

PROFUMI, COLORI E SAPORI: L'AUTUNNO RACCONTATO DALLO CHEF ANTONELLO SARDI

Pubblicato il 14 Novembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Gusto intenso, ingredienti scelti e creatività d'autore nel menù autunnale del Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin

*Quando l'autunno avvolge le colline fiesolane, il Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, 1 stella Michelin, accoglie la stagione più ricca e profumata dell'anno con il nuovo menù firmato dallo chef Antonello Sardi. Un racconto di territorio, tecnica e memoria toscana, dove ogni piatto celebra la materia prima con un'eleganza contemporanea. L'atmosfera intima del ristorante e la vista su Firenze si uniscono a un percorso gastronomico che esalta i contrasti dell'autunno: il calore della brace, la dolcezza dei frutti tardivi, la profondità delle radici.*

Il menù autunnale propone un viaggio sensoriale che fonde memoria e creatività: ingredienti locali vengono reinterpretati con raffinatezza, valorizzando ogni sapore in piatti dal carattere distintivo. Dai funghi porcini ai tartufi, dalle castagne alle verdure di stagione, **ogni portata racconta una storia di territorio e stagionalità**, offrendo un'esperienza gastronomica completa che coinvolge vista, olfatto e gusto.

Le **Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate**, incontrano le **rape rosse, il melograno e la liquirizia**, in un piatto che unisce morbidezza e carattere, con un finale aromatico e intrigante. La **Punta di petto di vitello al forno** si arricchisce della nota pungente del rafano e della freschezza agrumata di **carciofi** e **arance**, un equilibrio che profuma di Toscana.

Tra i piatti più evocativi, l'**Ostrica Gillardeau scottata** gioca sul contrasto tra mare e terra: la **crème brûlée di foie gras** avvolge il palato, mentre **cipollotti, salicornia e mela verde** aggiungono una brillante tensione gustativa.

Nei primi, la **creatività dello chef Sardi** incontra l'autenticità delle materie prime. Il **Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo agli scampi nostrali** è arricchito da **carciofi croccanti, tartufo nero del Mugello e limone salato**, un piatto avvolgente dove terra e mare si fondono con eleganza. Gli **Spaghetti Gentile di Gragnano** sorprendono con **calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli**, in un incontro armonioso tra intensità marina e delicatezza vegetale. Le **Pappardelle all'uovo con fave di cacao** raccontano l'autunno con profumi intensi: **anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola, erborinato in crosta di mirtillo dell'Az. Agr. Palagiaccio, lamponi, bergamotto ed erbe aromatiche** per un piatto che fonde eleganza e istinto. Il **Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo**, accompagnato da **uva, mandorle e la sua bisque**, è un inno alla dolcezza del mare e alla rotondità autunnale.

Tra i secondi, il percorso prosegue con la tradizione reinterpretata: Il **Piccione di Pagliana in Due Momenti**, piatto simbolo del **70° Anniversario FH55 Hotels**, unisce tecnica e passione in due preparazioni distinte, custodi di un racconto di eccellenza e identità. Il **Maialino da latte di Londa**, servito con **melone invernale, daikon e spinaci alla brace**, racchiude la perfetta sintesi tra sapidità e freschezza. La **Triglia delle nostre coste** si adagia in una delicata **zuppa di pesce con briciole di pane e bietole**, tributo ai sapori autentici del litorale toscano. Infine, la **crème brûlée di zucca con misticanza di stagione, giardiniera di verdure e Caviale Calvisius Tradition** è una chiusura raffinata, luminosa come un tramonto d'autunno.

Menù Autunnale 2025

Antipasti

Funghi porcini nostrali, patate di montagna, porri e Nipitella

Ostrica Gillardeau scottata, crème brûlée di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde

Punta di petto di vitello al forno, rafano, carciofi e arance

Animelle di vitello dal cuore, alla brace glassate, rape rosse, melograno e liquirizia

Primi Piatti

Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo agli scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e limone salato

Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e broccoli

Pappardelle all'uovo con fave di cacao, anatra muta dell'Az. Agr. Orto Torto di Firenzuola, erborinato in crosta di mirtillo Az. Agr. Palagiaccio, lamponi, bergamotto ed erbe aromatiche

Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo, uva, mandorle e la sua bisque

Secondi Piatti

Il Piccione di Pagliana in Due Momenti – Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels

Maialino da latte di Londa, melone invernale, daikon e spinaci alla brace

La Triglia delle nostre coste, zuppa di pesce, briciole di pane e bietole

Crème brûlée di zucca, misticanza di stagione, giardiniera di verdure e Caviale Calvisius Tradition

Un'esperienza gastronomica che celebra **l'autunno con stile e profondità**, dove ogni piatto racconta il gusto autentico della Toscana e la visione contemporanea di una cucina stellata.

