

I SAPORI DELLA PRIMAVERA PRENDONO FORMA NELLA CUCINA DI ANTONELLO SARDI

Publicato il 16 Aprile 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



Un viaggio gastronomico tra orto, mare e tradizione reinterpretata, dove tecnica e sensibilità esaltano i sapori di questa stagione in una proposta raffinata e contemporanea

La primavera prende vita tra eleganza, territorio e visione contemporanea nella nuova proposta gastronomica dello chef Antonello Sardi, alla guida del Ristorante **Serrae Villa Fiesole** 1 stella Michelin all'interno dell'**FH55 Hotel Villa Fiesole**. Un menù che celebra la rinascita stagionale con sensibilità, tecnica e una profonda connessione con le materie prime e il territorio.

Lo chef Antonello Sardi interpreta la primavera come un dialogo tra freschezza delle materie prime e intensità del gusto, costruendo **piatti che esaltano contrasti armonici e ingredienti selezionati**. Le verdure di stagione, protagoniste indiscusse, si intrecciano con note marine e carni di grande carattere, dando vita a un percorso raffinato e sorprendente.

Tra gli antipasti, l'**Insalata di Primavera** racconta l'orto in tutta la sua vivacità, con asparagi e ortaggi accompagnati dalla sapidità del pecorino stagionato. Più audace la proposta dell'**ostrica appena scottata**, accostata alla cremosità del **foie gras** e alla freschezza della **mela verde**, mentre la punta di petto di vitello al forno si distingue per equilibrio e profondità aromatica. Le animelle, glassate alla brace, sorprendono con un gioco di contrasti tra dolcezza e note speziate.

Nei primi piatti emerge una forte identità territoriale e creativa: **il riso Carnaroli con ragù di chioccioline e erbe di campo** esprime rusticità elegante, mentre gli **spaghetti con calamaretti**, alghe e bottarga evocano il mare con raffinatezza. Gli **agnolotti del plin** uniscono tradizione e innovazione con un ripieno intenso e una salsa verde vibrante, mentre **il raviolo di astice blu** conquista con la sua ricchezza e complessità.

I secondi rappresentano l'apice della narrazione gastronomica: **il piccione proposto in due momenti** celebra tecnica e memoria, il maialino da latte esalta la delicatezza delle carni con accenti primaverili, e **il branzino selvaggio** si distingue per eleganza e abbinamenti preziosi. La **quaglia**, infine, chiude il percorso con un equilibrio tra note fruttate e sapide.

Un menù che riflette la filosofia dello chef Sardi: **essenzialità, rispetto della materia prima** e una continua ricerca dell'equilibrio perfetto.

MENÙ DI PRIMAVERA

ANTIPASTI

- *Insalata di Primavera*
- *Asparagi bianchi e verdi, pecorino stravecchio e ortaggi di Primavera*
- *Ostrica Gillardeau scottata, creme brûlè 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, rabarbaro e liquirizia*

PRIMI

- *Riso Carnaroli bio Tenuta San Carlo, ragù di chioccioline Az. Agricola Arcenni, erbe di campo, limone salato e sedano croccante*
- *Spaghetti Gentile di Gragnano, calamaretti spillo, alghe, fagioli cannellini e bottarga di muggine*
- *Agnolotti del plin ripieni di manzo, alici, salsa verde e fonduta di Fior di Capalbio*
- *Raviolo ripieno di Astice Blu del Mediterraneo, uva, mandorle e la sua bisque*

SECONDI

- *Il Piccione di Pagliana in Due Momenti*

- *Maialino da latte di Londa, agretti di Primavera, daikon e senape in grani di Dijon*
- *Branzino selvaggio del Mediterraneo, spinaci, caviale Siberian Classic e Champagne Louis Roederer brut Première*
- *Quaglia disossata, olive taggiasche, nespole, porri e pack-choi*

Un invito a scoprire la primavera attraverso piatti che uniscono eleganza, memoria e ricerca, espressione autentica della visione di Antonello Sardi al Ristorante Serrae Villa Fiesole, in un anno che vede **Firenze affermarsi come capitale italiana della gastronomia.**

