

COMUNICATO STAMPA

LA PASQUA GOURMET DI ANTONELLO SARDEI: UN TRIONFO DI SAPORI AL RISTORANTE SERRAE VILLA FIESOLE Sapori autentici e ingredienti d'eccellenza per un pranzo di Pasqua esclusivo



Pasqua è un'occasione speciale, un momento da celebrare con le persone care, e quest'anno Serrae Villa Fiesole, il ristorante 1 stella Michelin dell'FH55 Hotel Villa Fiesole, si prepara ad offrire un'esperienza gastronomica unica, firmata dall'Executive Chef Antonello Sardi. Il menù esclusivo creato per l'occasione celebra la bellezza della primavera e i migliori prodotti del territorio, in un perfetto equilibrio tra le tradizioni culinarie e l'evoluzione contemporanea. Ogni piatto è un incontro di sapori ricercati, dove la passione per la qualità e la creatività si fondono in un'esperienza unica e memorabile, capace di emozionare e conquistare anche i palati più esigenti.

Una proposta gastronomica che è **un viaggio tra i sapori più autentici del nostro territorio**, curata nei minimi dettagli per regalare agli ospiti un'esperienza indimenticabile, da vivere in un ambiente elegante e raffinato. **Gli ingredienti utilizzati provengono esclusivamente da aziende agricole selezionate**, che garantiscono prodotti di prima qualità, freschi e genuini, espressione del meglio che la terra può offrire. **Ogni piatto racconta la passione e l'impegno di chi coltiva con cura e dedizione**, trasformando ogni morso in un tributo all'eccellenza del nostro territorio.

Il pranzo pasquale al **Ristorante Serrae Villa Fiesole** è un'esperienza sensoriale che inizia con **un incontro di freschezza e raffinatezza**, dove ogni piatto è una celebrazione di **ingredienti di altissima qualità**. La combinazione di **asparagi biologici, caviale e gamberi rossi di Mazara del Vallo** dà il via al pranzo con una sinfonia di sapori: **il tenero asparago**, profumato e delicato, **si fonde con la dolcezza dei gamberi**, mentre **il caviale aggiunge un tocco di eleganza e un'esplosione di sapore**.

Proseguendo nel viaggio gastronomico, un **risotto** cremoso e avvolgente si incontra con la delicatezza del **latte di capra**, creando una base ricca e morbida. La freschezza delle **verdure croccanti di stagione** e la fragranza delle **erbe aromatiche** completano il piatto, offrendo un perfetto equilibrio tra consistenze e aromi che esaltano ogni boccone.

La tradizione si fa sentire con la **pasta fresca fatta in casa**, una **tagliatella all'uovo** che racconta storie di abilità artigianale e passione. Il **ragù di manzo**, tagliato a mano con cura, è ricco e saporito, creando un piatto che unisce semplicità e sofisticatezza, dove ogni dettaglio rispetta la tradizione culinaria italiana.

Il piatto principale della Pasqua è un **agnello da latte**, che si presenta in tutta la sua tenerezza e succosità. Cucinato alla perfezione con **erbe aromatiche fresche**, si abbina magnificamente con i **carciofi biologici**, che, presentati in tre consistenze diverse, offrono una varietà di sapori che esplodono al palato in modo armonioso.

Un **pre-dessert**, pensato dalla pastry chef, interrompe dolcemente il pasto e prepara il palato al gran finale. **La sorpresa arriva con il dessert: un gioco di dolcezza e acidità**, dove la **meringa croccante** si mescola alla vivacità dello **yuzu** e alla profondità del **cacao**, offrendo un'esperienza di gusto che coinvolge e lascia una sensazione di freschezza e completezza.

Menù del Pranzo di Pasqua:

- *Asparago biologico Az. Agricola Arcetri, caviale Calvisius Prestige, gamberi rossi di Mazara del Vallo*
- *Risotto carnaroli Az. Agr. San Carlo al latte di capra, verdure di stagione croccanti ed erbe aromatiche*
- *Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragù di manzo tagliato al coltello*
- *Agnello da latte Az. Agricola da Pagliana, con erbe aromatiche, carciofi biologici in tre consistenze*
- *Pre-dessert della Chef Pasticcera*
- *Yuzu, meringa e cacao*

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso con la Piccola pasticceria

Vini in abbinamento a cura del nostro sommelier:

Il Calice di Benvenuto con Champagne Louis Roederer Collection 244, Maison Louis Roederer

Piccolo Derthona, Derthona D.O.C., Az. Agr. Vigneti Massa di Walter Massa

Bruciato, Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso, Az. Agr. Marchesi Antinori

Muffato della Sala, Umbria I.G.T., Castello della Sala, Az. Agr. Marchesi Antinori

Il Pranzo sarà servito a partire dalle ore 12.30.

Ogni tavolo verrà omaggiato di un Uovo di Pasqua Artigianale.

Un pranzo che non è solo un pasto, ma un viaggio sensoriale che unisce freschezza, creatività e passione, rendendo la Pasqua al **Ristorante Serrae Villa Fiesole** un'esperienza indimenticabile.

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 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

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 