

LA REPUBBLICA LE GUIDE 2019



GEORGE - GRAND HOTEL PARKERS'

corso Vittorio Emanuele 135 www.grandhotelparkers.it 081 7612474

Chiuso: domenica - Ferie: mai - × 100 € 70/120

Elegante

Dall'ultimo piano di uno degli hotel più eleganti della città, icona dell'ospitalità di lusso dal 1870, la vista è mozzafiato: si abbraccia per intero il golfo di Napoli, roba da far accapponare la pelle. Un profondo e recente rinnovamento, che ha ammantato di eleganza contemporanea gli interni dello storico edificio liberty, ha interessato il ristorante gourmet, che ha oggi nello chef Domenico Candela, classe 1986, il suo punto di riferimento. Così, il menu guarda oggi alla sperimentazione ardita, partendo naturalmente dalle riconoscibili eccellenze del territorio. 'O sgummero è, per esempio, un piatto che celebra l'incontro tra lo sgombro del Mediterraneo in scapece con purea di fagioli di Controne, pickles di cipolla rossa e melassa di fichi. Si chiama Omaggio a Napoli un primo con candele alla genovese di coniglio ischitano, crema di cipolla bruciata, yogurt e gel di menta. Tra i secondi di pesce, la cernia di scoglio su fondo marino, limone di Sorrento igp e salsa jodata e il più esotico baccalà delle isole Fær Øer cotto dolcemente in un olio al limone, zabaione di pesce allo zafferano, chorizo, risotto di pasta e piquillos. Per chi ama la carne, controfiletto di fassona Martini cotto alla brace con melanzane perline profumate alla nocciola, tarassaco e succo alla fava tonka. Fantasia anche nei dessert (provate la mousse al cioccolato bianco, pesca, crumble di mandorle e infuso alla verbena e, d'estate, i cannelloni di melone allo vogurt), fornitissima la cantina.

Piatto da non perdere Cernia di scoglio su fondo marino, limone di Sorrento igp e salsa iodata.



GRAND HOTEL PARKER'S

corso Vittorio Emanuele 135 www.grandhotelparkers.it 081 7612474

Ferie: mai

HOTEL II nome deriva dallo scienziato George Parker Bidden, che rilevò la struttura dove alloggiava per farne la meta di turisti nordeuropei. Dopo al guerra, la struttura ritrova il suo splendore grazie all'avvocato Francesco Paolo Vallone che la rileva e, ancora oggi, la famiglia ne rimane proprietaria rendendo l'hotel il luogo dove rivivere le atmosfere del Grand Tour. Si compone di 79 stanze impreziosite da tendaggi e da appliques di cristallo per riscoprire il fascino di una dimora partenopea con vista sul mare e sul Castel dell'Ovo (da 251 a 1500 euro a notte). Nuovo il bistrò Specchi capitanato dallo chef Antonio Restucci, nuovi anche la Krug Lounge e il ristorante panoramico George, con lo chef Domenico Candela.

rassegna stampa a cura di

