

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, 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

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 2.0

Raviolo bicolore ripieno di genovese di coniglio Ischitano con crema di cipolla bruciata, yogurt greco e gel di menta

(C, D, I, L, P)

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

1 Piatto € 35 - 2 Piatti € 60 - 3 Piatti € 75 per persona bevande escluse

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 sedano rapa, patata riccia
di Napoli e salsa di Stregamora e visciole
(A, C, E, F, L, P)

Oppure

NERO APPENNINICO

Controfiletto di manzo extra marezzato 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 Dulcey 32%, croccantino al Guanaja 70% con pralinato alla
nocciola di Giffoni I.G.P e sorbetto al passion fruit
(C, D, E, I)

Menu € 85

1 Piatto € 35 - 2 Piatti € 60 - 3 Piatti € 75 per persona bevande escluse

Wine Pairing

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

IL VIAGGIO GOLOSO

—

17 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 lampone

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

UMAMI

Tagliolini di grano saraceno all'anguilla affumicata,
cipollotto Nocerino, zenzero e finger lime

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

TERRA MIA

Sogliola Comune con sapori e condimenti della cucina mediterranea

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

Oppure

GHIANDOLA

Animella di vitello cotta al burro nocciola, millefoglie di daikon e foglie di capperi, gel
di ponzu ed emulsione all'aglio dell'Ufita

(C, L, M, N, P)

LA NOSTRA SELEZIONE

Sette formaggi della nostra terra

(C)

Oppure

O' FUMM RO' CARRETT

Cremoso al cioccolato Caramelia 36%, crema salata di arachidi,
gel di yuzu e sorbetto di lamponi e cardamomo

(C, E, G, I, L)

Menu € 100

1 Piatto € 35 - 2 Piatti € 60 - 3 Piatti € 75 per persona bevande escluse

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
- Bao ripieno di carciofo, Amaretto Disaronno e Parmigiano reggiano 30 mesi
(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 Gentile cotta in estrazione di triglia rossa di scoglio, gel acidulo al tamarindo, alga nori e salsa di arancia sanguinella

(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:

- Tartare di branzino con pesto di alghe del mediterraneo e salsa al plancton
- Dorso di branzino cotto morbido, cetriolo in osmosi di acqua di mare, riso thai profumato al sesamo, ostriche e salsa beurre blanc

(A, B, C, F, L, N, P)

Oppure

SOTTO-BOSCO

Capriolo 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, pera Spadona profumata alla vaniglia e salsa al vin jaune
- Raviolo di spalla cotto in estrazione di patata 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

1 Piatto € 35 - 2 Piatti € 60 - 3 Piatti € 75 per persona bevande escluse

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 Dulcey 32%, 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)

O' FUMM RO' CARRETT

Cre moso al cioccolato Caramelia 36%, crema salata di arachidi,
gel di yuzu e sorbetto di lamponi e cardamomo
(C, E, G, 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

1 Piatto € 35 - 2 Piatti € 60 - 3 Piatti € 75 per persona bevande escluse

Wine Pairing

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