

# 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

## Ostriche

Le nostre composte e crema di aglio

Orsino maremmano <sup>5,8,9</sup>

34,00

## Crostacei e molluschi

insalata al tepore con frutta

e aceto di lamponi <sup>2,4,5,8,12,14</sup>

39,00

## Le nostre tartare dall'orto

peperoni, zucchine, melanzane

pinzimonio crudo e cotto <sup>2,4,9,14</sup>

24,00

## Crudo di mare

Scampi, mazzancolle, coquillage

e pescato del giorno <sup>2,4,7,9,14</sup>

69,00

## Galantina di piccione maremmano

il suo fegato e pan brioche <sup>1,7,9</sup>

29,00

# I PRIMI

Spaghetti Senatore Cappelli "Martelli"  
arselle del nostro mare 1,2,4,9,14  
34,00

Tagliolini al coltello  
aglione rosso maremmano  
e bottarga di muggine 1,2,3,4,7,14  
34,00

Paccheri della Val d'Orcia  
astice e pesto di prezzemolo 1,2,4,7  
59,00

Risotto Carnaroli Maremma  
clorofilla di basilico e burrata 1,2,4,7,14  
29,00

# I SECONDI

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

Mazzancolle  
panzanella di verdure <sup>2,4,7,14</sup>  
34,00

Zuppa di pesce Eaté  
Selezione di pescato del Golfo  
in casseruola <sup>1,2,4,14</sup>  
59,00

Bistecca alla fiorentina  
Chianina, patate rosse  
e verdure di stagione <sup>9</sup>  
119,00 per due persone

N°3

N°5

M E N Ò  
D E G U S T A Z I O N E

N°3

Crostacei e molluschi  
insalata al tepore con frutta  
e aceto di lamponi <sup>2,4,5,8,12,14</sup>

Spaghetti Senatore Cappelli "Martelli"  
arselle del nostro mare <sup>1,2,4,9,14</sup>

"Come una Pina Colada"  
Granola vegana al cocco, sorbetto alla Pina Colada  
concentrato all'ananas e neve al cocco <sup>1,3,5,6,7,12</sup>

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

74,00

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.

N°5

Ostriche  
Le nostre composte e crema di aglio  
Orsino maremmano <sup>5,8,9</sup>

Crostacei e molluschi  
insalata al tepore con frutta  
e aceto di lamponi <sup>2,4,5,8,12,14</sup>

Tagliolini al coltello  
aglione rosso maremmano  
e bottarga di muggine <sup>1,2,3,4,7,14</sup>

Mazzancolle  
panzanella di verdure <sup>2,4,7,14</sup>

"Come una Pina Colada"  
Granola vegana al cocco, sorbetto alla Pina Colada  
concentrato all'ananas e neve al cocco <sup>1,3,5,6,7,12</sup>

129,00

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

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.