

FLUOTUS

E X P E R I E N C E

Benvenuti

Al calar del sole, il Giardino Eden Restaurant si rinnova e diventa Fluctus, un luogo esclusivo dove l'eleganza incontra la cucina raffinata. Immerso nello scenario incantevole della Baia di Cartaromana, con vista sul Castello Aragonese.

La cucina • Our cuisine

Per garantire la qualità e la sicurezza dei nostri piatti, e a causa della stagionalità o di temporanee indisponibilità degli ingredienti freschi, potremmo utilizzare prodotti surgelati. Questo processo di abbattimento serve a mantenere intatte le loro proprietà organolettiche e nutrizionali. La presenza di questi prodotti sarà sempre indicata con un asterisco (*).

Chef Bartolomeo Regine

Nato a Ischia nel 1989, porta avanti la lunga tradizione di famiglia nel campo della ristorazione e dell'ospitalità sull'isola. È un giovane rappresentante della cucina ischitana e valorizza molto le ricette locali, usando solo prodotti del territorio e di stagione. Grazie alle sue esperienze in ristoranti famosi di Ischia e a collaborazioni importanti a livello internazionale, ora è orgogliosamente lo chef del Giardino Eden. Ha creato questo menù, scegliendo con cura ingredienti di altissima qualità, dando la precedenza ai prodotti dei piccoli produttori locali di Ischia e alle eccellenze della regione Campania.

Allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda che si riferisce all'elenco sottostante. Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata e il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree e utensili quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

						
molluschi molluscs	uova eggs	pesce fish	latte milk	gusci tree nuts	mostarda mustard	sesamo sesame
						
sedano celery	glutine gluten	crostacei crustacean	arachidi peanuts	lupini lupin	solfiti sulphites	soia soybeans

Al tavolo

(*) In queste preparazioni potrebbero esserci prodotti abbattuti in negativo

Menù degustazione

i menù sono da intendersi per l'intero tavolo

Una notte di mezza estate

Lasciatevi guidare alla scoperta di Ischia, attraverso profumi e sapori di un tempo che si fondono con una visione contemporanea. Un viaggio gastronomico al buio, dove le tradizioni prendono vita rispettando le storie e i racconti di ieri. Sotto il chiarore della luna, in riva al mare, sarete cullati in un'esperienza sensoriale unica, un viaggio che risveglia il gusto e l'anima. Il segreto di questo viaggio è lasciarsi sorprendere: vi suggeriamo di non leggere il menu che segue per non anticipare preparazioni, ingredienti e tecniche di cottura. Segnalateci le vostre eventuali allergie o i cibi da evitare e preparatevi a un'esperienza unica e inattesa

Tra sogno e marea

Ci sono viaggi che si scelgono passo dopo passo e altri che iniziano affidandosi al vento. Questo menu nasce così: da un incontro tra il tuo desiderio e la nostra intuizione. Due piatti portano il tuo nome: li scegli tu, guidato dal gusto, dalla curiosità o da un ricordo. Gli altri tre arrivano come messaggi in bottiglia dalla nostra cucina: piccole sorprese custodite tra le onde, ispirate dal mercato, dalla stagione e dall'istinto del momento.

A lume di stelle

Cinque portate scelte da te, un racconto di gusti, curiosità e desideri. Un menu personale e libero, dove ogni piatto è una tappa del tuo viaggio culinario. Qui la libertà è la protagonista: non ci sono limiti se non l'orizzonte che decidi di attraversare, fatto di profumi, texture e suggestioni che si rincorrono. Lasciati guidare dal desiderio di esplorare e dal piacere di assaporare ogni singolo momento.

Cocktail list

Spicy Colada

Rum scuro, sciroppo di zenzero, cordiale ananas e curcuma, succo di lime.
Dark rum, ginger syrup, cordiale pineapple and tumeric, lime juice.

Limoncello Tonic

Limoncello "Distillerie Aragonesi", acqua tonica.
Limoncello "Distillerie Aragonesi", tonic water,

Jungle Julep

Bullet bourbon, mezcal, succo di limone, cordiale alla banana, sciroppo di vaniglia.
Bullet bourbon, mezcal, lemon juice, banana cordial, vanilla syrup.

Pornstar Punch

Rum añejo, succo lime, succo ananas, sciroppo di passion fruit, champagne.
Rum añejo, lime juice, pineapple juice, passion fruit syrup, champagne.

Barbasour

Vodka, succo di barbabietola acidificato, zucchero, bianco d'uovo.
Vodka, acidified beet juice, sugar, egg white.

Matcha Collins

Gin, succo di limone, zucchero, tè matcha, soda.
Gin, lemon juice, sugar, matcha tea, soda.

Bergamot Martini

Tanqueray ten gin, chartreuse verde, succo di pompelmo, succo di limone, sciroppo di bergamotto.
Tanqueray ten gin, green chartreuse, grapefruit juice, lemon juice, bergamot syrup.

Negroni Mediterraneo

Gin mare, vermouth dry, infuso alle erbe del mediterraneo.
Gin mare, dry vermouth, Mediterranean herb infusion.

Martini Cocktail Evo

Gin aromatizzato all' olio evo, vermouth dry.
Gin flavored with evo oil, vermouth dry.

Bobby Burns

Scotch whiskey, vermouth rosso, dom Benedictine.
Scotch whisky, red vermouth, dom Benedictine.

Antipasti

Polpo, erbe spontanee e bbq di mare*

Tentacoli di polpo cannellati e glassati con salsa bbq di mare, germogli, aglio nero e spuma di patate.
Octopus tentacles glazed with sea barbecue sauce, sprouts, black garlic, and potato foam



Ceviche di pesce d'amo, leche de miso, frutti e semi*

Pesce di cattura, scarola riccia, leche de miso, cipollina rossa agrodolce, frutti acerbi e semi tostati.
Wild-caught fish, curly escarole, miso leche, sweet and sour red spring onion, unripe fruits, and seeds



Sgombro shime-saba, insalata di rinforzo e salsa scapece foriana

Sgombro marinato, crema di finocchi alla griglia, giardiniera agrodolce e salsa scapece.
Marinated mackerel, grilled fennel cream, sweet and sour pickled vegetables, and scapece sauce



Melanzana, Parmigiano, pomodoro e basilico

Millefoglie di melanzane fritte con provola affumicata, pomodoro, Parmigiano e basilico.
Fried eggplant millefeuille with smoked provola cheese, tomato, Parmigiano, and basil.



Gamberi, yuzu e sfere*

Gamberoni di Mazara, latte di frutta secca, gel di yuzu e sfere di Koikuchi e Ikura.
Mazara prawns with nut milk, yuzu gel, and Koikuchi and Ikura pearls.



Primi

Spaghetti ai Pomodori

Spaghetti grezzi con salsa di pomodoro Cuore di Bue, pacchette di pomodori dell'Epomeo, brunoise di pomodorini neri e pomodori confit, con salsa di basilico e germogli.

Rustic spaghetti with oxheart tomato sauce, pacchette of Epomeo tomatoes, brunoise of black cherry tomatoes, and confit tomatoes with basil sauce and sprouts.



Vesuvio, Puttanesca di mare e friggiteli

Pasta Vesuvio con pacchette, tocchetti di pesce d'amo, capperi, crumble di olive e peperoncini verdi aromatici crudi.

Vesuvio pasta with pacchette tomatoes, chunks of line-caught fish, capers, olive crumble, and raw aromatic green chili peppers.



'Maretata di paste, legumi e crostacei*

Pasta mista con ragù di crostacei, legumi del Cilento in varie forme e cotture, polvere di alloro.

Mixed pasta with shellfish ragù, Cilento legumes in various forms and preparations, and bay leaf powder.



Gnocchetti, melanzana, tarallo e vongole

Gnocchetti di patate con crema di basilico e melanzana al forno, tarallo napoletano sbriciolato, peperone crusco e vongole veraci.

Potato gnocchetti with basil cream and roasted eggplant, crumbled Neapolitan tarallo, crispy dried pepper, and fresh clams.



Secondi

Cozze alla griglia

Cozze alla griglia condite con intingolo alle erbe aromatiche e limone.
Grilled mussels dressed with an aromatic herb and lemon dressing.



Cuoppo del pescatore*

Frittura di gamberi, calamari e pesci di Paranza.
Fried shrimp, calamari, and mixed small coastal fish.



Pesce di lenza, limone e caffè

Trancio di pesce con salsa al limone, capperi disidratati, perlage di caffè amaro e patate al forno.
Fish steak with lemon sauce, dehydrated capers, bitter coffee perlage, and roasted potatoes.



Coniglio all'Ischitana

Coniglio disossato con patate al forno, farcito con Lonzardo e pâté alle erbe aromatiche, con salsa al Parmigiano, pomodoro e basilico.
Deboned rabbit with roasted potatoes, stuffed with Lonzardo and aromatic herb pâté, served with Parmigiano, tomato, and basil sauce.

