



## [Un viaggio nel gusto in 'salotto' con lo chef Domenico Candela, due stelle Michelin](#)

**Un nuovo grande ospite per il format delle “cene a quattro mani” lanciato da Luciano Colono, patron di Victor Lounge**

**Un altro grande ospite per il Victor Lounge di viale Ceccarini a Riccione.**

Dopo gli chef Francesco Sposito e Domenico Iavaroni, le cene “a quattro mani”, che portano le eccellenze della ristorazione italiana nel cuore del ‘salotto’ di Riccione, proseguono lunedì 15 aprile in compagnia dello chef Domenico Candela, alla guida del George Restaurant di Napoli (due stelle

Michelin).

Napoletano, classe '86, Candela è rientrato dalla Francia nel 2018 per guidare il George Restaurant.

Lo chef vanta numerose esperienze in Italia e in Francia, dove ha lavorato con i pluristellati Alain Solivérès e Yannich Alléno. Così descrive la sua cucina: *“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”*.

Come da tradizione, Candela curerà un menù esclusivo, realizzato in tandem con lo chef ‘padrone di casa’, **Fernando Squitieri**. Il tutto accompagnato, come sempre, **dalla ricca e selezionatissima proposta di beverage targata Victor Lounge**.

*“Entra nel vivo, con questo terzo appuntamento, il format delle ‘cene a quattro mani’ che abbiamo lanciato con l’obiettivo di trasformare Riccione e la Riviera in un nuovo punto di riferimento per gli amanti del fine dining e delle esperienze esclusive – racconta Luciano Colono, patron del Victor Lounge -. Stiamo lavorando per trasformare il Victor in un contenitore di qualità che vada ben oltre la semplice idea di locale. Uno spazio per le contaminazioni, capace di dettare nuove mode e tendenze e nel quale convergono situazioni, eventi, idee e proposte estremamente diversificate. All’alta ristorazione agli eventi conviviali si abbinano così dj-set e performance artistiche, spettacoli con musica dal vivo e appuntamenti all’insegna dell’arte e della cultura”*.

## **Il menù della serata**

### **Aperitivo Chef Domenico Candela :**

*Finta oliva di rinforzo*

*Pizza margherita*

*Takoyaki di moscardini alla luciana*

**Antipasto – Chef Fernando Squitieri**

*Connubio – Capasanta , asparagi, mandorle e patanegra*

**Primo – Chef Domenico Candela**

*Raggio di Sole – Riso carnaroli cotto in estrazione di foglie di limone, gamberi rossi al naturale, olio al dragoncello e jus di lampone fermentato.*

**Secondo – Chef Domenico Candela**

*Barbaresco – Agnello di Laticauda con ristretto di papacella napoletana, jalapeno fermentato, bagna caoda leggera di sardine affumicate*

**Pre dessert – Chef Fernando Squitieri:**

*Cioccolato fondente , rum e pera*

**Dessert – Chef Fernando Squitieri**

*Mousse al Mascarpone , fragole e vaniglia*

**Piccola pasticceria – Chef Fernando Squitieri**

*Tartufino al cioccolato Bianco e cocco;*

*Tart ai frutti di bosco*