

ROMANTICISMO E ALTA CUCINA: SAN VALENTINO STELLATO AL SERRAE VILLA FIESOLE

Publicato il 31 Gennaio 2025 di Alessandra Giardino



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



Una serata indimenticabile tra sapori raffinati e una location suggestiva sulle colline di Fiesole.

Celebrare l'amore sotto le stelle non è mai stato così esclusivo. Il Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#), insignito di una prestigiosa stella Michelin, invita le coppie a vivere una serata indimenticabile nella cornice unica dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#). Tra eleganza senza tempo e un servizio impeccabile, gli ospiti saranno deliziati da una cucina d'autore firmata dall'Executive Chef Antonello Sardi, dove ogni piatto è un'opera d'arte che celebra i sapori autentici della Toscana con un tocco innovativo. Una serata che è più di una cena: è un viaggio sensoriale tra gusto, emozione e bellezza, pensato per lasciare un ricordo indelebile nel cuore degli innamorati.

Adagiato sulle suggestive colline di Fiesole, il Ristorante Serrae Villa Fiesole regala una vista spettacolare su Firenze, che al calar del crepuscolo si veste di una luce calda e avvolgente, esaltando il fascino senza tempo del panorama. La location, intima e raffinata, è un'oasi di eleganza dove ogni dettaglio è curato con attenzione per offrire un'esperienza unica.

L'ambiente, arricchito da un servizio impeccabile e da un allestimento romantico impreziosito da petali di rose rosse, **crea un'atmosfera magica e coinvolgente**. Ogni momento trascorso qui è pensato per toccare le corde dell'anima e trasformarsi in un ricordo prezioso da custodire.

Il menù di San Valentino è un viaggio sensoriale attraverso i sapori della tradizione reinterpretati con audacia e creatività. La filosofia dell'**Executive Chef Antonello Sardi** si riflette in ogni portata, dove materie prime di eccellenza si fondono in armonie perfette, esaltando il gusto e il legame con il territorio.

Menù di San Valentino

- ***Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto***
- ***Stuzzichi di benvenuto*** accompagnati da un Franciacorta Brut D.O.C.G. Grande Cuvée Alma Bellavista.
- ***Scampi del Mediterraneo, Foie Gras di Perigord, Mele Torriana e Nocciole delle Langhe I.G.P.***
- ***Raviolo Ripieno di Astice, la sua Bisque, Broccoli e Cavoletti di Bruxelles***

- ***Rombo Chiodato Nostrale, Purè di Patate de Bur Affumicate, Limoni e Cavolo Nero Bio alla Brace***
- ***Pre-dessert della Chef Pasticcera***
- ***Cioccolato Bianco Ivoire Valrhona, Passion Fruit e Lamponi***
- ***Piccola pasticceria,***

Acqua minerale e caffè espresso.

Vini in abbinamento, selezionati a cura dal sommelier, completano un'esperienza enogastronomica d'eccellenza.

La cena, disponibile su prenotazione per un minimo di due persone, è servita a partire dalle **19:30**.

L'esperienza sarà accompagnata da un'atmosfera unica e dalla promessa di una serata che esalterà ogni senso, dall'olfatto al gusto, dal tatto alla vista, fino al cuore.

Celebrare San Valentino al **Ristorante Serrae Villa Fiesole** significa immergersi in un'esperienza esclusiva, dove ogni dettaglio è pensato per incantare i sensi. Qui, **la cucina stellata diventa un racconto d'amore**, in cui i sapori si intrecciano armoniosamente per narrare emozioni e creare ricordi indelebili.

