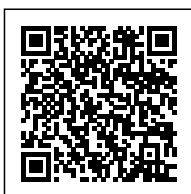


LA MAGIA DEL NATALE SECONDO CHEF ANTONELLO SARDI

Publicato il 4 Dicembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un'esperienza culinaria unica, sospesa tra gusto, emozione e vista sorprendente su Firenze

Nella cornice panoramica dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), il ristorante [Serrae Villa Fiesole](#), 1 stella Michelin, celebra il Natale con un menù esclusivo creato dall'Executive Chef Antonello Sardi, interprete raffinato della cucina toscana contemporanea. Un percorso gastronomico pensato per emozionare attraverso consistenze, profumi e sapori che evocano la magia delle feste.

Il pranzo si apre con una selezione di **amuse bouche** accompagnati da un elegante **flûte di Champagne Louis Roederer 'Théophile' Brut**, preludio a un viaggio culinario che unisce territorio, tecnica e creatività.

Tra i piatti più evocativi, spicca il **Gambero Rosso di Mazara del Vallo**, avvolto dalla delicatezza del cavolfiore e dalla freschezza delle clementine, con un tocco aromatico di vin brulé: un incontro sorprendente tra mare e profumi invernali.

La tradizione piemontese dei **Ravioli del Plin** viene reinterpretata con un ripieno di patate di montagna affumicate, arricchito dal carattere del pesto di cime di rapa e dalla nota brillante del limone candito, completato da un elegante tocco di sgombro. Il comfort food natalizio trova la sua massima espressione nelle **Pappardelle al cinghiale**, dove la dolcezza delle mele e la cremosità dello yogurt si intrecciano con la profondità delle fave di cacao e dell'alloro.

A seguire, la **Guancia di manzo brasata al Sangiovese** rappresenta l'apice del menu: morbida, intensa, accompagnata dall'aromaticità del topinambur al limone affumicato, dalla croccantezza delle mandorle e dalle note agrumate del bergamotto.

A chiudere il percorso, un **pre-dessert** rinfrescante lascia spazio a un trionfo di dolcezza con il **fondente Ecuador 70% Valrhona** in dialogo con lamponi e il tradizionale **torrone di Canelin**, prima della piccola pasticceria e dei dolci della tradizione serviti con creme calde.

Menù Pranzo di Natale

Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto

Stuzzichi di benvenuto

- **Gamberi Rossi di Mazara Del Vallo, Cavolfiore, Clementine, Vin Brulé**
- **Ravioli del Plin** Ripieni di Patate di Montagna Affumicate, Pesto di Cime di Rapa, Limone Candito e Sgombro
- **Pappardelle al Cinghiale**, Mele, Yogurt, Fave di Cacao e Alloro
- **Guancia di Manzo** brasata al Sangiovese, Topinambur aromatizzato al limone ed affumicato, Mandorle e Bergamotto
- **Pre-dessert**
- **Cioccolato fondente Ecuador 70% Valrhona**, Lamponi e Torrone di Canelin

Piccola pasticceria

Frutta secca e dolci della Tradizione con le creme calde

Acqua Minerale San Pellegrino e Panna

Caffè espresso

Vini in abbinamento a cura del sommelier:

- Calice di Benvenuto: **Champagne Louis Roederer "Théophile" Brut**
- **Querciabella 2021, Chianti Classico D.O.C.G., Az. Agr. Querciabella**

Un'esperienza pensata per celebrare il Natale con **eleganza, gusto e ospitalità d'eccellenza**, nel cuore delle colline fiesolane con vista su Firenze.

