

LA PRIMAVERA FIORISCE NEL NUOVO MENÙ DI SERRAE VILLA FIESOLE

Pubblicato il 6 Maggio 2025 di Alessandra Giardino



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



Eleganza di sapori e un piatto per la celebrazione dei 70 anni del Gruppo FH55 Hotels

*Con l'arrivo della primavera, il **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, 1 stella Michelin, propone un menù che è un inno alla rinascita dei sensi. In un'atmosfera elegante sospesa tra cielo e colline, lo Chef Antonello Sardi interpreta il risveglio della natura in chiave gastronomica, combinando materie prime d'eccellenza con accostamenti audaci e raffinati.*

Tra le novità, spicca il **Piccione di Pagliana in Due Momenti**, creazione esclusiva pensata per celebrare il **70° anniversario del Gruppo FH55 Hotels**. Questo piatto speciale, simbolo di storia e innovazione, resterà in carta tutto l'anno, raccontando attraverso due diverse interpretazioni il forte legame tra tradizione e ricerca contemporanea.

Il percorso inizia con antipasti che celebrano freschezza e contrasti: il **topinambur di Arcetri** incontra il bergamotto, il melograno e la croccantezza dei semi di girasole; l'**ostrica Gillardeau**, scottata appena, si fonde con la morbidezza del *foie gras*, il profumo salmastro della salicornia e la freschezza della mela verde. Più decisi i sapori della **punta di petto di vitello** con rafano, cipolline marinate, agrumi e vin brulé, mentre l'**animella di vitello alla brace** si accompagna con la dolcezza degli agrumi e la nota erbacea del finocchio.

Nei primi piatti, il **riso Carnaroli bio** viene mantecato con scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e un tocco di limone salato che esalta ogni boccone. Gli **spaghetti alla chitarra** fatti in casa sorprendono con l'intensità delle cime di rapa, arricchite da alghe, frutta secca e gorgonzola. Il **doppio raviolo di manzo e provola affumicata** si tinge di verde grazie ai broccoli, al cavolo romanesco e alla tapioca marinata, mentre il sontuoso **raviolo ripieno di astice blu** conquista per la dolcezza dei piselli, la croccantezza delle mandorle e la profondità della sua bisque.

Fra i secondi, oltre al Piccione celebrativo, emergono proposte come il **carré di cervo** accompagnato da verza, indivia e clementini al ginepro, o la **triglia di scoglio** servita in una zuppa di pesce con scarola, briciole di pane e cavolo nero. L'**asparago** viene invece esaltato in tre consistenze – *crème brûlée*, *estratto e brace* – e abbinato a una giardiniera di verdure vivace, condita con **aceto balsamico di Modena** invecchiato 15 anni dell'Acetaia Malpighi.

Il Menù di Primavera:

Antipasti:

- *Topinambur di Arcetri, bergamotto, melograno e semi di girasole*
- *Ostrica Gillardeau scottata, foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde*
- *Punta di petto di vitello, rafano, cipolline marinate, agrumi e vin brulé*
- *Animella di vitello alla brace, finocchi e arance*

Primi Piatti:

- *Riso Carnaroli bio agli scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e limone salato*
- *Spaghetti alla chitarra fatti in casa con cime di rapa, alghe, frutta secca e gorgonzola*
- *Doppio raviolo ripieno di manzo e provola affumicata, broccoli, cavolo romanesco e tapioca marinata*
- *Raviolo ripieno di astice blu del Mediterraneo, piselli, mandorle e bisque*

Secondi Piatti:

- ***Il Piccione di Pagliana in Due Momenti*** – Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels (in carta tutto l'anno)
- *Carré di cervo con verza, indivia, clementini e ginepro*
- *Triglia di scoglio delle nostre coste in zuppa di pesce, scarola, briciole di pane e cavolo nero*
- *Asparago in crème brûlée, estratto e brace con giardiniera di verdure e aceto balsamico 15 anni Acetaia Malpighi*

A chiudere questo viaggio gastronomico, una selezione di dessert che unisce poesia e golosità: una **Foresta Nera** dal profumo avvolgente di kirsch, una **Namelaka allo yogurt e passion fruit**, un'esplosione di freschezza tropicale, e il **Cre moso Baileys e caffè**, un raffinato incontro tra Baileys,

caffè, banana e arachidi caramellate. Infine, il **Soufflé al pistacchio** con gelato artigianale al caffè, servito caldo e fragrante dopo una breve attesa, per un finale che scalda il cuore e conquista ogni palato.

Il Ristorante **Serrae Villa Fiesole** dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, con il suo nuovo menù primaverile, invita a vivere un'esperienza gastronomica elegante, emozionante e **profondamente radicata nel territorio toscano**, celebrando i valori di accoglienza e qualità che da 70 anni contraddistinguono il Gruppo FH55 Hotels.

