



GEORGE
RESTAURANT

À LA CARTE

AUTUNNO 2022

UOVO

Uovo Bio Livornese cotto Mollet, con duxelles di funghi Champignon Cremino e cardoncelli, noci di Sorrento ed emulsione al parmigiano stagionato 36 mesi

(C,D,E,I,L)

RICCIOLA

Ricciola del nostro mare in due differenti tecniche:

Marinata con miso di riso bio, salicornia,

gel di agrumi e cipollina borettana agrodolce,

Tarte fine con prosciutto di ricciola e bavarese al levistico

(A, C, D, L, M, P)

GAMBERO CARABINEROS

cotto alla plancia, tartufi di mare allo zafferano irpino, pesca tabacchiera condita con olio al cerfoglio e salsa di corallo

(B, C, F, G, L, P)

TAJARIN

Tagliolini all'uovo con tartufo nero uncinato,

scalogno confit e burro della Normandia

profumato alla salvia comune

Tartufo nero € 1,5 per grammo

(C, D, I, L, P)

LINGUINA

cotta in estrazione di triglia di scoglio, gel acidulo al tamarindo ed alga nori

(D, L, P)

POMOD'ORO

spaghettoni di Gragnano Igp con diverse qualità e consistenze dei nostri pomodori campani

(D, L, P)

CERNIA

cotta al carbone Binchotan, fagiolini conditi

con pesto di alghe, vinaigrette al tosazu e gin

ed estrazione di patata della pianura di Polvica

(A, B, L, M, N, P)

ANIMELLA

di vitello del Sannio cotta al burro,

morchelle al vin jaune della Jura e Comté 24 mesi AOC

(C, L, P)

COSTATA (per 2 persone)

di maiale Pelatiello Napoletano arrostita sull'osso,

radicchio di Chioggia cotto nel suo succo

e chinotto di Savona

(C, L, P)

A la Carte

1 Piatto € 40

2 Piatti € 80

3 Piatti € 100

per persona bevande

escluse



GEORGE
RESTAURANT