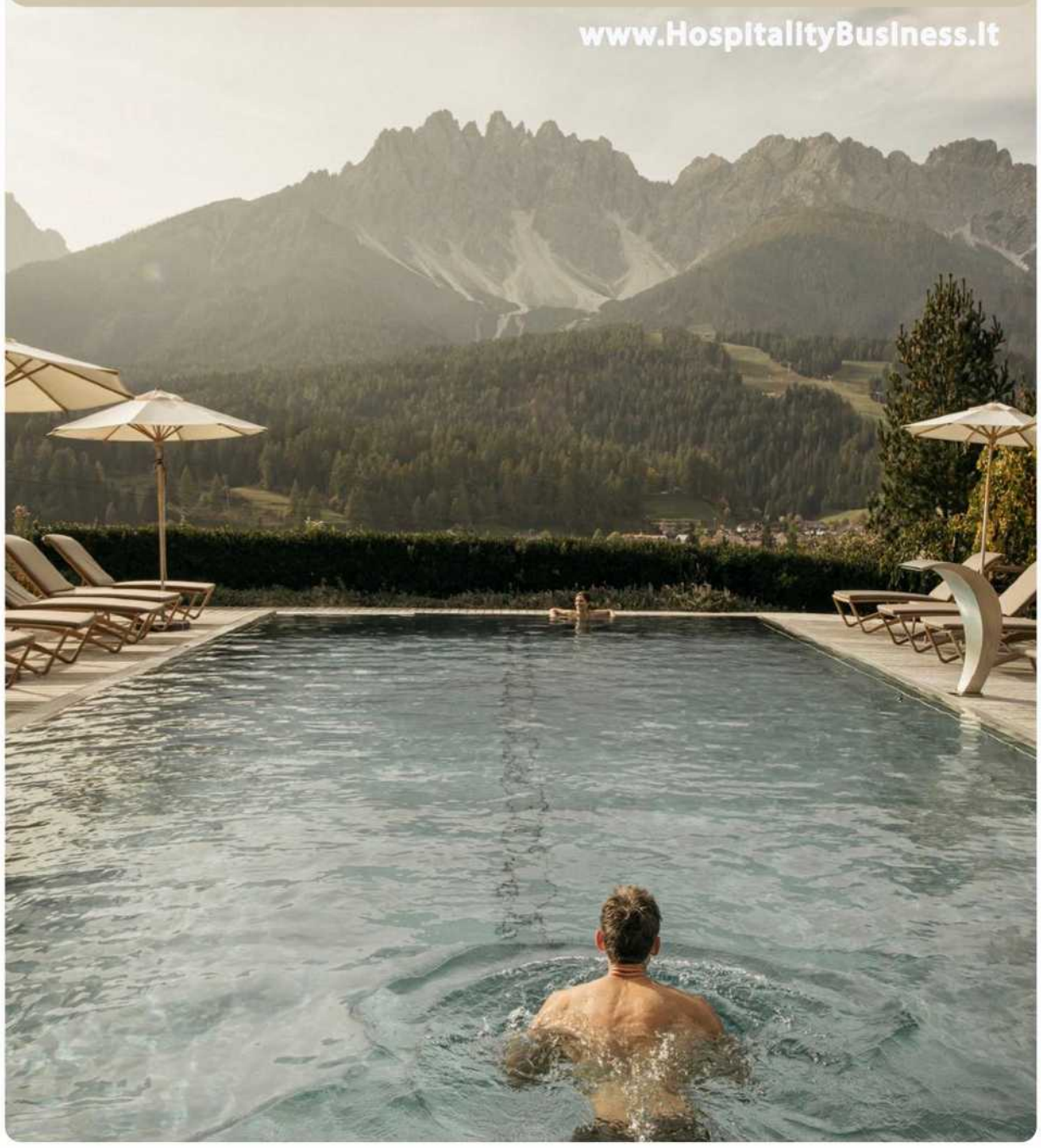
N° 58 - Anno XX
Edizione Autunno 2026

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL' INDUSTRIA TURISTICA

www.HospitalityBusiness.it



STAGIONALE - HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA - LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA RICETTIVA NAZIONALE - ANNO XX - N° 58 EDIZIONE AUTUNNO 2026

HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE
Autunno 2026



SERRAE VILLA FIESOLE, IL VEGETALE COME TERRENO DI ALTA CUCINA

CON IL PROGETTO WELLNESS&NUTRITION LO CHEF STELLATO ANTONELLO SARDI LEGA GUSTO E BENESSERE: LA PROVA È IL MENU VEGETARIANO IN CINQUE PORTATE, RINNOVATO A OGNI STAGIONE

Redazione HBM

Fonte e Info:
Ufficio Stampa
Travel Marketing 2

Il ristorante occupa quella che un tempo era una serra, usata dai monaci del vicino monastero. Oggi, sulle colline di Fiesole, il nome Serrae conserva quella memoria e ospita la cucina di Antonello Sardi, premiata dalla Guida Michelin con una stella dal 2025 e presente nella Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso. È qui che lo chef ha avviato Wellness&Nutrition, un progetto che parte da una domanda antica quanto la gastronomia: se ciò che fa bene e ciò che è buono debbano per forza stare su piani diversi.

La risposta di Sardi è no, e il modo in cui la costruisce è interessante. Il progetto non cambia il carattere della cucina di Serrae, ma ne approfondisce il rapporto con la qualità degli ingredienti e con le loro proprietà nutrizionali. Il punto di partenza resta il prodotto, letto nella sua stagionalità; l'arrivo è un piatto in cui gusto ed equilibrio convivono senza che uno debba cedere all'altro.

La proposta vegetariana è il terreno in cui questa idea si vede meglio. Cinque portate, cinque interpretazioni del mondo vegetale, in cui ortaggi, legumi, cereali, frutta secca e latticini vengono trattati con la tecnica dell'alta cucina. Il percorso si apre con sedano rapa, nocciole piemontesi e agrumi, un piatto costruito sul contrasto tra la delicatezza del sedano rapa, la croccantezza della nocciola e la freschezza degli agrumi.

Segue un doppio raviolo di sfoglia verde con broccoli affumicati, mozzarella di bufala campana e fondo di verdura. È forse il piatto che meglio racconta il lavoro di Sardi sulla profondità dei sapori: il fondo, solitamente territorio della carne, qui è vegetale e regge da solo l'intensità della preparazione.

Con i tagliolini cacio, pepe e liquirizia lo chef interviene su uno dei grandi equilibri della cucina italiana. La sapidità e la cremosità del cacio e pepe incontrano la nota aromatica, leggermente balsamica, della liquirizia, e un classico diventa una preparazione contemporanea. La zuppetta autunnale di lenticchie, pastinaca e finocchio riporta il menu alla stagione, mentre il dessert, mascarpone, cacao e caffè, chiude su cremosità e note tostate, a ricordare che l'equilibrio non esclude la gratificazione.

Il menu viene rinnovato quattro volte l'anno e privilegia prodotti a km 0 dal territorio fiesolano e dalla campagna fiorentina. La scelta ha una ragione economica e ambientale, il sostegno ai produttori locali, ma anche una ragione di cucina: usare ogni ingrediente nel momento in cui esprime al meglio le proprie caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Il progetto si colloca in un contesto alberghiero preciso. Serrae è il ristorante dell'Hotel Villa Fiesole, boutique hotel quattro stelle di 32 camere a pochi chilometri da Firenze, che unisce l'edificio della serra, con reception, camere panoramiche e ristorante, a una villa ottocentesca raggiunta attraverso un giardino all'italiana. La struttura fa parte di FH55 Hotels, gruppo fondato nel 1955 da Dino Innocenti con il Grand Hotel Mediterraneo di Firenze e oggi composto da quattro alberghi tra Firenze, Fiesole e Roma, che nel 2025 ha celebrato i settant'anni di attività.

In un gruppo storico di questa dimensione, affidare a un ristorante stellato un progetto dedicato al benessere significa dare alla tavola un ruolo che va oltre il servizio agli ospiti. Il menu vegetariano di Sardi lo dimostra senza dichiarazioni: cinque piatti in cui l'assenza di carne e pesce non si avverte come una rinuncia.



Sedano rapa, nocciole piemontesi e agrumi, il piatto che apre il menu vegetariano dello chef Antonello Sardi.
Il ristorante Serrae all'interno dell'Hotel Villa Fiesole, sulle colline sopra Firenze.

Serrae Villa Fiesole in sintesi
Ristorante dell'Hotel Villa Fiesole, boutique hotel quattro stelle di 32 camere vicino a Firenze, gruppo FH55 Hotels. Una stella Michelin dal 2025, presente nella Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso. Chef Antonello Sardi.