

EATÉ PRESENTA IL NUOVO MENÙ: LA CUCINA COME DESTINAZIONE

Publicato il 29 Maggio 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE IN RISALTO](#)



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

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. Ricerco 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 seguendo 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 grué** 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.

1. Menu Degustazione

1. Maremma

- *Lingua di manzo, sfere di wasabi, salsa verde e pane di segale*
- *Cre moso 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*

1. Montecristo

- *Carpaccio di ricciola, crudité di verdure in agrodolce*
- *Spaghettoni tiepidi, 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*

1. 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 gesto 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.

