



**GEORGE**  
RESTAURANT

GRAN CARTE



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, ri-approdo 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

@georgerestaurantnapoli



# NATURAE FELIX

## BAYLON

Declinazione della zuccina, cruda, cotta e fritta  
(C, D, E, G, L, )

## GREEN

Asparago verde di Senise, crema di pistacchio di Bronte,  
vinaigrette di senape nera ed emulsione all'anice selvatico  
(C, E, G, I, L, O, P)

## POMOD'ORO

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

## DEJA-VU

Uovo Bio Livornese cotto mollet, duxelle di funghi finferli con  
crema di mandorle e armelline vesuviane ed emulsione al  
parmigiano 36 mesi  
(C, D, E, I, L, P)

## MELUN

Brie farcito con una crema di aglio orsino,  
noci di Sorrento ed erbe di campo  
(C, E, G)

## LA "LIMONATA A COSCE APERTE"

## FLAVORS OF SICILY

Madeleine al grano arso, con mousse di finocchio, elicriso,  
cremoso al Cynar e sorbetto di iyokan  
(C, D, I, L)

## LA PICCOLA PASTICCERIA

Il menù degustazione è  
suggerito per l'intero  
tavolo.

€ 130 p.p.

*per persona bevande  
escluse*

Wine Tasting € 90 p.p.

A la Carte

1 Piatto € 70

2 Piatti € 90

3 Piatti € 135

*per persona bevande  
escluse*

# PROGRESSO MEDITERRANEO

## LA VIA DELLA SETA

Scampo cotto unilateralmente,  
lattuga farcita con mango thai, bisque moderna con  
succo di passion fruit e curry del Madras.  
Tartare di polpa di chele al fish masala  
(A, C, F, L, O, P)

## COME UN'INSALATA D'ESTATE

Pomodoro di Sorrento marinato alla vaniglia del  
Madagascar, kefir di bufala, garum di polline del  
Vesuvio, estratto di cantalupo e tagete  
(C, D, E, G, L, )

## SENSAZIONI E PERCEZIONI DI UNA BOUILLABAISSE...

Tubetti di Gragnano cotti in estrazione di zafferano irpino,  
gel acidulo al tamarindo, alga nori e zuppa di pesci di scoglio  
(A, C, D, G, L, M, P)

## FRAGRANZA D'INFANZIA

Ravioli farciti con crema di piselli, creste di gallo, gel di yuzu  
ed emulsione di pollo arrosto e salvia  
(C, D, E, G, I, L, S)

## BARBARESCO

Agnello Laticauda con ristretto di peperone papaccella,  
jalapeno fermentato, bagna caoda leggera di sardine  
affumicate  
(A, L, D, G, L)

## MEDITERRANEA DOP

Soffice di ricotta di bufala profumata al limone di Sorrento  
Igp e fragole di Tortona lattefermentate  
(C, D, E, I, L)

## LA " LIMONATA A COSCE APERTE "

## A PASTIER

Chest nunn'è nu dolce: è na poesia  
(C, D, I, L)

## LA PICCOLA PASTICCERIA

Il menù degustazione è  
suggerito per l'intero  
tavolo.

€ 150 p.p.

*per persona bevande  
escluse*

Wine Tasting € 90 p.p.

A la Carte

1 Piatto € 70

2 Piatti € 90

3 Piatti € 135

*per persona bevande  
escluse*

# VIAGGIO GOLOSO

## PINK LADY

Ostrica Tarbouriech leggermente tiepida  
glassata con estratto di peperoncini di fiume,  
kiwi fermentato e tempura al curry verde  
(B, D, E, G, L)

## 4 APRILE 2012

Scaloppa di foie gras con ciliegie del monte in tre tecniche,  
nocciola Tonda Gentile caramellata e riso Kome cotto in  
foglie di Sakura-no-ha  
(D, E, G, L)

## MARE E MONTI

Seppia arrostita con il suo fegato ed inchiostro, morchelle  
farcite con pesto di erbe aromatiche alla brace e  
misticanza al bergamotto  
(A, B, D, E, G, L, O, P)

## 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, G, L, P)

## POMOD'ORO

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

## GOLFO 870.....377.973 km<sup>2</sup>

Dentice cotto al carbone Binchotan,  
fagiolini conditi con olio di sesamo e ponzu,  
crema di crescita d'acqua e salsa vegetale  
(A, D, L, M, N, O, P)

## COLUI CHE VIAGGIA

Piccione italiano in 2 servizi:  
Turbante di spaghetti di Gragnano farcito con cosce e  
quinto quarto, caviale sevruga  
ed emulsione al garum di alici di Cetara.  
Petto affumicato con bietole colorate, ginepro e salsa di  
more fermentate  
(A, C, D, I, L, O, P)

## ALTA QUOTA

Nobile di capra dell'azienda Monte Jugo,  
caramello di gemme di pino mugo,  
corniole e menta d'acqua  
(C, D,)

## LA " LIMONATA A COSCE APERTE "

## CITRUS

Ode ai frutti d'oro  
(C, D, I, L)

## LA PICCOLA PASTICCERIA

Il menù degustazione è  
suggerito per l'intero  
tavolo.

€ 170 p.p.

*per persona bevande  
escluse*

Wine Tasting € 100 p.p.

A la Carte

1 Piatto € 70

2 Piatti € 90

3 Piatti € 135

*per persona bevande  
escluse*

## DAL PASCOLO

Cinque formaggi della Nostra Terra accompagnati da mostarde e confetture, pane alle noci e fichi secchi di Sorrento

### NOBILE DI CAPRA

Azienda Agricola Monte Jugo - Viterbo (VT)  
Formaggio da latte crudo a pasta compatta, morbida

### 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 - Guardia Lombardi (AV)  
Formaggio a 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

€ 23

# PER FINIRE IN DOLCEZZA

## SOUVENIR INOUBLIABLE

Tarte tatin di mela Granny Smith con crème brûlée alla fava tonka, yogurt greco e gelato al fiordilatte di capra

€ 20

(C, D, E, I, L)

## FLAVORS OF SICILY

Madeleine al grano arso, con mousse di finocchio, elicriso, cremoso al Cynar e sorbetto di iyokan

€ 20

(C, D, I, L)

## A PASTIER

Chest nunn'è nu dolce: è na poesia

€ 20

(C, D, I, L)

## CITRUS

Ode ai frutti d'oro

€ 20

(C, D, I, L)

## ECCELLENZA ITALIANA

selezione di sorbetti e gelati artigianali

€ 12

(C, E, I)

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del Ristorante



**GEORGE**  
RESTAURANT

Scarica la nostra app di conciergerie

