

LA PASQUA GOURMET DI ANTONELLO SARDI: UN TRIONFO DI SAPORI AL RISTORANTE SERRAE VILLA FIESOLE

Publicato il 10 Aprile 2025 di Alessandra Giardino



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



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.

