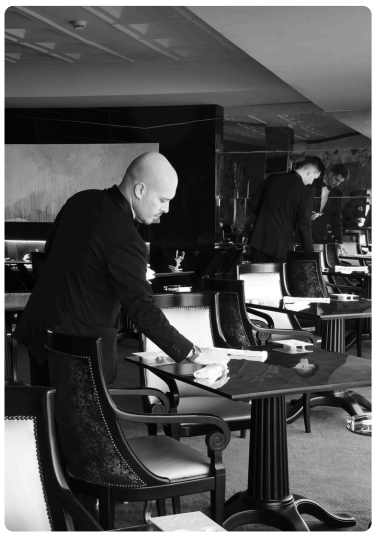
ESPERIENZE

GEORGE
RESTAURANT



“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, ri-approdo 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

SINCE 2018...

Un'esperienza culinaria attraverso i nostri signature dal 2018 ad oggi

"UN MARE, ANTICHE TRADIZIONI"
Ricciola marinata al miso, hummus di ceci, olio al prezzemolo e salsa "acqua pazza" alla rosa canina
(A, C, D, L)

PRO-FUMO
Carciofo campano arrostito, zabaione allo specialty coffee, pesto di erbe affumicate e limone alla marocchina
(C, I, L, O, P)

[4 APRILE 2012]
Scaloppa di Foie Gras delle Landes alla plancia, glassa di cipolla nera, clorofilla di alloro ed emulsione di provolone del Monaco
(C, D, L, M, P)

RAGGIO DI SOLE
Riso carnaroli cotto in estrazione di foglie di limone, gamberi rossi al naturale, olio al dragoncello e jus di lampone fermentato
(C, F, L, P)

[POMOD'ORO]
Spaghettone di Gragnano Igp con pomodori campani in diverse varietà e consistenze
(D, L, P)

L'ESSENZA DEL TEMPO
Rombo cotto al burro di champignon, morchelle farcite, aglio orsino e salsa di sedano rapa al vin jaune
(A, C, D, L, P)

BARBARESCO
Agnello di Laticauda con ristretto di papacella napoletana, jalapeno fermentato, bagna caoda leggera alle sardine affumicate
(A, D, G, L, P)

DA NORD A SUD
Sorbetto di pera, blu di bufala e cacao
(C, L, I)

SARCHIAPONE
La "limonata a cosce aperte"
(I)

VIENNETTA PRIMAVERILE
Semifreddo di asparago Bianco di Bassano Igp, tartufo nero e cioccolato Guanaya 70%
(C, D, I, L)

PICCOLA PASTICCERIA

L'esperienza è intesa per l'intero tavolo.

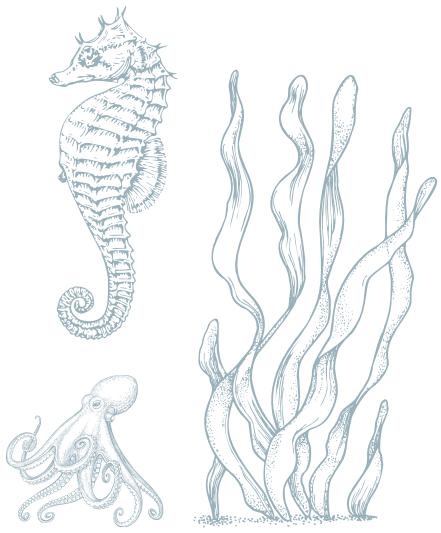
Scegli il percorso da 7 o 9 portate.
I piatti indicati tra parentesi quadra sono riservati al percorso da 9 portate.

7 portate 220€ p.p.
Wine Tasting € 135 p.p.

9 portate 250€ p.p.
Wine Tasting € 145 p.p.

Tasting analcolico € 85 p.p.

À la Carte
2 Piatti e 1 Dessert € 170 p.p.
3 Piatti e 1 Dessert € 200 p.p.
bevande escluse



VIAGGIO GOLOSO

Lasciatevi sorprendere da sapori più audaci, intensi e fuori dagli schemi, frutto della creatività ed ispirazione di Domenico

[FIORITURA VESUVIANA]
Piselli centogiorni alla brace con crema di parmigiano 36 mesi ed estratto di cannella
(C, D, L)

TROPICAL GREEN
Asparago verde marinato con caramello di passion fruit, salsa al latte di cocco e curry verde
(L)

ESSENZA IODATA
Sautè Maruzzielli con crema di finocchio marino, estratto di te verde Lung Ching ed emulsione alla lattuga di mare
(B, C, L, P)

SENSAZIONI E PERCEZIONI DI UNA BOUILLABAISSE….
Tubetti di Gragnano cotti in estrazione di zafferano irpino, gel acidulo al tamarindo, alga nori e zuppa di pesci di scoglio
(A, C, D, G, L, M, P)

MARE E MONTI
Anguilla cotta al Kamado con crema di erbe spontanee, olio di abete, misticanza piccante ed estratto di acetosa
(A, D, L, M, O, P)

[TROMPE-L'OEIL]
Pompelmo rosa disidratato, ricci di mare al naturale e salsa di rognone di vitello
(A, B, C, D, E, L, O, P)

COLUI CHE VIAGGIA
Piccione Italiano in 2 servizi:
Petto alla cacciatora con crema di aglio bruciato , tarassaco e jus profumato alle more.
Coscia in salsa barbecue all'aglio nero
(A, C, L, O, P)

ISTANTI DI MEZZANOTTE
Nobile di capra dell'azienda "Monte Jugo" con capellini d'angelo cotti in estrazione di bergamotto e levistico
(C, D, P)

SARCHIAPONE
la "limonata a cosce aperte"
(I)

KIZUNA
Pain perdu con namelaka allo yuzu, mou al ponzu, gelato all'alga nori e caviale Siberian
(A, C, D, I, L, M)

LA PICCOLA PASTICCERIA

L'esperienza è intesa per l'intero tavolo.

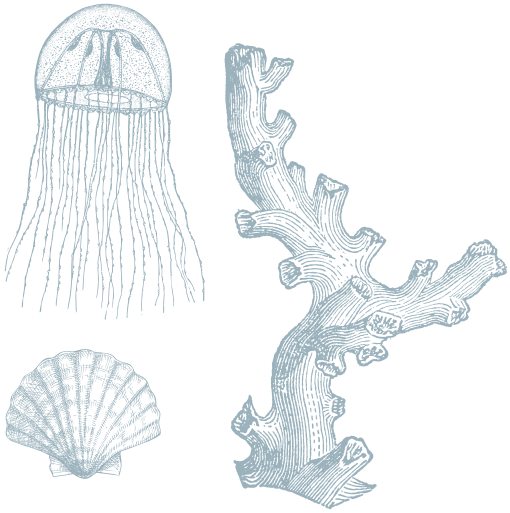
Scegli il percorso da 7 o 9 portate.
I piatti indicati tra parentesi quadra sono riservati al percorso da 9 portate.

7 portate 220€ p.p.
Wine Tasting € 135 p.p.

9 portate 250€ p.p.
Wine Tasting € 145 p.p.

Tasting analcolico € 85 p.p.

À la Carte
2 Piatti e 1 Dessert € 170 p.p.
3 Piatti e 1 Dessert € 200 p.p.
bevande escluse



GEORGE

RESTAURANT