



GEORGE
RESTAURANT

MENÚ DEGUSTAZIONE



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



PROGRESSO MEDITERRANEO

VIA DI SCA-MPO

Scampo cotto unilateralmente, carciofini arrostiti, crema di eremorange e dashi di crostacei profumato al kaffir lime. Tartare di chele di scampo condita con erba cipollina e piment d'Espelette
(E, F, G, L, P)

TRIBUTO ALLE TRADIZIONI ARCAICHE

Torzella Napoletana, lenticchie di Castelluccio I.G.P e liquirizia calabrese
(L, P)

FRAGRANZA D'INFANZIA

Gnocchi di patate con ceci in tre colori e consistenze, pil pil di trippa di baccalà, limone nero fermentato e olio all'aneto
(A, G, I, L, P)

VAC E PRESS

Vesuvio di Gragnano IGP mantecato con panna di cavolfiore, burro al caffè kamwangi e cetriolo fermentato
(D, L, P)

BARBARESCO

Agnello di 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 con pesto di erbe spontanee di montagna e noce moscata
(C, D, E, I, L)

E POI ARRIVA L'AUTUNNO.....

Pera Angelica e noci di Sorrento al plurale, olio di alloro e sorbetto all'uva fragola

Il menù degustazione è suggerito per l'intero tavolo.

€ 140 p.p.

per persona bevande escluse

Wine Tasting € 90 p.p.

VIAGGIO GOLOSO

PINK LADY

Ostrica Tarbouriech leggermente tiepida con tapioca al cocco e curry verde, olio al coriandolo, caviale Sevruga e salsa mignonette
(B, C, G, L, P)

PRO-FUMO DI SOTTOBOSCO

Porcini cotti al Kamado, con crema di mandorle e armelline vesuviane, olio al cipresso, umeboshi di prugna Ramassin ed estrazione di funghi di bosco
(E, G, L)

17 FEBBRAIO 2014

Scaloppa di Foie gras delle Landes alla plancia, con zucca lunga napoletana al plurale, miso di semi di zucca e finger lime
(L)

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)

IDENTITÀ TERRITORIALE

Anolino ripieno di brasato di pecora Laticauda, miso di Limone di Procida e consommé di verza
(C, D, I, L, P, O)

GOLFO 870..... fino a 7.517 Km

Nasello del mediterraneo al vapore, carote al plurale, gel di bergamotto calabrese e salsa al curry Madras
(A, C, L, P)

COLUI CHE VIAGGIA IN ORIENTE

Piccione piemontese marinato con Laoganma e cotto alla brace, goma wakame all'orange ponzu e jus al sesamo, coscia farcita del suo quinto quarto e arachidi
(C, L, M, N, P)

ILE DE FRANCE

Brie de Melun farcito con una crema di mascarpone al tartufo nero estivo ed erbe di campo
(C, D, E)

CITRUS

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

Il menù degustazione è suggerito per l'intero tavolo.

€ 160 p.p.

per persona bevande escluse

Wine Tasting € 100 p.p.



GEORGE
RESTAURANT