

La realtà non si forma che nella memoria”
(Marcel Proust)

La mia cucina è viaggio nella memoria e memoria del viaggio.

Ricordare per me significa riportare nel cuore i momenti dell’infanzia e ritrovarli nella studiata alchimia dei sapori, degli odori, dei colori che sono nei miei piatti. Dopo essere stato accolto in Francia, patria di formazione, riaprodo nella mia città con grande orgoglio a coniugare l’emozione e la memoria con la disciplina e il rigore della raffinatezza.

Porto in tavola le mie scelte, i prodotti di territori d’elezione, l’amore per le salse, l’autenticità del pomodoro che si unisce all’esaltante profumo di basilico. Porto in tavola il mio viaggio quotidiano nel mondo dell’arte gastronomica.

Benvenuti al George!

DOMENICO CANDELA
EXECUTIVE CHEF

TRA TEMPO E GENERAZIONI

—

FOGHORN LEGHORN

Uovo Bio Livornese cotto mollet, lumache Helix Aspersa con duxelles di funghi di stagione, crema di nasturzio e bagna cauda leggera

(A, C, I, L, O, P)

OMAGGIO A NAPOLI

Eliche Gerardo di Nola alla Genovese di coniglio Ischitano con crema di cipolla bruciata, yogurt e gel di menta

(C, D, E, I, L, P, O)

IBERICO

Baccalà delle isole Faer Oer cotto dolcemente in un olio al limone, risone Gerardo di Nola con chorizo e Piquillos, zabaione di pesce allo Zafferano

(A, B, C, D, E, F, H, I, L, M, P)

Oppure

BARBARESCO

Agnello Laticauda con radici di stagione cotte al sale, crema di friarielli del Vesuvio e jus profumato al caffè

(C, L, P)

LA NOSTRA SELEZIONE

Quattro formaggi della nostra terra

(C)

Oppure

100% ARABICA

Il caffè in varie consistenze, spuma al mascarpone, melissa e gelato al rhum agricole

(C, D, E, I)

Menu € 75 per persona

Wine Pairing

2 Calici € 25 - 3 Calici € 40 - 4 Calici € 50 per persona

EVOLUZIONI CONTEMPORANEE

—

NATURA

Erbe e verdure di stagione cotte, crude, marinate e conservate
(C, D, E, L, M, N, P, O)

POMOD'ORO

Spaghettoni del Pastificio dei Campi con diverse qualità
e consistenze dei nostri pomodori campani
(D, L, P)

NETTUNO INCONTRA BACCO

Astice Blu arrostito con legno di vite di Piediroso, purea di marroni di Montella,
patata riccia di Napoli e salsa di Stregamora e visciole
(A, C, E, F, L, P)

Oppure

NERO APPENNINICO

Controfiletto di manzo di razza Marango con pastinaca in varie cotture e consistenze,
lingotto di caviale e jus profumato al vadovan
(A, C, L, N, O, P)

LA NOSTRA SELEZIONE

Quattro formaggi della nostra terra
(C)

Oppure

VALRHONA E GIFFONI

Mousse al cioccolato Caramelia 36%, croccantino al Guanaja 70% con pralinato alla
nocciola di Giffoni I.G.P e sorbetto al passion fruit
(C, D, E, I)

Menu € 85 per persona

Wine Pairing

2 Calici € 25 - 3 Calici € 40 - 4 Calici € 50 per persona

IL VIAGGIO GOLOSO

—

14 FEBBRAIO 2014

Terrina di foie gras delle Landes marinato alla sapa, gelatina di prugnolo selvatico,
purea di mela fermentata e pan brioche ai capperi
(C, D, I, L, O)

VIA DI SCAM-PO

Riso Riserva San Massimo cotto in estrazione di foglie di limone,
scampi al naturale, olio al prezzemolo e acidità di lampone
(A, C, D, F, I, L, M, P)

UMAMI

Tagliolini di grano saraceno all'anguilla affumicata,
cipollotto Nocerino, zenzero e acidità di finger lime
(A, C, D, I, L, M, N, P)

ABISSI

Rombo chiodato del Mediterraneo cotto meuniere, panzanella marina tiepida,
acidità di yuzu e spuma iodata
(A, B, C, D, L, P)

Oppure

GHIANDOLA

Animella di vitello cotta al burro nocciola, topinambur al plurale,
purea di limone di Sorrento alla marocchina e tonda gentile IGP
(C, E, L, P)

LA NOSTRA SELEZIONE

Sette formaggi della nostra terra
(C)

Oppure

TERRA MIA

Cre moso di Marroni di Montella I.G.P, morbido di clementina e
gelato allo yogurt con polline di castagno del Vesuvio
(C, E, I, L)

Menu € 100 per persona

Wine Pairing

2 Calici € 25 - 3 Calici € 40 - 4 Calici € 50 per persona

SPASSO SENSORIALE

—

DÉJÀ-VU

Carciofo Campano in 3 versioni:

- Cotto alla brace con profumi e sapori della Domenica
- Spuma di carciofo con sentori di liquirizia Calabrese
- Eclair ripieno di crema chantilly al carciofo, Amaretto Disaronno e cacao al 24% aromatico
(A, C, D, I, L, P)

LA VENERE DI BOTTICELLI

Carpaccio di cappasanta con purea di cavolfiore, bergamotto, salsa di litchi e Caviale Siberian Royal

(A, B, C, D, L)

MARE NOSTRUM

Linguina Vicidomini cotta in estrazione di triglia rossa di scoglio, gel acidulo al tamarindo, alga nori e salsa di mandarino dei Campi Flegrei

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

BLACK DIAMOND

Raviolo di cacao farcito con ragù di anatra Barberie, purea di umeboshi, trombette della morte, consommé di zucca lunga Napoletana e bottarga di merluzzo Skrei

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

GOLFO 870

Branzino selvaggio del nostro mare in 2 servizi:

- Sashimi di branzino con salsa al tartufo nero e frutto della passione
- Dorso di branzino cotto morbido, carpaccio di fungo cardoncello, chiffonade di porro al burro, ostriche ed emulsione di champignon e verbena

(A, B, C, L, P)

Oppure

SOTTO-BOSCO

Capriolo Selvaggio Alpino in 3 servizi:

- Terrina di coscia e foie gras con insalatina di erbe acide e amare di montagna
- Filetto marinato al ginepro, torzelle al burro Demi Sel d'Isigny e pera Spadona candita alla vaniglia, agrumi e salsa al vin jaune
- Raviolo di spalla cotto in estrazione di cardo gobbo di Nizza Monferrato, pepe di Sichuan ed erba cipollina

(C, L, O)

LA NOSTRA SELEZIONE

Quattro formaggi della nostra terra

(C)

Oppure

SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte Tatin di mela Annurca IGP con gelato alla cannella delle Antille Francesi, Lagavulin 16 yo e crème fraiche

(C, D, E, I, L)

Menu € 120 per persona

Wine Pairing:

2 Calici € 25 - 3 Calici € 40 - 4 Calici € 50 per persona

DESSERT

—

SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte Tatin di mela Annurca IGP con gelato alla cannella delle Antille Francesi,
Lagavulin 16 yo e crème fraiche
(C, D, E, I, L)

100% ARABICA

Il caffè in varie consistenze, spuma al mascarpone, melissa e gelato al rhum agricole
(C, D, E, I)

VALRHONA E GIFFONI

Mousse al cioccolato Caramelia 36%, croccantino al Guanaja 70% con pralinato alla
nociola di Giffoni I.G.P e sorbetto al passion fruit
(C, D, E, I)

L'OASI TROPICALE

Bavarese al cocco con cioccolato al latte Jivara 40%,
namelaka al Mango Thai e sorbetto di banana e lime
(C, D, E, I)

TERRA MIA

Cre moso di Marroni di Montella I.G.P, morbido di clementina
e gelato allo yogurt con polline di castagno del Vesuvio
(C, E, I L)

LA NOSTRA SELEZIONE

Sette formaggi della nostra terra
(C)

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del Ristorante

Wine Pairing

2 Calici € 25 - 3 Calici € 40 - 4 Calici € 50 per persona