

E A T É

simply gourmet

## Chef Franco Manfredi

Mi chiamo Franco Manfredi, classe 1968. Sono nato a Viareggio e vivo a Pietrasanta, cuore della Versilia. Ho cominciato ad avvicinarmi al mondo della cucina nel 1981, frequentando la scuola alberghiera di Marina di Massa.

Qui ho avuto la fortuna e il piacere di trovare dei professori che mi hanno fatto innamorare di questo mestiere e mi hanno indirizzato da subito verso strutture in cui ho potuto apprendere le tecniche di base. Questo mestiere, data la sua complessità, deve essere supportato da tanta tecnica e da una grande passione.

Dopo molte esperienze in giro per il mondo, volte ad ampliare il mio background e le mie conoscenze, sono tornato nella mia terra, per lavorare qui, al The Sense Experience Resort.

## La mia idea di cucina

La mia idea di cucina si fonda sulla scelta di prodotti di altissima qualità, abbinati con pochi altri ingredienti per rendere i miei piatti unici nella loro semplicità.

Da questa mia passione per la purezza dei sapori, nasce anche una curiosità, quasi morbosa, per la ricerca delle materie prime. Per esse, negli anni, ho sviluppato un profondo rispetto: le scelgo con cura e cerco di esaltarle in ogni piatto senza mai coprirne il naturale sapore. Credo fermamente che, per ottenere buoni piatti, sia necessario un rapporto di collaborazione diretto con agricoltori e allevatori al fine di scegliere i prodotti migliori.

Riguardo al territorio, amo la mia Toscana perché è capace ogni giorno di farmi scoprire ingredienti diversi, mettendomi a disposizione sempre nuovi piatti da proporre ai miei ospiti.

## *Ti racconto il mio Menu*

Il mio menù è un omaggio al mar Tirreno e alla tradizione Toscana. Ho cercato, in ogni piatto, di esaltare i sapori delle materie prime che ho scelto e selezionato con cura.

Sono partito col pormi una domanda: "Cosa significa per me il ristorante Eate'?" La risposta non è stata semplice perché questo piccolo angolo di paradiso, di fronte al mare, rappresenta davvero molte cose.

È l'amore per le mie origini: la Toscana è la mia casa e i suoi profumi mi riportano alla mente istanti della mia infanzia. L'Eate' è l'incarnazione del mio amore e il mio rispetto per la natura, che ogni giorno ci offre doni meravigliosi che cerco di esaltare in ogni mio piatto. L'Eate' è soprattutto famiglia perché con lo staff c'è fiducia, rispetto e collaborazione reciproca; è amore per il mio lavoro, per questa professione tanto faticosa, quanto soddisfacente.

Ho cercato di riassumere tutto questo in ogni piatto di questo menu', lasciando spazio alla genuinità'. Ho optato per impiattamenti semplici e colorati, che accompagnino il gusto, senza cercare di "rubargli la scena".

È l'equilibrio a fare da padrone e, come il mio staff ed io collaboriamo in cucina, così fanno nel piatto gli ingredienti, al fine di creare una sinfonia di sapori che incanti le papille gustative. Ho messo a nudo ogni sapore, la mia anima e tutte le materie prime che ho selezionato per realizzare ogni singola ricetta. Ho scelto di abbandonare ogni artificiosità', perseguendo la via della sincerità'. Spero che questo viaggio ti aiuti a ritrovare sapori passati, che rievochino piacevoli ricordi.

## Antipasti

---

Trasparenza di mare in vetro (2,4,14)	44,00
Capesante scottate in guazzetto di zafferano e lardo di colonnata (2,4,14)	34,00
Le nostre tartare (2,4,14)	34,00
Mille foglie di verdure di stagione in fonduta di pecorino di Pienza (7,9)	24,00
Battuta al coltello di manzo maremmano con crema di bufala (7)	24,00

## Primi Piatti

---

Riso Carnaroli riserva San Massimo alle rape rosse e tartare di gambero biondo (2,4,7,14)	24,00
Ravioli di cacao con razza al ragù di crostacei (1,2,3,4,7,14)	34,00
Cannelloni croccanti con pappa al pomodoro e bufala affumicata (1,3,7)	24,00
Pici cacio, pepe e aragostella (1,2,4,7)	24,00
Pappardelle al ragù di ossobuco e olio agrumato (1)	22,00

## Secondi Piatti

---

Zuppa di scorfano con pomodoro datterino e olive taggiasche (4,7)	39,00
Cubi di polpo brasato con burrata e polvere di capperi (2,4,7,14)	28,00
Terrina di astice su vellutata di zucchine, polvere di olive e cipolla di Certaldo (2,7)	59,00
Pescato del giorno (4)	44,00
Filetto di manzo Chateau Brian con salsa Bernese (3,7,8)	34,00

## Dessert

---

Crostata, di frolla sottile, gelee alla pesca ,crema chantilly e frutti di bosco (1,3,5,7,8,12)	12,00
Fondente, cioccolato all'olio di oliva ,bergamotto , nocciole pralinate e il suo gelato (3,5,7,8,12)	12,00
Sorbetto, albicocche arrostate con miele e timo ,mandorle e gel al cioccolato fondente (3,5,7,8,12)	12,00
Cheese cake, in vaso cottura con mirtilli alla menta e croccante al cacao (1,3,5,7,8,12)	12,00
Tarte tatin, tiepido di pere S. Giovanni, sfoglia caramellata e gelato alla vaniglia bourbon (1,3,5,7,8,12)	12,00

*Menu Degustazione 5 portate*

99.00

Capesante scottate in guazzetto di zafferano e lardo di Colonnata  
(2,4,14)

Mille foglie di verdure di stagione in fonduta di pecorino di Pienza  
(7,9)

Riso carnaroli riserva San Massimo alle rape rosse con crudités di  
gambero biondo nostrale (2,4,7,14)

Cernia di scoglio con brodetto cacciuccato e sfere di verdura di stagione  
(4)

Cheese cake in vaso cottura con mirtilli alla menta e croccante al cacao  
(1,3,7)

*Menu Degustazione 7 portate*

114.00

Capesante scottate in guazzetto di zafferano e lardo di Colonnata  
(2,4,14)

Trasparenza di mare in vetro (2,4,14)

Riso Carnaroli riserva San Massimo alle rape rosse e tartare di gambero  
biondo (2,4,7,14)

Ravioli di cacao con razza al ragù di crostacei (1,2,3,4,7,14)

Polpo, burrata e polvere di capperi (7,14)

Cernia di scoglio con brodetto cacciuccato e sfere di verdura di stagione  
(4)

Cheese cake in vaso cottura con mirtilli alla menta e croccante al cacao  
(1,3,7)

# Menu Degustazione 9 portate

134.00

Trasparenza di mare in vetro insalata tiepida di crostacei e molluschi in vetro cottura (2,4,14)

Capesante scottate in guazzetto di zafferano e lardo di Colonnata (2,4,14)

Mille foglie di verdure di stagione in fonduta di pecorino di Pienza (7,9)

I Pici toscani cacio e pepe su battuta di aragostella (1,2,4,7)

Riso Carnaroli riserva San Massimo alle rape rosse e tartare di gambero biondo (2,4,7,14)

Ravioli di cacao con razza al ragù di crostacei (1,2,3,4,7,14)

Cubi di polpo brasato con burrata e polvere di capperi (2,4,7,14)

Cernia di scoglio con brodetto cacciuccato e sfere di verdura di stagione (4)

Tarte tatin, tiepido di pere S. Giovanni, sfoglia caramellata e gelato alla vaniglia bourbon (1,3,5,7,8,12)

# *Allergeni*

- 1- Glutine, Gluten
- 2- Crostacei, Crustaceans
- 3- Uova, Eggs
- 4- Pesce, Fish
- 5- Arachidi, Peanuts
- 6- Soia, Soybeans
- 7- Latticini, Dairy Products
- 8- Frutta a guscio, Nuts
- 9- Sedano, Celery
- 10- Senape, Mustard
- 11- Semi di sesamo, Sesame seeds
- 12- Anidride solforosa e solfiti, Sulphur dioxide and sulphites
- 13- Lupini, Lupin
- 14- Molluschi, Molluscs



# ENG

## Starters

---

Seafood Transparency in glass with crustaceans and molluscs (2,4,14)	44,00
Seared scallops in saffron stew and Colonnata lard (2,4,14)	34,00
Our tartare (2,4,14)	34,00
Thousand liers of seasonal vegetables in a Pienza pecorino cheese fondue (7,9)	24,00
Maremma beef steak tartare with buffalo cream (7)	24,00

## First Course

---

Carnaroli Riserva San Massimo rice with red turnips and blond shrimp tartare (2,4,7,14)	24,00
Cocoa ravioli pasta stuffed with ray, served with shellfish ragout (1,2,3,4,7,14)	34,00
Crispy cannelloni with "pappa al pomodoro" and smoked buffalo mozzarella cheese (1,3,7)	24,00
Pici with Cacio cheese, pepper and lobster (1,2,4,7)	24,00
Pappardelle pasta with ossobuco ragout and citrus oil (1)	22,00

## *Main Course*

---

Redfish soup with datterino tomatoes and Taggia olives (4,7)	39,00
Braised octopus cubes with burrata cheese and caper powder (2,4,7,14)	28,00
Lobster terrine on courgette cream, olive powder and Certaldo onion (2,7)	59,00
Rock grouper, with fish soup and seasonal vegetable spheres (4)	44,00
Chateaubriand beef fillet with Bernese sauce (3,7,8)	34,00

## *Dessert*

---

Tart, with thin shortcrust pastry, peach gelee, Chantilly cream and berries (1,3,5,7,8,12)	12,00
Dark chocolate, olive oil chocolate, bergamot, praline hazelnuts and its ice cream (3,5,7,8,12)	12,00
Sorbet, roasted apricots with honey and thyme, almonds and dark chocolate gel (3,5,7,8,12)	12,00
Cheese cake, in baking jar with mint blueberries and cocoa crunchy (1,3,5,7,8,12)	12,00
Tarte tatin, S. Giovanni pears, caramelized pastry and bourbon vanilla ice cream (1,3,5,7,8,12)	12,00

*Tasting menu' with 5 courses*

*99.00*

Seared scallops in saffron stew and Colonnata lard (2,4,14)

Thousand liers of seasonal vegetables in a Pienza pecorino cheese fondue (7,9)

Carnaroli Riserva San Massimo rice with red turnips and blond shrimp tartare (2,4,7,14)

Rock grouper, with fish soup and seasonal vegetable spheres (4)

Cheese cake, baked in jar with mint blueberries and crunchy cocoa (1,3,7)

*Tasting menu' with 7 courses*

*114.00*

Seared scallops in saffron stew and Colonnata lard (2,4,14)

Seafood Transparency in glass witch crustaceans and molluscs (2,4,14)

Carnaroli Riserva San Massimo rice with red turnips and blond shrimp tartare (2,4,7,14)

Cocoa ravioli pasta stuffed with ray, served with shellfish ragout (1,2,3,4,7,14)

Braised octopus cubes with burrata cheese and caper powder (2,4,7,14)

Rock grouper, with fish soup and seasonal vegetable spheres (4)

Cheese cake, baked in jar with mint blueberries and crunchy cocoa (1,3,7)

*Tasting menu' with 9 courses*

134.00

Seafood transparency in glass with crustaceans and molluscs (2,4,14)

Seared scallops in saffron stew and Colonnata lard (2,4,14)

Thousand liers of seasonal vegetables in a Pienza pecorino cheese fondue  
(7,9)

Pici with Cacio cheese, pepper and lobster (1,2,4,7)

Carnaroli Riserva San Massimo rice with red turnips and blond shrimp  
tartare (2,4,7,14)

Cocoa ravioli pasta stuffed with ray, served with shellfish ragout  
(1,2,3,4,7,14)

Braised octopus cubes with burrata cheese and caper powder (2,4,7,14)

Rock grouper, with fish soup and seasonal vegetable spheres (4)

Tarte tatin, lukewarm tarte with S. Giovanni pears, caramelized puff pastry  
and bourbon vanilla ice cream (1,3,5,7,8,12)