

# GUSTO, ELEGANZA E UNA LOCATION DA FIABA: CAPODANNO AL RISTORANTE SERRAE VILLA FIESOLE

*Publicato il 3 Dicembre 2024 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## Un'esperienza esclusiva tra alta cucina e charme senza tempo

*Per celebrare l'arrivo del nuovo anno in grande stile, il Ristorante **Serrae Villa Fiesole** propone un esclusivo Cenone di Capodanno, una serata unica all'insegna dell'alta cucina e della magia delle feste. Immersa nella suggestiva cornice dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, con una vista spettacolare su Firenze, questa location rappresenta l'ambiente perfetto per vivere un'esperienza gastronomica e festiva indimenticabile.*

Celebrare il Capodanno al **Ristorante Serrae Villa Fiesole** significa immergersi in **un'atmosfera di esclusività e charme**, perfettamente incorniciata dal panorama unico di Firenze illuminata. Situato all'interno dello storico **FH55 Hotel Villa Fiesole**, il ristorante si presenta come un ambiente intimo e raffinato, con **una sala esclusiva di soli 9 tavoli** e una suggestiva **parete-serra** ispirata ai quadri di **Van Gogh** rappresenta un simbolo di raffinatezza, dove ogni dettaglio è pensato per rendere questa serata indimenticabile.

L'**Executive Chef Antonello Sardi**, appena premiato con la **stella Michelin**, guida la cucina con **cura e passione**, trasformando ingredienti di altissima qualità in piatti che sono veri e propri capolavori. Con il suo approccio innovativo e rispettoso della tradizione, lo chef promette agli ospiti **un viaggio sensoriale** che celebra la bellezza della cucina italiana attraverso tecniche raffinate e sapori sorprendenti.

Festeggiare il Capodanno in un ambiente di classe non è solo una scelta gastronomica, ma un modo per **dare il benvenuto al nuovo anno con stile ed eleganza**. Dal menù impeccabile ai vini pregiati, ogni momento della serata è pensato per lasciare un ricordo indelebile, **in un'atmosfera che combina lusso e calore, esclusività e convivialità**.

Il **menù speciale** ideato per l'occasione dall'Executive Chef è un viaggio tra sapori raffinati e ingredienti di altissima qualità, con piatti che esaltano le eccellenze italiane:

### **Menù Cenone di Capodanno**

#### **Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto**

- *Stuzzichi di benvenuto*

- **Gamberi Rossi di Mazara**, *Caviale Calvisius Exclusive, Verdure Croccanti ed Erbe di Stagione*
- **Taglierini all'Uovo Fatti in Casa** con *Prezzemolo e Cicale*
- **Ravioli Fatti in Casa** di *Pecorino Stravecchio Cugusi di Pienza, Topinambur e Anguilla di Comacchio*
- **Astice Lupicante alla Brace** e *Spuma alla Catalana*
- **Pre-dessert della Chef Pasticcera**
- **Mandarini 'Tardivi di Ciaculli'**, *Vaniglia Bourbon del Madagascar e Cointreau*
- **Piccola Pasticceria**

## Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè espresso

## Vini in abbinamento:

*Il Calice di Benvenuto con Franciacorta Rosè Brut '61 D.O.C.G., Az. Agr. Berlucchi*

*Vermentino di Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso, Az. Agr. Marchesi Antinori*

*Champagne Théophile Brut, Maison Louis Roederer*

La serata sarà accompagnata da una selezione di vini pregiati, curata dal sommelier del ristorante, tra cui il prestigioso **Champagne Théophile Brut della Maison Louis Roederer**, perfetto per brindare alla mezzanotte.

Il cenone si concluderà con il tradizionale **Cotechino e Lenticchie di Spello**, simbolo di buon augurio per il nuovo anno, e un delizioso assortimento di **frutta secca** e **dolci della tradizione**, serviti con **creme calde**.

**Il cenone sarà servito a partire dalle 20:30**, e la prenotazione è richiesta per un minimo di due persone.

**Il Capodanno al Ristorante Serrae Villa Fiesole non è semplicemente una cena: è un'esperienza che unisce alta cucina, un servizio impeccabile e l'incanto di una location senza pari.**

