



RESTAURANT

# Limoneto

**A**ll'interno dei Giardini del Fuenti, proprietà unica alle pendici del monte Falerio, il ristorante Limoneto si conferma punto di riferimento per la gastronomia gourmet in Costiera Amalfitana. Sotto un pergolato di piante di limone su una terrazza pensile, con panorama mozzafiato sul Golfo di Salerno, è l'indirizzo da provare per gli appassionati della cucina fine dining. A guidare la brigata l'executive chef Michele De Blasio, in equilibrio tra innovazione e tradizione. La sua è una cucina mediterranea di alto livello, che spazia dalla tradizione alla ricerca di nuovi abbinamenti, in una sperimentazione costante, attenta all'equilibrio di sapori. La carta del ristorante propone piatti che esaltano le eccellenze della gastronomia campana, mentre incontra la ricchezza dei prodotti locali e nazionali. Da provare il Risotto Napoletano Alici, Alghe e Bergamotto, la Spigola d'amo' Olive, foie gras e rose e il Fiordilatte Melassa di fichi bianchi del Cilento. Sorprendenti.



## IN PRIMO PIANO

Il ristorante il Limoneto è un ambiente intimo incastonato nel magico promontorio della costiera amalfitana, che fa da location perfetta per degustare i piatti dello chef De Blasio. Di origini campane, inizia la carriera con Riccardo Camanini e Alfonso Iaccarino, e si specializza accanto a Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Arzak, Rasmus Kofoed. Arriva al Fuenti dopo l'esperienza al Ritz Carlton di Hong Kong.

## IL PUNTO FORTE

**Limoneto è il luogo perfetto per una cena intima, en plein air. Ma anche per celebrare anniversari, lauree, compleanni, vista l'ampiezza e la bellezza degli spazi e delle terrazze a disposizione degli ospiti. Il ristorante vanta anche una cantina ricca di vini pregiati, selezionati con attenzione dal sommelier.**

## CONTATTI

S.S. 163 Amalfitana km 47+300  
Vietri sul Mare (Sa)  
Telefono: 351 1575445  
giardinidelfuenti.com