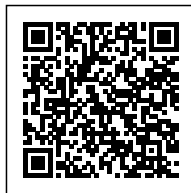


CONFERMATA LA STELLA AL SERRAE VILLA FIESOLE

Pubblicato il 20 Novembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un riconoscimento all'eccellenza e alla creatività dello Chef Antonello Sardi e del suo Team

Al Ristorante **Serrae Villa Fiesole** è stata confermata la stella dalla prestigiosa Guida Michelin 2026, un riconoscimento che celebra ancora una volta l'eccellenza della sua cucina. Durante la cerimonia, tenutasi ieri 19 novembre al Teatro Regio di Parma, lo chef Antonello Sardi ha visto riconfermata la sua leadership creativa, grazie alla quale il ristorante continua a distinguersi per la capacità di fondere la tradizione toscana con un'innovazione culinaria audace e sofisticata. Ogni piatto è un omaggio ai sapori autentici del territorio, reinterpretati con tecnica e passione, offrendo un'esperienza gastronomica che conquista anche i palati più esigenti.

Essere confermati nella **Guida Michelin** va oltre il semplice riconoscimento: rappresenta una garanzia di eccellenza. Questo prestigioso traguardo è riservato ai ristoranti che offrono un livello straordinario in termini di **qualità, servizio e innovazione**. Far parte della Guida significa non solo offrire ai propri ospiti un'esperienza culinaria eccezionale, ma anche **celebrare il lavoro instancabile e la passione del team**.

Ecco il giudizio lusinghiero degli ispettori della **Guida Michelin**: "*La vista su Firenze è solo uno dei tanti motivi per venire al Serrae, a cui si aggiungono l'ambiente rinnovato, la location (una villa medicea) ed infine - o meglio soprattutto - la cucina: ricca di gusto, estro e territorio. Tortellini di bufala con anguilla affumicata e levistico, tra i must; irrinunciabile - tuttavia - è anche il piccione, con finte olive di fegatini.*"

Link: <https://guide.michelin.com/it/it/toscana/fiesole/ristorante/serrae-villa-fiesole>

Situato nella splendida villa ottocentesca dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, il **Ristorante Serrae Villa Fiesole** vanta una posizione privilegiata con una vista spettacolare su Firenze, offrendo ai suoi ospiti un'esperienza indimenticabile tra storia, natura e alta cucina. **Il menù è un autentico viaggio attraverso le eccellenze toscane**, dove ogni piatto racconta il territorio e l'attenzione alla sostenibilità. Dalle materie prime locali agli ingredienti freschi del giardino botanico, **ogni portata è un omaggio alla cucina raffinata e genuina**, esaltata dalla creatività dello chef.

Tre sono i percorsi degustazione proposti:

- **Attualità:** 5 portate che raccontano il territorio, dagli allevatori ai coltivatori locali.

- **Identità:** 7 portate che esprimono l'anima e il percorso dello chef.
- **Carta Bianca:** 9 portate, che rappresenta la libera interpretazione creativa dello Chef Sardi.

Il **Ristorante Serrae Villa Fiesole** si afferma come un'eccellenza indiscussa del fine dining italiano, grazie alla dedizione del suo team, guidato dall'amore per il territorio e la sostenibilità. **La passione per la cucina autentica e l'innovazione si riflette in ogni piatto**, creando un equilibrio perfetto tra tradizione e modernità.

Con la conferma nella **Guida Michelin 2026**, il ristorante si consolida come una destinazione gastronomica di riferimento per gli amanti della cucina di alto livello, regalando esperienze culinarie indimenticabili in una location esclusiva.

