

# SERRAE VILLA FIESOLE ENTRA NELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2026 DEL GAMBERO ROSSO

*Pubblicato il 31 Ottobre 2025 di Alessandra Giardino*



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



## Un riconoscimento che celebra l'eccellenza della cucina toscana contemporanea

**Nuovo e importante riconoscimento per il Ristorante [Serrae Villa Fiesole](#) dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), che fa il suo ingresso nella prestigiosa Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso. Un traguardo che conferma la crescita e la solidità del progetto gastronomico firmato dallo chef Antonello Sardi, già premiato con una Stella Michelin, e che si distingue per eleganza, autenticità e profonda connessione con il territorio toscano.**

La presenza del ristorante nella nuova edizione della guida rappresenta un ulteriore segnale di come **Serrae Villa Fiesole si sia affermato tra le più interessanti destinazioni gourmet dell'area fiorentina**, grazie a una cucina che unisce tecnica e sensibilità, valorizzando al massimo il dialogo tra natura, arte e materia prima.

La recensione del **Gambero Rosso** racconta un luogo in cui la cucina diventa arte e natura in perfetto equilibrio:

*"Villa Fiesole, boutique hotel sulla collina di Fiesole, non regala più solo un panorama mozzafiato. La novità del 2024 è il ristorante affidato al talentuoso Antonello Sardi. L'atmosfera è intima e raffinata, con pareti decorate da citazioni floreali di Van Gogh, mentre la cucina a vista valorizza il mondo vegetale. In tavola percorsi che omaggiano il territorio: erbe fresche dal giardino botanico, ingredienti autoprodotti e piatti eleganti. L'ostrica Gillardeau è scottata, con crème brûlée di foie gras, cipollotti, salicornia e mela verde; il riso carnaroli bio con scampi nostrali, carciofi, tartufo nero del Mugello e limone salato; il raviolo con astice blu del Mediterraneo, piselli, mandorle e bisque; il piccione di Pagliana in due momenti. Servizio e carta dei vini di livello. In stagione, terrazza con vista spettacolare su Firenze."*

Un riconoscimento che **premia il lavoro di un team affiatato** e la visione di uno chef che ha saputo dare nuova vita alla cucina toscana, fondendo **tecnica, sensibilità verso il territorio e la stagionalità e rispetto per la materia prima** in un'esperienza gastronomica di rara armonia.

**Serrae Villa Fiesole** è un luogo dove la cucina raggiunge equilibrio e bellezza: ogni dettaglio, dalle decorazioni ispirate a Van Gogh al dialogo costante con il giardino botanico, contribuisce a creare **un'atmosfera di armonia**, mentre i piatti di Antonello Sardi riflettono la sua filosofia di rispetto per la materia prima, attenta a ogni gesto e a ogni ingrediente.

Il risultato è **un percorso gastronomico intimo e sensoriale**, dove ogni piatto racconta la bellezza del paesaggio toscano, trasformando colori, profumi e atmosfere della regione in emozioni da gustare, per un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e resta nel ricordo.

Il **Serrae Villa Fiesole** si conferma come una delle tavole più interessanti e raffinate dell'area fiorentina, capace di coniugare un'accoglienza calda e raffinata, una ricerca gastronomica attenta e innovativa, e un panorama che incanta, trasformando ogni visita in un'esperienza indimenticabile per occhi e palato.

