

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

**L**a 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

# EVOLUZIONI CONTEMPORANEE

—

## FOGHORN LEGHORN

Uovo Bio Livornese cotto mollet, zucchine al plurale,  
aglio nero e zabaione affumicato  
(C, I, L)

## POMOD'ORO

Spaghettoni di Gragnano Igp  
con diverse qualità e consistenze dei nostri pomodori campani  
(D, L, P)

## TERRA MIA

Sogliola Comune con sapori e condimenti della cucina mediterranea  
(A, B, C, I, L, P)

*Oppure*

## BENVENUTA AL SUD

### MANZO DI FRISONA DEL SANNIO IN 2 SERVIZI

- Tartare con caviale e gel di limone
- Controfiletto con carote multicolore jus grasso profumato al vadovan

(A, C, E, L, N, O, P)

## 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)

**Menu € 90**

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

**Wine Pairing € 50**

# IL VIAGGIO GOLOSO

—

## SOTTOBOSCO

La quintessenza del fungo di stagione  
(C, D, E, I, L, P)

## 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)

## MARE NOSTRUM

Linguina di Gragnano IGP cotta in estrazione di triglia rossa di scoglio, gel acidulo al  
tamarindo, alga nori e salsa di arancia sorrentina  
(A, C, D, L, M, P)

## NETTUNO INCONTRA CERERE

### ASTICE BLU BRETONE IN 2 SERVIZI

- Raviolo di chele d'Astice blu  
e il suo consommé freddo alla rapa rossa e lemongrass
- Medaglione cotto confit nel suo burro, barbabietola latte-fermentata,  
caffè Kamwangi e salsa all'armoricana  
(C, F, L, P)

## GHIANDOLA

Animella di vitello cotta al burro nocciola, millefoglie di daikon e foglie di capperi,  
gel di ponzu ed emulsione all'aglio  
(C, L, M, N, P)

## SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte tatin di mela Granny Smith con gelato alla vaniglia del Madagascar,  
Calvados Pays d'Auge e yogurt  
(C, D, E, I, L)

**Menu € 110**

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

**Wine Pairing € 60**

# SPASSO SENSORIALE

—

## NATURA

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

17 FEBBRAIO 2014

Terrina di foie gras delle Landes con alghe mediterranee, sakè  
E pan brioche alle acciughe del Cantabrico  
(A, C, D, I, L)

## OMAGGIO A NAPOLI 2.0

Raviolo bicolore ripieno di genovese di coniglio Ischitano  
con crema di cipolla bruciata, kefir di bufala e gel di menta  
(C, D, I, L, P)

## UMAMI

Tagliolini di grano saraceno con anguilla alla brace, funghi shitake,  
cipollotto Nocerino, zenzero candito e acidità di finger lime  
(A, C, D, I, L, M, N, P)

## GOLFO 870

Dorso di Branzino selvaggio cotto morbido, cetriolo in osmosi di acqua di mare, riso  
thai profumato allo shiso rosso, ostriche fine de claire e salsa beurre blanc  
(A, B, C, F L, N, P)

## COLUI CHE VIAGGIA

### PICCIONE ITALIANO DELL'AZIENDA MONCUCCO IN 2 SERVIZI:

- Supreme cotta in olio vergine di cocco Bio, lattughino arrostito,  
limone alla marocchina e crema di mandorle tostate
- Coscia ripiena del suo quinto quarto alla brace,  
spuma di cocco e Pomodorino Torpedino

(C, E, L, P)

## DAL PASCOLO

Soffice di Robiola Fia di Gianni Cora con polline d'api del Vesuvio e Melassa di Fichi  
(C)

## FELIX

Bon bon di babà al limoncello di Amalfi, crema soffice allo zafferano,  
lemon curd e sorbetto agli agrumi della Costiera Amalfitana  
(C, D, I, L,)

**Menu € 130**

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

**Wine Pairing € 70**

## DAL PASCOLO

Sette formaggi della Nostra Terra accompagnati da mostarde e confetture,  
pane alle nocciole e albicocche secche

### CANDIDO

Optimum Sancti Petri – S. Pietro Infine (CE)

Formaggio molle di capra in crosta fiorita 20 giorni di stagionatura

### NOBILE DI CAPRA

Azienda Agricola Monte Jugo – (VT)

Formaggio di capra semi stagionato a pasta compatta e crosta fiorita.

### SOLE

Optimum Sancti Petri – S. Pietro Infine (CE)

Formaggio pecorino conciato con zafferano e pepe rosa, a pasta dura,  
stagionatura di 2 mesi.

### PROVOLONE DEL MONACO DOP

Fattoria Zero Piemonte - Penisola Sorrentina (NA)

Formaggio a pasta filata di latte vaccino rigorosamente agerolese con caglio di  
capretto stagionato 12 mesi

### PECORINO DI CARMASCIANO

Carmasciando – Avellino (AV)

Formaggio di latte crudo di pecora a pasta semidura stagionato per 4 mesi.

### PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE

Emilia Romagna

Formaggio a pasta dura, ottenuto da latte vaccino di sole pezzate rosse  
24 mesi di stagionatura.

### BLU DI BUFALA

4 Portoni - Bergamo

Formaggio erborinato a pasta molle di solo latte di bufala,  
3 mesi di stagionatura

€ 18

## PECCATI DI GOLA

—

### SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte tatin di mela Granny Smith con gelato alla vaniglia del Madagascar,  
Calvados Pays d'Auge e yogurt

€ 16

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

### OPEN YOUR MIND

Semifreddo al bergamotto con macedonia di frutta e verdura marinata,  
candita e fermentata

€ 16

(I, L, N, P)

### FELIX

Bon bon di babà al limoncello di Amalfi, crema soffice allo zafferano,  
lemon curd e sorbetto agli agrumi della Costiera Amalfitana

€ 16

(C, D, I, L,)

### O' FUMM RO' CARRETT

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

€ 16

(C, E, G, I, L)

### SORBETTI E GELATI

Selezione di sorbetti e gelati artigianali

€ 10

(C, E, I)

**LAURA COSENTINO**

CHEF PATISSIERE