



GEORGE
RESTAURANT

DESSERT

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

€ 20

PER FINIRE IN DOLCEZZA

DA KAMPALÁ A SORRENTO

Uganda 66% chocolate cake and mousse, black cherries in different textures and Leccino black olive mousse

€ 18

(C, D, E, I, L)

SOUVENIR INOUBLIABLE

Annurca apple tarte tatin with tonka bean crème brûlée and goat milk ice cream

€ 18

(C, D, E, I, L)

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

different textures of banana and coffee, burnt white chocolate ganache and lime flavored rum sauce

€ 18

(C, D, E, I, L)

PECCATO DI GOLA

geranium scented soufflé, Ecuador cocoa beans and kiwi sorbet (20 min)

€ 20

(C, I, L)

ECCELLENZA ITALIANA

Selection of homemade sorbets and ice creams

€ 10

(C, E, I)

For any food intolerances or allergies, please contact the restaurant staff.



GEORGE
RESTAURANT