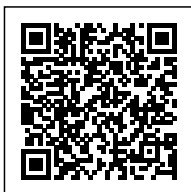


L'ECCELLENZA A PRANZO CON SERRAE VILLA FIESOLE

Pubblicato il 20 Ottobre 2025 di Alessandra Giardino



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



Due chef stellati, una sola grande esperienza gastronomica

Il Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, una stella Michelin dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, ospita l'appuntamento gourmet "I Sapori della domenica" con un evento speciale che si terrà domenica 9 novembre, inaugurando con l'occasione anche la nuova apertura domenicale a pranzo. Protagonisti di questo esclusivo evento saranno gli chef Antonello Sardi, guida creativa di Serrae, e Valentino Cassanelli, Executive Chef del **Lux Lucis**, ristorante stellato dell'**Hotel Principe Forte dei Marmi**. Due interpreti d'eccezione, uniti da una visione comune: una cucina elegante, profonda e capace di raccontare il territorio attraverso materie prime selezionate con cura minuziosa.

Lo chef **Antonello Sardi**, al timone della cucina stellata del **Serrae Villa Fiesole**, insieme al collega chef **Valentino Cassanelli** del ristorante stellato **Lux Lucis**, propongono un percorso degustazione che è un intenso viaggio sensoriale. Sardi porta in tavola l'anima autentica delle colline toscane, declinata con rigore e poesia, mentre Cassanelli arricchisce il percorso con sfumature sorprendenti e un tocco di raffinata intensità. **Il loro dialogo culinario è un viaggio fatto di equilibri sapidi e dolcezze vegetali**, di mare e monti, una sinergia che esalta l'identità delle rispettive cucine in ogni piatto.

Un percorso gastronomico che attraversa i profumi del bosco, le suggestioni orientali e la creatività toscana più autentica. Il viaggio inizia con un piatto che sa di terra e di tradizione: **funghi porcini nostrali** avvolti da **patate e porri**, accompagnati da un **pane croccante al prezzemolo** e dal tocco aromatico della **nipitella**, per un equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza erbacea.

Si prosegue con un **risotto in tom yum**, un incontro sorprendente tra l'Oriente e la Toscana. I **ricci di mare** donano una dolcezza marina che si sposa con la vivacità agrumata della zuppa thailandese, mentre il **tartufo nero toscano** aggiunge profondità e carattere, creando un'armonia di profumi e sensazioni.

Le **pappardelle all'uovo con fave di cacao** sono un omaggio alla creatività contemporanea: la **carne d'anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola** si intreccia con la nota intensa del cacao e la freschezza dei **lamponi, mirtili e bergamotto**, dando vita a un piatto elegante, complesso e sorprendentemente equilibrato.

Il viaggio continua con un **maialino da latte** dalla carne tenerissima, servito con un **agresto di**

mango che ne esalta la dolcezza e un **peposo di cinghiale** dal carattere deciso, in un perfetto incontro tra tradizione toscana e richiami esotici.

A chiudere il percorso, un **cremoso al Baileys e caffè** che conquista al primo assaggio: la dolcezza vellutata della crema si fonde con la **banana, le arachidi caramellate** e lo **yogurt del Palagiaccio**, in un finale goloso e avvolgente.

Il Menu degustazione :

- *Funghi porcini nostrali, patate, porri, pane croccante al prezzemolo e nipitella* (Antonello Sardi)
- *Risotto in tom yum con ricci di mare e tartufo nero toscano* (Valentino Cassanelli)
- *Pappardelle all'uovo con fave di cacao, anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola, lamponi, mirtilli e bergamotto* (Antonello Sardi)
- *Maialino da latte con agresto di mango e peposo* (Valentino Cassanelli)
- *Crema Baileys e caffè, banana, arachidi caramellate e yogurt dell'Azienda Palagiaccio* (Antonello Sardi)

Caffè espresso

Piccola Pasticceria

Euro 149,00

Abbinamento con Louis Roederer Maison Fondée en 1776

Consigliati dal sommelier, in aggiunta alla carta dei vini che è a disposizione:

1 Calice di Louis Roederer 245 con Antipasto

2 Calici di Louis Roederer Rosé

1 Calice di Louis Roederer Millesimato 2017

Euro 259,00

Un menù degustazione da vivere come un racconto sensoriale, dove ogni piatto diventa un capitolo di gusto, memoria e ispirazione. Il tutto si consuma nella magica atmosfera del **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, che dal 9 novembre aprirà anche la domenica a pranzo: un luogo dove **la vista panoramica mozzafiato si unisce a un design elegante e raffinato**, offrendo agli ospiti un'esperienza unica che celebra la bellezza del territorio toscano in ogni dettaglio.

