

## COMUNICATO STAMPA

### EATÉ PRESENTA IL NUOVO MENU: LA CUCINA COME DESTINAZIONE

Al The Sense Experience Resort 5\*L, l'esperienza fine dining si evolve in una narrazione gastronomica essenziale, contemporanea e profondamente legata al territorio



*Frolla alle mandorle e orzo, crema al lime, sorbetto di cioccolato bianco e timo e geleè di ananas*

***Ci sono luoghi in cui si entra e luoghi in cui si arriva. Eaté appartiene a questa seconda dimensione: il ristorante fine dining del The Sense Experience Resort 5\*L inaugura il nuovo percorso gastronomico firmato dall'Executive Chef Andrea Cimino, ridefinendo la propria identità attraverso una filosofia culinaria che mette al centro l'essenzialità del gesto, il rispetto dell'ingrediente e una nuova idea di esperienza contemporanea.***

Più che un semplice ristorante, Eaté si conferma come il cuore gastronomico del resort: uno spazio raccolto e misurato in cui **il piatto diventa linguaggio e il territorio viene interpretato, non replicato**. Una cucina che lavora sulla profondità del gusto, sulla precisione tecnica e su un equilibrio costruito attraverso intensità, temperature e texture. Qui il gesto non cerca evidenza. Si deposita nel piatto e lascia emergere il territorio attraverso una lettura contemporanea fatta di controllo, sottrazione e ascolto dell'ingrediente.

*“La mia cucina nasce da una convinzione precisa: la tecnica è uno strumento al servizio dell'ingrediente”, racconta lo Chef **Andrea Cimino**. “Ogni piatto prende forma attraverso una struttura chiara, dove gli elementi dialogano con naturale armonia. Ricercò quel dettaglio che resta, che si deposita nella memoria e trasforma il pasto in un ricordo da assaporare.”*

Eaté si definisce come spazio di scelta e attenzione, dove l'esperienza si costruisce nel tempo del servizio. Un luogo raccolto, in cui il piatto diventa centro e tutto il resto si allinea a esso. La sua identità prende forma **all'interno dell'ecosistema gastronomico del resort**, un insieme di luoghi che convivono e dialogano se-

guendo il ritmo della giornata, la luce e il desiderio del momento. Qui il gusto non accompagna il tempo trascorso al The Sense Experience Resort: lo costruisce, trasformandosi in **racconto, memoria e identità**.

**La proposta gastronomica si sviluppa attraverso tre menu degustazione** (Maremma, Montecristo ed Elba) che raccontano il territorio e il mare attraverso una sensibilità contemporanea e una costruzione rigorosa del gusto, accanto a una formula *à la carte* pensata per offrire maggiore libertà senza rinunciare alla visione culinaria dello chef.

Nel percorso “**Maremma**”, la cucina esplora profondità e materia attraverso piatti come la **lingua di manzo con sfere di wasabi**, salsa verde e pane di segale, il **risotto con cipolle**, more, olio al rosmarino e polvere di cipolla, fino alla **terrina di agnello** con uva fragola, peperone e dragoncello, in un equilibrio continuo tra riconoscibilità e sorpresa.

“**Montecristo**” si muove invece lungo **una linea più marina ed essenziale**: dal **carpaccio di ricciola** con crudité di verdure in agrodolce **allo spaghettono tiepido** con gazpacho di pomodoro verde e tonno crudo, fino alla **terrina di cernia** accompagnata dal suo fondo, melanzane e pomodoro secco.

Con “**Elba**”, il racconto si apre a una dimensione più luminosa e mediterranea, dove ingredienti iodati, acidità e freschezza costruiscono una progressione elegante: **ceci, gambero rosso** ed erbe acidule; **spaghetto al limone** con crudo di seppia, **caviale e polvere di foglie di limone**; bottone con ricotta di bufala e scampi; rana pescatrice con latte di cocco, coriandolo e arachidi.

**La chiusura del percorso non conclude, ma sospende**. I dessert mantengono la stessa grammatica del menu: **equilibrio tra acidità, dolcezza e struttura**, con una costruzione pensata per lasciare una traccia più che una definizione. La frolla alle mandorle e orzo con lime, cioccolato bianco e timo apre a una dolcezza controllata e verticale. Lo **streusel di gruè** con cacao e caffè lavora invece sulla profondità e sull’amaro, chiudendo il percorso con una persistenza netta e asciutta.

A completare l’esperienza, una proposta *à la carte* che permette di scegliere percorsi **da due o tre portate**, accompagnati dai dessert dei menu degustazione, mantenendo intatta la qualità tecnica e la coerenza stilistica della cucina di Eaté.

## **Menu Degustazione**

### **Maremma**

- *Lingua di manzo, sfere di wasabi, salsa verde e pane di segale*
- *Cremoso e carpaccio di zucchine, olive, fiori di capperi e croccante di spinaci*
- *Risotto, cipolle, more, olio al rosmarino e polvere di cipolla*
- *Melanzana glassata, pinoli, pomodoro e finocchietto*
- *Terrina di agnello, uva fragola, peperone e dragoncello*
- *Frolla alle mandorle e orzo, crema al lime, sorbetto di cioccolato bianco e timo e geleè di ananas*

### **Montecristo**

- *Carpaccio di ricciola, crudité di verdure in agrodolce*
- *Spaghettono tiepido, gazpacho di pomodoro verde e tonno crudo*
- *Terrina di cernia, il suo fondo, melanzane e pomodoro secco*
- *Streusel di gruè, gelato al cacao, namelaka al fondente, cioccolato al latte e caffè*

### **Elba**

- *Ceci, gambero rosso, erbe acidule, limone salato*
- *Astice, cetriolo, pomodoro, cipolla rossa e pane croccante*
- *Spaghetto al limone, crudo di seppia, caviale e polvere di foglie di limone*
- *Bottone, ricotta di bufala e scampi*
- *Rana pescatrice, latte di cocco, coriandolo e arachidi*
- *Sorbetto al pomodoro, mousse di caprino, crumble parmigiano e pistacchio*

Eaté continua così a definire una visione gastronomica in cui **la cucina diventa destinazione e parte integrante dell’identità del resort**. Un luogo in cui il tempo rallenta, il territorio prende forma attraverso il ge-

sto culinario e ogni dettaglio contribuisce a costruire un'esperienza che non cerca di stupire attraverso l'eccesso, ma di lasciare una traccia precisa, destinata a restare oltre il momento del servizio.

### **The Sense Experience Resort 5\*L**

Affiliato sin dalla fase precedente all'apertura al brand internazionale **Preferred Hotels & Resorts**, il più grande network indipendente di hotel di lusso al mondo, il The Sense Experience Resort 5\*L è un esclusivo resort inaugurato a fine luglio 2020 nel cuore della Maremma Toscana, nel Golfo di Follonica, a pochi passi dalla suggestiva area di Torre Mozza. **Immerso in un parco naturale di 5 ettari**, tra piante e alberi secolari e dune sabbiose integralmente riqualificate e preservate, il resort si affaccia direttamente sul mare con vista panoramica sull'Isola d'Elba e sulle isole dell'Arcipelago Toscano; dispone di un elegante **beach club privato** e di una piscina esterna riscaldata dedicata al relax. Nel 2025 ha ottenuto la **certificazione GSTC**, il più autorevole riconoscimento internazionale per il turismo sostenibile.

La struttura si compone di cinque edifici per un totale di **112 camere** tra Comfort, Superior e Deluxe, disponibili anche con vista mare, di cui **18 suite di diversa tipologia tra cui la Two Bedroom Suite Vista Mare**, la più prestigiosa dotata di patio esterno e **Jacuzzi privata**, uno spazio esclusivo dove vivere momenti romantici al tramonto con lo sguardo rivolto verso l'Isola d'Elba. **Il resort si propone di offrire ai suoi ospiti un'esperienza totalmente immersiva, a contatto con la natura**: i materiali scelti per gli interni, i sapori dei prodotti locali esaltati nei piatti, le suggestioni suscitate dai dintorni, creano un **percorso sensoriale che si riassume nel suo slogan "Be natural, be you"**. L'esclusività dell'esperienza è garantita anche da standard di alto livello, dagli ambienti ai servizi. L'**Experience Specialist** sostituisce il tradizionale concierge, accompagnando gli ospiti in ogni fase del soggiorno per renderlo memorabile.

La proposta gastronomica completa il percorso sensoriale del resort, valorizzando ingredienti locali di eccellenza e reinterpretando i sapori autentici della tradizione toscana in chiave contemporanea. Il **Dimorà** è il ristorante conviviale del resort, una cucina dal carattere diretto e rassicurante che interpreta la memoria del gusto attraverso piatti essenziali, contemporanei e immediati, pensati per una condivisione naturale e quotidiana. L'**Eatè**, ristorante fine dining inserito nella **Guida Ristoranti d'Italia 2026 del Gambero Rosso**, è uno spazio raccolto e essenziale dedicato a una cucina di precisione e profondità, dove il piatto diventa linguaggio e il territorio viene interpretato attraverso tecnica, equilibrio e controllo del gusto. Il **Riviera** è il bistro e cocktail bar sul mare dove il tramonto diventa un rituale, tra atmosfera sospesa, luce mediterranea e il fascino di un elegante *pieds dans l'eau*. La cucina celebra i grandi classici della tradizione marina, con richiami volutamente rétro pensati anche per un aperitivo lungo e conviviale. Il tutto accompagnato da una mixology essenziale e territoriale, in un contesto raffinato ma mai troppo formale. Completa l'offerta il **Red Rabbit Crazy Cocktail**, bar d'autore dove cocktail signature e mixology innovativa si fondono con un'atmosfera intima e sofisticata, per momenti di autentica convivialità.

Il The Sense Experience Resort 5\*L è attualmente inserito nei più prestigiosi circuiti internazionali del segmento luxury: **Preferred Hotels & Resorts - Lifestyle Collection, Fora Travel, Kiwi Collection, The Hotel Collection by American Express, Takumians by Traveller Made, XO Private, Ensamble, Internova** a conferma di un posizionamento solido e riconosciuto nel panorama dell'ospitalità di alta gamma.

### **Icon Collection**

È una società di consulenza del gruppo imprenditoriale Ficcanterri, nata nel 2019, che si occupa di gestire in maniera sinergica una serie di servizi (marketing, revenue, booking, acquisti, amministrazione, controllo di gestione, etc.) per le strutture **The Sense Experience Resort, Park Hotel Marinetta, Antico Podere San Francesco, Borgo Verde** e **Hotel Botticelli**.

Icon Collection ha il compito di condurre tutte le strutture verso l'innovazione sia nell'ambito dell'offerta di servizi, nel marketing, revenue & sales, nei sistemi di controllo ed efficientamento economico che nell'ottimizzazione dell'impiego delle risorse umane e finanziarie.



**THE SENSE**

experience resort

★★★★★ L

*The Sense Resort*  
*Viale Italia 315 - 58022 Follonica (Grosseto)*  
*Tel. [0566 280035](tel:0566280035) - N. Verde: [800 948 885](tel:800948885)*

*[www.thesenserestort.it](http://www.thesenserestort.it)*

*[booking@thesenserestort.it](mailto:booking@thesenserestort.it)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*  
*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*