

# LO CHEF

Franco Manfredi, classe 1968. Nato a Viareggio, vive a Pietrasanta, nel cuore della Versilia. Si avvicina al mondo della cucina nel 1981, frequentando la scuola alberghiera di Marina di Massa. Qui apprende subito il mestiere, grazie a grandi professionisti del settore, dediti a trasmettere oltre alla tecnica anche tanta passione. Dopo molte esperienze in giro per il mondo torna alla sua terra.

Ora il The Sense Experience Resort è la sua cucina.

## LA CUCINA

"La mia idea di Cucina si basa sulla scelta di prodotti di altissima qualità con delicati abbinamenti che rendono i piatti unici nella loro semplicità. Da questa mia passione per la purezza dei sapori nasce **una ricerca morbosa delle materie prime**, le esalto in ogni piatto senza mai alterare il loro sapore originario, lo trovo un segno di profondo rispetto! Per questo ascolto i miei **agricoltori e allevatori di fiducia**, con i quali scelgo il prodotto migliore, per il gusto migliore."

"Amo la mia Toscana. Ogni giorno ti sorprende con ingredienti unici che ispirano uno spontaneo processo creativo in cucina."

## IL MENÙ

"Il mio menù è un omaggio al mar Tirreno e alla tradizione toscana. Questo piccolo angolo di paradiso sul mare rappresenta l'amore per la mia terra, il rispetto per la natura e la famiglia, che è la mia brigata!"

"Ogni piatto è tutto questo. **Genuino, semplice e colorato. Un equilibrio di ingredienti in una sinfonia perfetta, di odori sapori e sensazioni. All'artificio preferisco la sincerità.**"

"Spero che questo viaggio vi aiuti a ritrovare quei sapori che rievocano piacevoli ricordi."

EXECUTIVE CHEF

*Franco Manfredi*

# GLI ANTIPASTI

Trasparenza di mare in vetro  
Calamari, mazzancolle, polpo, cozze  
in vaso cottura aromatico <sup>2,4,14</sup>

49,00

Scampi del Golfo in tartare  
al bergamotto e fichi <sup>2,4,14</sup>

39,00

Capesante tostate  
crema leggera di porri di vigna, fiori di borraggine  
croccante di riso allo zafferano di San Gimignano <sup>2,4,14</sup>

39,00

Verdure croccanti  
fonduta di pecorino Mancini 24 mesi  
e cialda al sesamo nero <sup>7,9</sup>

34,00

Battuta di mucco pisano  
burrata, basilico vaniglia  
e tartufo nero toscano <sup>7</sup>

39,00

# I PRIMI

Riso riserva San Massimo  
clorofilla di prezzemolo, alga spirulina  
burro acido e tartare di cicala <sup>2,4,7,14</sup>

34,00

Cappellacci al "pepolino"  
essenza liquida di mazzancolle  
con ricciola brasata e pomodorini canditi <sup>1,2,3,4,7,14</sup>

39,00

Pici ai ricci di mare  
aragostella al guanciale di Cinta Senese  
e pan limone <sup>1,3,7</sup>

34,00

Pappardelle alle rape rosse  
con ragù di cortile, olive taggiasche  
olio al pino mugo e mirtilli dell'Amiata <sup>1,2,4,7</sup>

34,00

Paccheri croccanti  
con pappà al pomodoro e crema di burrata  
polvere di funghi porcini <sup>1,7</sup>

34,00

# I SECONDI

Tracina scottata  
crema di zucchine, cipolla rossa dolce agra  
pomodorini confit <sup>2,4,7,14</sup>

44,00

Cernia di scoglio  
in guazzetto di frutti di mare e molluschi <sup>2,4,7,14</sup>

49,00

Gran crudo di mare  
Selezione di tartare del golfo, scampi, gamberoni  
ostriche, tartufi di mare <sup>2,4,7,8,14</sup>

59,00

Animelle croccanti e cremose  
Vin Santo e timo, asparagi, agretti  
e chutney di pomodori gialli <sup>7,8,9,12</sup>

39,00

Petto di anatra  
riduzione di Sangiovese, patate affumicate  
pera Picciola dell'Amiata <sup>7,8,9,12</sup>

39,00

Pescato del Golfo  
Selezione di pescato del giorno dalla nostra vetrina <sup>2,4,14</sup>  
a partire da 14,00 l'h

N°5

N°7

N°9

M E N Û  
D E G U S T A Z I O N E

N°5

Scampi del Golfo  
in tartare al bergamotto e fichi 2,4,14

Capesante tostate  
crema leggera di porri di vigna, fiori di borraggine  
croccante di riso allo zafferano di San Gimignano 2,4,14

Riso riserva San Massimo  
clorofilla di prezzemolo, alga spirulina  
burro acido e tartare di cicala 2,4,7,14

Cernia di scoglio  
in guazzetto di frutti di mare e molluschi 2,4,7,14

"Tiramisù che non ti aspetti"  
Mousse al mascarpone e vaniglia, cuore morbido al caffè  
glassa e terra al cacao 1,3,5,6,7,12

129,00

*4 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier*

**54,00 a persona**

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.

E  
N  
O  
Z  
I  
A  
T  
S  
U  
G  
E  
D  
U  
Z  
E  
M



Trasparenza di mare in vetro  
Calamari, mazzancolle, polpo, cozze  
in vaso cottura aromatico 2,4,14

Capesante tostate  
crema leggera di porri di vigna, fiori di borraggine  
croccante di riso allo zafferano di San Gimignano 2,4,14

Riso riserva San Massimo  
clorofilla di prezzemolo, alga spirulina  
burro acido e tartare di cicala 2,4,7,14

Cappellacci al "pepolino"  
essenza liquida di mazzancolle  
con ricciola brasata e pomodorini canditi 1,2,3,4,7,14

Tracina scottata  
crema di zucchine, cipolla rossa dolce agra  
pomodorini confit 2,4,7,14

Cernia di scoglio  
in guazzetto di frutti di mare e molluschi 2,4,7,14

Crostata "a modo mio"  
con frutti rossi, chantilly e gelèe di frutta 1,3,5,6,7,12

149,00

*5 proposte in abbinamento selezionate dal Sommelier*

**64,00 a persona**

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.

E  
N  
O  
Z  
I  
A  
T  
S  
U  
G  
E  
D  
U  
N  
E  
M



M  
E  
N  
Ù  
D  
E  
G  
U  
S  
T  
A  
Z  
I  
O  
N  
E

*A discrezione del nostro  
Chef Franco Manfredi  
dal Menù*

169,00

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.