

# SAN VALENTINO DA RICORDARE, DA ASSAPORARE, DA CONDIVIDERE

*Publicato il 31 Gennaio 2026 di Alessandra Giardino*



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



## Al Ristorante Serrae Villa Fiesole, l'amore va in scena... e resta nel cuore

Per la notte più romantica dell'anno, il Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, 1 Stella Michelin, invita gli innamorati a vivere un'esperienza sensoriale unica nella cornice esclusiva dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, sospesa tra alta cucina, panorama mozzafiato e intimità senza tempo. Lo chef Antonello Sardi firma un Menù di San Valentino che celebra l'amore attraverso materie prime d'eccellenza, tecnica raffinata e un racconto gastronomico elegante e seducente.

Nella cornice incantata dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, dove lo sguardo si perde tra le luci di Firenze e l'atmosfera si fa intima e avvolgente, il **Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 Stella Michelin**, celebra San Valentino con una proposta gastronomica pensata per emozionare. Una cena esclusiva, ideata dallo chef **Antonello Sardi**, che trasforma una serata romantica in un autentico atto d'amore, tra sapori raffinati, suggestioni sensoriali e un'eleganza intramontabile.

La serata si apre con un **Amuse Bouche accompagnato da una flûte di benvenuto**, una promessa di piacere che introduce delicati **stuzzichi** capaci di accendere subito i sensi. Il viaggio prosegue con una **Ceviche di cernia e mazzancolle nostrane**, fresca e vibrante, dove la purezza del mare incontra un equilibrio di acidità e dolcezza che conquista al primo boccone.

Segue uno dei piatti simbolo del menù: il **Risotto ai carciofi dell'Azienda Agricola Arcetri**, mantecato con **Pecorino di Pienza Gran Riserva del Caseificio Cugusi**, arricchito da **colatura di alici, mandarini e broccoli**. Un piatto profondo e armonico, che gioca tra sapidità, cremosità e sorprendenti note agrumate. La passione continua con i **Taglierini all'uovo fatti in casa**, avvolti da un sugo di **triglie**, con **sedano croccante e finocchietto selvatico**: una preparazione intensa e profumata, che racconta il Mediterraneo con eleganza e carattere.

Come secondo, il **Dentice reale alla brace** conquista per la sua cottura perfetta e il dialogo con **cipolle fondenti, radicchio e cicoria**, in un equilibrio tra dolcezza, amaricante e note affumicate.

Il momento più sensuale arriva con il **dessert**, un'armonia avvolgente di **cioccolato bianco, frutti rossi e peperoncino**: un incontro audace e seducente, dove dolcezza e piccantezza si rincorrono, prima di concludere con una **piccola pasticceria finale**, raffinata e golosa.

### **Menù di San Valentino**

*Amuse Bouche con Flûte di Benvenuto*

## *Stuzzichi di benvenuto*

### **Menù**

*Ceviche di Cernia e Mazzancolle nostrane*

*Risotto ai Carciofi Az. Agricola Arcetri, Pecorino di Pienza Gran Riserva Caseificio Cugusi  
colatura di Alici, Mandarini e Broccoli*

*Taglierini all'Uovo fatti in Casa alle Triglie, Sedano croccante e Finocchietto selvatico*

*Dentice Reale alla Brace, Cipolle fondenti, Radicchio e Cicoria*

*Pre-dessert*

*Cioccolato bianco, Frutti rossi e Peperoncino*

*Piccola pasticceria*

Acqua minerale San Pellegrino e Panna

Caffè espresso

Vini in abbinamento a cura del sommelier:

Il Calice di Benvenuto con Champagne L'Esquise, Blanc de Noirs Extra Brut, Maison Moussé

Petite Arvine Vigne Rovettazz, Vallée D'Aoste D.O.C., Az. Agr. Grosjean

Il tutto è incorniciato dall'atmosfera inconfondibile dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**: una terrazza affacciata su Firenze, **luci soffuse, silenzio elegante e un servizio attento ma discreto**. Un luogo dove il tempo rallenta e l'amore trova il suo spazio ideale.

