una filosofia che trova nella proposta vegetariana un terreno privilegiato di sperimentazione.

Il percorso si apre con il **sedano rapa, nocciole piemontesi e agrumi**, un piatto giocato sull'incontro tra la delicatezza e la consistenza del sedano rapa, la nota croccante e avvolgente della nocciola e la freschezza degli agrumi. Un equilibrio di sensazioni che porta immediatamente al centro della scena la materia prima vegetale.

Segue il **doppio raviolo con sfoglia verde, broccoli affumicati, mozzarella di bufala campana e fondo di verdura**, dove la pasta fresca incontra il carattere deciso del broccolo affumicato e la morbidezza della mozzarella. Il fondo di verdura completa il piatto con una componente più intensa, sottolineando il lavoro dello Chef sulla profondità dei sapori anche in assenza di carne e pesce. Con i **tagliolini cacio, pepe e liquirizia**, Sardi interpreta uno dei grandi equilibri della cucina italiana attraverso un accostamento inedito. La cremosità e la sapidità del cacio e pepe incontrano la nota aromatica e leggermente balsamica della liquirizia, trasformando un grande classico in una preparazione dal carattere contemporaneo.

La **zuppetta autunnale di lenticchie, pastinaca e finocchio** racconta invece la stagione nella sua dimensione più calda e avvolgente. Le lenticchie incontrano la dolcezza della pastinaca e le note fresche e aromatiche del finocchio in una preparazione che esprime il legame tra cucina, natura e territorio.

A chiudere il percorso è il **mascarpone, cacao e caffè**, un dessert che gioca su cremosità, intensità e note tostate. Un finale goloso e rassicurante che conferma come anche il dessert possa inserirsi in un percorso costruito attorno all'equilibrio, senza rinunciare alla gratificazione.

Il menu vegetariano viene **rinnovato quattro volte l'anno**, seguendo il ritmo delle stagioni e privilegiando prodotti a km 0 provenienti dal territorio fiesolano e dalla campagna fiorentina. Una scelta che non riguarda soltanto la sostenibilità e il sostegno all'economia locale, ma anche la volontà di utilizzare gli ingredienti nel momento in cui possono esprimere al meglio le proprie caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Menu vegetariano

- *Sedano rapa, nocciole piemontesi e agrumi*
- *Doppio raviolo sfoglia verde, broccoli affumicati, mozzarella di bufala campana e fondo di verdura*
- *Tagliolini cacio, pepe e liquirizia*
- *Zuppetta autunnale di lenticchie, pastinaca e finocchio*
- *Mascarpone, cacao e caffè*

Cinque portate che sintetizzano la filosofia di Antonello Sardi ossia valorizzare il prodotto, lasciargli spazio, lavorare sulla tecnica e sulla ricerca degli abbinamenti per dimostrare che **una cucina attenta al benessere non è una cucina di rinuncia, ma può essere una cucina di grande piacere**.

È questa la sfida di Wellness&Nutrition: superare la tradizionale contrapposizione tra ciò che fa bene e ciò che è buono, per **trasformare il momento del pasto in un'esperienza completa**, nella quale gusto, equilibrio e consapevolezza possano convivere naturalmente.

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 domenica (da settembre a giugno) e da martedì a sabato (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 ha celebrato 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 