

Es gibt Orte, die man betritt,
und Orte, bei denen man ankommt.

Eaté gehört zu den Letzteren.

Ein Raum, in dem man ankommt, um das Terroir,
die Saisonalität und jenen vertrauten Geschmack zu entdecken,
der einen sanft in eine unerwartete Richtung führt.

EATÉ

Es ist eine Erfahrung, die über den Alltag hinausgeht.

Ein Moment der Wahl und der Erwartung,
den man auf besondere Weise erlebt.

Und wenn man den Tisch verlässt,
bleibt das klare Gefühl,
dem Unerwarteten begegnet zu sein.

"Meine Küche entsteht aus einer klaren Überzeugung:
Technik ist ein Werkzeug im Dienst des Produkts.

Meine Erfahrung in der internationalen Fine-Dining-Küche
hat in mir einen Ansatz entwickelt, in dem Strenge
zu Maß wird und sich in eine wesentliche Geste verwandelt."

DER CHEFKOCH

"Jedes Gericht nimmt durch eine klare Struktur Gestalt an,
in der die Elemente in natürlicher Harmonie miteinander wirken,
und das Gleichgewicht durch die Kontrolle von Intensitäten,
Temperaturen und Texturen entsteht.

Ich suche die Tiefe: jenes Detail, das bleibt, sich im Gedächtnis
verankert und die Mahlzeit in eine Erinnerung verwandelt,
die man genießen kann."

EXECUTIVE CHEF
Andrea Cimino

DEGUSTATIONSMENÜ

DAS DEGUSTATIONSMENÜ
WIRD PRO PERSON SERVIERT UND IST FÜR
DEN GESAMTEN TISCH GEDACHT.

JEDER GAST KANN EINE
DER DREI DEGUSTATIONEN WÄHLEN:
MAREMMA, MONTECRISTO UND ELBA.

MAREMMA

SECHS GÄNGE

Rinderzunge, Wasabi-Kugeln,
grüne Sauce und Roggenbrot ^{1,4,6,12}

Cremige Zucchini und Zucchini-Carpaccio, Oliven,
Kapernblüten und knuspriger Spinat ^{1,3,7}

Risotto, Zwiebeln, Brombeeren,
Rosmarinöl und Zwiebelpulver ^{6,7}

Glasierte Aubergine, Pinienkerne,
Tomate und wilder Fenchel ⁸

Lammterrinen, Fragola-Trauben,
Paprika und Estragon ^{3,6,7}

Mürbeteig mit Mandeln und Gerste,
Limettencreme, Sorbet aus weißer Schokolade
und Thymian sowie Ananas-Gelee ^{1,3,7,8}

120,00 euro

Weinbegleitung: 3 Gläser > 50,00 euro | 5 Gläser > 80,00 euro

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf,
11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere

Allergene gemäß Anhang II der Reg. CE 1169/2011.

MONTECRISTO

VIER GÄNGE

Amberjack-Carpaccio,
süß-sauer eingelegtes
Gemüse 4,6

Lauwarme Spaghettone,
grünes Tomaten-Gazpacho
und Auster 1,4,6,14

Zackenbarsch-Terrine,
ihr Fond, Aubergine
und getrocknete Tomate 4,6

Kakaonibs-Streusel, Kakaoeis,
dunkle Schokoladen-Namelaka,
Milkschokolade und Kaffee 1,3,7,8

90,00 euro

Weinbegleitung: 3 Gläser > 50,00 euro | 5 Gläser > 80,00 euro

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf,
11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere

Allergene gemäß Anhang II der Reg. CE 1169/2011.

ELBA

SECHS GÄNGE

Kichererbsen, roter Garnelen,
säuerliche Kräuter, Salzzitrone ^{2,4,6,7}

Hummer, Gurke, Tomate,
rote Zwiebel und knuspriges Brot ^{1,2,4,12}

Zitronenspaghetti, roher Tintenfisch,
Kaviar und Zitronenblattpulver ^{1,4}

Pasta-Bonbon, Büffel-Ricotta und Scampi ^{1,2,7}

Seeteufel, Kokosmilch,
Koriander und Erdnüsse ^{4,5}

Tomatensorbet, Ziegenkäse-Mousse,
Parmesan- und Pistaziencrumble ^{1,3,7,8}

120,00 euro

Weinbegleitung: 3 Gläser > 50,00 euro | 5 Gläser > 80,00 euro

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Ei, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf,
11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere

Allergene gemäß Anhang II der Reg. CE 1169/2011.

À LA CARTE

DAS DEGUSTATIONSMENÜ
WIRD PRO PERSON.

ZWEI GÄNGE

2 Gänge nach Wahl + Dessert nach Wahl
aus den Degustationsmenüs:
Maremma · Montecristo · Elba

90,00 euro

DREI GÄNGE *

3 Gänge nach Wahl + Dessert nach Wahl
aus den Degustationsmenüs:
Maremma · Elba

120,00 euro

* Das Menü „Montecristo“ ist ausgeschlossen.