

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, riapprodo 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)

RESPIRO MEDITERRANEO

Finocchio e arancia amara, estratto di camomilla e olio al tagete
(L, O, P)

[4 APRILE 2012]

Scaloppa di Foie Gras delle Landes alla plancia, chutney di carota maturata, ruta selvatica, salsa al mango e noce moscata
(C, E, L, O)

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]

Spaghettoni 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, cipollotto nocerino 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)

SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte fine di albicocche del Vesuvio caràamellate, namelaka alla mandorla, apricotboshi e sorbetto al rosmarino
(C, D, E 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.

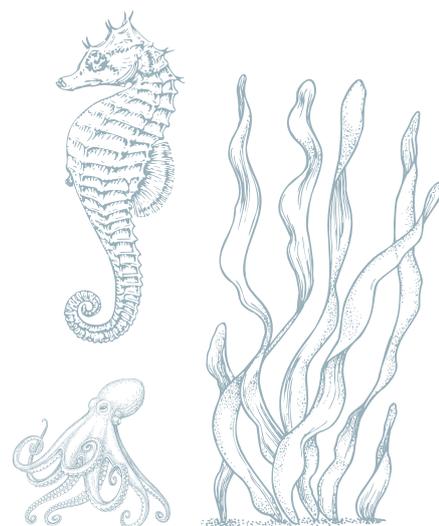
9 portate 250€ p.p.
Wine Tasting € 145 p.p.

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

PINK LADY

Ostrica Tarbouriech leggermente tiepida,
glassa vegetale di peperoncini di fiume, kiwi italiano e tempura al ras el hanout
(B, D, L, N, O)

UN'INSALATA, MA D'ESTATE

Carpaccio di pomodoro cuore di Sorrento e pesca, garum di polline del Vesuvio, kefir di bufala e verbena
(C, D, L)

[L'ODORE DI PRIMA]

Seppia arrostita con il suo fegato ed il suo inchiostro, clorofilla di rucola, salsa di patate ed eucalipto
(A, B, C, L, O, P)

L'ECO VERDE DELLA PENISOLA

Capellini d'angelo mantecati con estrazione di zucchine fritte e fermentate, aceto di shiso, bergamotto e Provolone del Monaco Dop
(C, D, L, 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)

[ROTTA VERSO CASA]

Cozza alla marinara con crema di limone, polvere di capperi ed estratto di levistico
(B, L, P)

COLUI CHE VIAGGIA

Piccione Italiano in 2 servizi:
Petto marinato in foglie di sakura, ciliegie al plurale, scalogno cotto sotto sale e jus al timo.
Coscia in salsa barbecue di ciliegie
(A, C, L, O, P)

NOBILE BOSCO

Caprino del Monte Jugo con aspic di mirtillo e vermouth, nocciole sabbiate e champignon crudi
(C, E, L)

SARCHIAPONE

la "limonata a cosce aperte"
(I)

KIZUNA

Pain perdu con ganache 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.

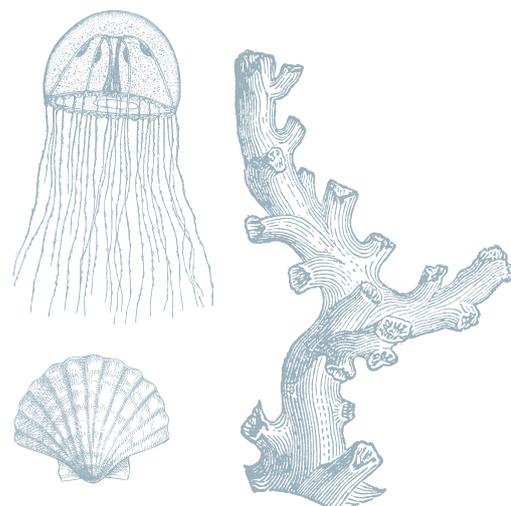
Scegli il percorso da 7 o 9 portate.
I piatti indicati tra parentesi quadra sono riservati al percorso da 9 portate.

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

