



GIARDINI
del Fuenti

ANTIPASTI

Gamberi

Lattughino, Maionese Di Alici, Cipollotto Nocerino DOP

24

Ricciola

Alla Puttanesca

24

Sconcigli

Limone, pepe e musetto di vitello

22

Uovo

Sedano, Carote E Cipolla

22



GIARDINI
del Fuenti

PRIMI PIATTI

Risotto Napoletano

Alici, Alghe e Bergamotto

26

Lumachine Rigate

Fagioli Di Controne, Scarole e Salsicione

24

Spaghettono

Foglie Di Limone, Lupini Di Mare E Caviale

40

Tagliolino in rosa

Granchio E Tartufo Nero Estivo

28



GIARDINI
del Fuenti

SECONDI PIATTI

Spigola d'amo

Olive, foie gras e rose

30

Tonno

Peperone e artemisia

36

Merluzzo

Crosta di borragine, alla mugnaia

30

Manzetta

Patate al cartoccio, erbe di mare

36



GIARDINI
del Fuentì

DESSERT

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

22

Fior di latte

Melassa di fichi bianchi del Cilento

14

Biancomangiare

Limone, aloe vera e cocco

16

Nocciola

Amaro, erbe e oro

18

Fragola

Aceto, kefir e mirto

18



GIARDINI
del Fuenti

“ORIGINI”

Aperitivo di benvenuto

Gamberi

Lattughino, Maionese Di Alici, Cipollotto Nocerino DOP

Risotto Napoletano

Alici, Alghe e Bergamotto

Tonno

Peperone e artemisia

Biancomangiare

Limone, aloe vera e cocco

Coccole finali

90

Selezione di vini

45 | 75

Imenù degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono possibilmente per tutto il tavolo



GIARDINI
del Fuenti

“RIFLESSIONI”

Aperitivo di benvenuto

Ricciola

Alla Puttanesca

Tagliolino in rosa

Granchio E Tartufo Nero Estivo

Merluzzo

Crosta di borragine, alla mugnaia

Manzetta

Patate al cartoccio, erbe di mare

Nocciola

Amaro, erbe e oro

Coccole finali

120

Selezione di vini

45 | 75

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono possibilmente per tutto il tavolo