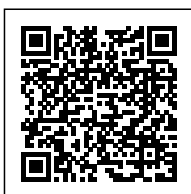


# SAPORI D'ESTATE, EMOZIONI D'AUTORE

*Publicato il 18 Luglio 2025 di Alessandra Giardino*



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



## Al Ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 Stella Michelin, il menù estivo firmato da Antonello Sardi è un viaggio sensoriale tra terra e mare

Nel cuore delle colline toscane, con lo sguardo rivolto verso Firenze, l'estate prende vita nel nuovo menù del Ristorante **Serrae Villa Fiesole**, 1 stella Michelin, guidato dallo chef Antonello Sardi. Una carta pensata per celebrare la generosità della stagione calda, tra materie prime d'eccellenza, colori vibranti e accostamenti sorprendenti.

In un ambiente raffinato e raccolto, incorniciato dalla terrazza panoramica dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**, ogni piatto racconta una storia di territorio, eleganza e creatività. Il nuovo menù estivo del **Ristorante Serrae Villa Fiesole** è un crescendo di emozioni culinarie: fresco, evocativo e profondamente toscano, con accostamenti eleganti e sorprendenti che raccontano la stagione attraverso una visione moderna.

Le **Animelle di vitello**, cotte alla brace e glassate, si accompagnano al *rabarbaro* e alle *pesche* con un finale aromatico alla *liquirizia*, per un gioco equilibrato tra dolcezza e profondità. Il **Pomodoro San Marzano**, cotto a bassa temperatura, si presenta con *melanzana* alla brace, *ricotta di bufala* al forno e *maionese all'olio EVO*, in un antipasto che celebra l'essenza dell'estate.

Il **Raviolo ripieno di astice blu del Mediterraneo** conquista per la sua delicatezza: i piselli freschi e le mandorle ne esaltano la dolcezza marina, mentre la bisque ricca ne amplifica il carattere. Raffinati e vegetali, gli **Spaghetti alla chitarra alle alghe** sorprendono per la loro intensità marina e l'equilibrio dei contrasti. Le **zucchine fresche** si uniscono alla **croccantezza delle mandorle** e alla **freschezza della menta**, mentre la **Provola di Grotta del Mugello** aggiunge una nota affumicata e cremosa. Un piatto estivo, elegante e armonioso, dove terra e mare si incontrano.

Tra le proposte più evocative di secondi, spicca il piatto di **Friggitelli in tre consistenze** – crème brûlée, estratto e brace – abbinati a una vivace giardiniera di verdure croccanti, conditi con aceto balsamico di Modena invecchiato 15 anni e impreziositi da *caviare Calvisius*. La **Triglia di scoglio** viene servita in una zuppa di pesce leggera, completata da *scarola*, *briciole di pane croccanti* e *bietola*, in un omaggio alle tradizioni costiere toscane.

Il **Piccione di Pagliana in Due Momenti**, piatto simbolo del 70° anniversario FH55 Hotels, si conferma punto fermo della carta due preparazioni distinte che raccontano il legame tra tradizione e avanguardia gastronomica.

## Menù Estivo 2025

### **Antipasti**

- *Pomodoro San Marzano* cotto a bassa temperatura, melanzana alla brace, maionese all'olio EVO Roscianum, ricotta di bufala al forno e semi tostati
- *Ostrica Gillardeau scottata*, crème brûlée di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde
- *Punta di petto di vitello al forno*, peperoni gialli, rafano, ciliegie e arance
- *Animelle di vitello* dal cuore, alla brace glassate, rabarbaro, pesche e liquirizia

### **Primi Piatti**

- *Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo* agli scampi nostrali, tartufo nero del Mugello e limone salato
- *Spaghetti alla chitarra di nostra produzione alle alghe*, zucchine, mandorle, menta e Provola di Grotta del Mugello
- *Pappardelle all'uovo con fave di cacao*, anatra muta dell'Azienda Agricola Orto Torto di Firenzuola, susine, mirtilli, Erborinato in crosta di mirtillo Az. Agr. Palagiaccio ed erbe del giardino botanico
- *Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo*, piselli, 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 Cantalupo, cetrioli marinati e foglie di stagione alla brace
- *Triglia di scoglio delle nostre coste*, zuppa di pesce, scarola, briciole di pane e bietola
- *Friggitelli*: crème brûlée, estratto, giardiniera di verdure croccanti, aceto balsamico di Modena Acetaia Malpighi invecchiato 15 anni e caviale Calvisius Tradition

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

