

Esistono luoghi in cui si entra
e luoghi in cui si arriva.

Eaté è tra questi ultimi.

Uno spazio in cui si arriva per trovare il territorio,
la stagionalità e quel sapore familiare che subito
stupisce verso una direzione inaspettata.

EATÉ

È un'esperienza che va oltre il quotidiano.

È un momento di scelta e di attesa,
da vivere diversamente.

E quando si lascia il tavolo,
si ha la sensazione precisa
di aver colto l'inatteso.

"La mia cucina nasce da una convinzione precisa:
la tecnica è uno strumento al servizio dell'ingrediente.

L'esperienza nel fine dining internazionale
ha sviluppato in me un approccio in cui il rigore
si fa misura, diventando gesto essenziale."

LO CHEF

"Ogni piatto prende forma attraverso una struttura chiara,
dove gli elementi dialogano con naturale armonia,
e l'equilibrio si costruisce nel controllo delle intensità,
delle temperature e delle texture.

Ricerco la profondità, quel dettaglio che resta,
che si deposita nella memoria e trasforma
il pasto in un ricordo da assaporare."

L'EXECUTIVE CHEF
Andrea Cimino

menù
DEGUSTAZIONE

IL MENÙ DI DEGUSTAZIONE
È SERVITO PER PERSONA E PENSATO
PER L'INTERO TAVOLO.

OGNI COMMENSALE PUÒ SCEGLIERE
UNA DELLE TRE DEGUSTAZIONI:
MAREMMA, MONTECRISTO ED ELBA.

MAREMMA

SEI PORTATE

Lingua di manzo, sfere di wasabi,
salsa verde e pane di segale ^{1,4,6,12}

Cremoso e carpaccio di zucchine, olive,
fiori di capperi e croccante di spinaci ^{1,3,7}

Risotto, cipolle, more, olio al rosmarino
e polvere di cipolla ^{6,7}

Melanzana glassata, pinoli,
pomodoro e finocchietto ⁸

Terrina di agnello, uva fragola,
peperone e dragoncello ^{3,6,7}

Frolla alle mandorle e orzo, crema al lime,
sorbetto di cioccolato bianco
e timo e geleè di ananas ^{1,3,7,8}

120,00 euro

Vini in abbinamento: 3 calici > 50,00 euro | 5 calici > 80,00 euro

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape,
11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Allergeni elencati nell'allegato II del Reg. CE 1169/2011.

MONTECRISTO

QUATTRO PORTATE

Carpaccio di ricciola,
crudit  di verdure
in agrodolce 4,6

Spaghettoni tiepidi,
gazpacho di pomodoro verde
e ostrica 1,4,6,14

Terrina di cernia,
il suo fondo, melanzane
e pomodoro secco 4,6

Streusel di gru , gelato al cacao,
namelaka al fondente,
cioccolato al latte e caff  1,3,7,8

90,00 euro

Vini in abbinamento: 3 calici > 50,00 euro | 5 calici > 80,00 euro

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape,
11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Allergeni elencati nell'allegato II del Reg. CE 1169/2011.

ELBA

SEI PORTATE

Ceci, gambero rosso,
erbette acidule, limone salato 2,4,6,7

Astice, cetriolo, pomodoro,
cipolla rossa e pane croccante 1,2,4,12

Spaghetto al limone, crudo di seppia,
caviale e polvere di foglie di limone 1,4

Bottone, ricotta di bufala e scampi 1,2,7

Rana pescatrice, latte di cocco,
coriandolo e arachidi 4,5

Sorbetto al pomodoro, mousse di caprino,
crumble parmigiano e pistacchio 1,3,7,8

120,00 euro

Vini in abbinamento: 3 calici > 50,00 euro | 5 calici > 80,00 euro

Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uovo, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape,
11 Semi di Sesamo, 12 Anidride Solforosa e Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Allergeni elencati nell'allegato II del Reg. CE 1169/2011.

menù
ALLA CARTA

IL MENÙ ALLA CARTA
È SERVITO PER PERSONA.

DUE PORTATE

2 portate a scelta + dessert a scelta
dai menù degustazione:
Maremma · Montecristo · Elba

90,00 euro

TRE PORTATE *

3 portate a scelta + dessert a scelta
dai menù degustazione:
Maremma · Elba

120,00 euro

* Il menù "Montecristo" è escluso.