

COMUNICATO STAMPA

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO, FAVE DI CACAO E ALLORO

La proposta pasquale dello Chef Antonello Sardi del Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 Stella Michelin



Per celebrare la Pasqua, l'Executive Chef Antonello Sardi, anima creativa del Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin, all'interno dell'elegante boutique hotel FH55 Hotel Villa Fiesole, firma un primo piatto che è un autentico omaggio alla cucina toscana, riletta con uno sguardo contemporaneo e audace: Tagliatelle al ragù di manzo, fave di cacao e alloro. Un'opera gastronomica che intreccia memoria e innovazione, dove la pasta fresca fatta a mano abbraccia un ragù ricco e profondo, esaltato da note inaspettate di cacao amaro e dal profumo sottile dell'alloro. Una creazione che va oltre il semplice gusto: racconta una storia di territorio, di stagioni, di tecnica e passione, trasformando la tradizione pasquale in un'esperienza sensoriale intensa e memorabile.

Un piatto che racconta il territorio con sensibilità e innovazione, capace di sorprendere e conquistare con la sua raffinata semplicità. La **ricchezza del ragù di manzo**, ottenuto da tagli selezionati e cotto lentamente per esaltarne sapore e morbidezza, incontra la **profondità aromatica delle fave di cacao**, che regalano al piatto un intrigante retrogusto tostato e amarognolo, dal fascino quasi ancestrale.

A completare il tutto, una **polvere finissima di alloro**, ottenuta da foglie essiccate lentamente e ridotte in essenza pura: una carezza balsamica, che avvolge ogni boccone con eleganza e persistenza.

Il contrasto tra la pasta fresca, ruvida e corposa, e il sugo avvolgente crea un'armonia perfetta, arricchita dalla **mantecatura con Parmigiano Reggiano**, che dona profondità e rotondità al palato. Il tocco finale è la **scorza di limone**, che porta freschezza e vivacità, esaltando ogni singola sfumatura di questo piatto pensato per lasciare il segno.

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO, FAVE DI CACAO E ALLORO

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

- 250 g di farina “00”
- 250 g di semola di grano duro
- 150 g di tuorli d’uovo
- 10 g di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Per il ragù di manzo:

- 220 g di carne di manzo (Rosetta), tagliata a cubetti
- 4 scalogni tritati finemente
- 45 g di burro
- Sale q.b.

Finitura e aromi:

- 1 cucchiaino di grué di cacao (fave di cacao frantumate)
- 6 foglie di alloro
- 15 g di Parmigiano Reggiano
- Scorza di limone (a piacere)
- Olio extravergine di oliva

Procedimento

Preparazione della pasta fresca

Unire farina, semola, tuorli, olio e un pizzico di sale. Impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Far riposare l’impasto in frigorifero per almeno due ore, quindi stenderlo e tagliarlo in tagliatelle larghe circa 1 cm. Formare nidi di pasta infarinati, coprire con un canovaccio.

Preparazione del ragù

Far appassire gli scalogni tritati in una casseruola con un filo d’olio. Aggiungere la carne salata e rosolare fino a far evaporare tutta l’acqua. Trasferire la carne su una placca con il burro e un po’ d’acqua; cuocere in forno a 180°C per 12 minuti, mescolare e proseguire la cottura per altri 12 minuti.

Preparazione della polvere di alloro

Essiccare le foglie di alloro a 55°C per una notte. Tritare finemente e setacciare per ottenere una polvere sottile.

Composizione del piatto

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e saltarle in padella con il ragù e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare con Parmigiano Reggiano, scorza di limone e un filo di olio extravergine.

Impiattare formando un nido di tagliatelle. Completare con fave di cacao e una spolverata di polvere di alloro.

Questa creazione esprime appieno l’identità del **Ristorante Serrae Villa Fiesole**: una cucina d’autore, che rispetta la tradizione ma la rinnova con eleganza. Perfetta per celebrare la Pasqua in un luogo dove il gusto incontra la bellezza mozzafiato delle colline fiorentine o prepararla a casa per sorprendere i propri ospiti.

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

mica 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 