

FERRAGOSTO AL THE SENSE EXPERIENCE RESORT: UN UNICO MENÙ, TANTI VIAGGI

Publicato il 7 Agosto 2025 di Alessandra Giardino



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



Lo chef Giuseppe Parisi firma una cena di Ferragosto che celebra l'estate con eleganza e autenticità

Il Ferragosto al [The Sense Experience Resort 5*L](#) si prepara a diventare un evento da ricordare. In uno degli angoli più affascinanti della Maremma, tra dune sabbiose, pinete e vista sul Golfo di Follonica, prende vita un'esperienza culinaria che è molto più di una cena: è un racconto a più portate, che parte dalla terra, attraversa il mare e si chiude con un dolce abbraccio alla tradizione.

Due proposte, **una classica** e **una vegetariana**, accompagnano l'ospite tra mare, terra e orti mediterranei, con attenzione alla stagionalità, alla creatività e a una presentazione che incanta prima ancora del primo assaggio.

Un menù che non è solo una sequenza di portate, ma un vero e proprio itinerario gastronomico attraverso mare, terra e tradizioni reinterpretate. In occasione del Ferragosto, il **The Sense Experience Resort** presenta una proposta esclusiva firmata dallo **chef Giuseppe Parisi**, che per l'occasione ha ideato un **percorso degustazione** dal titolo evocativo: **"Maremma Sunset"**.

La filosofia che anima questa cena speciale parte da un'idea semplice ma potente: **evocare emozioni attraverso ingredienti autentici, accostamenti inediti e una narrazione culinaria che unisce tecnica e poesia**. Ogni piatto racconta una tappa, un ricordo d'estate, una suggestione della Maremma o del Mediterraneo, con attenzione al territorio, alla stagionalità e all'eleganza della forma.

Accanto al menù principale, viene proposto anche un raffinato **menù vegetariano** dal titolo **"La Maremma in festa"**, per un'esperienza inclusiva e completa.

Menù Degustazione Ferragosto – "Maremma Sunset"

Antipasti – L'inizio del racconto

Sinfonia di seppia tra mare e salicornia

Ricordo d'estate nell'entroterra

Primi Piatti – La narrazione prende corpo

Risotto al profumo di basilico con gambero rosso e cuore di burrata

Raviolo della tradizione contadina

Secondo – La materia si fa esperienza

Spigola in veste aromatica con zuccina ripiena e salsa all'aneto

Dessert – La dolce conclusione

Zuccotto del Ferragosto

Euro 110,00 a persona – bevande escluse, acqua e caffè inclusi

Menù Vegetariano – “La Maremma in Festa”

Antipasti

Carpaccio di pomodori maremmani, stracciatella di bufala e basilico

Vellutata di zucchine e menta, con pesche grigliate e mandorle

Primi

Risotto al pesto di basilico, pomodorini bruciati e pinoli tostati

Raviolo di melanzana con salsa di mozzarella e crumble di pane

Secondo

Variazione di ceci, carota speziata e cipolle in agrodolce

Dessert

Zuccotto del Ferragosto

Euro 110,00 a persona – bevande escluse, acqua e caffè inclusi



