



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



PROGRESSO MEDITERRANEO

CONTAMINAZIONE CULTURALE

Ricciola del nostro mare in due differenti tecniche:
Marinata con miso di riso bio, salicornia,
gel di agrumi e cipollina borettana agrodolce,
Tarte fine con prosciutto di ricciola e bavarese al levistico
(A, C, D, L, M, P)

NATURA PRIMAVERILE

Asparago verde di Senise con crema di mandorle
ed armelline vesuviane, senape e coulis di crescione d'acqua
(E, 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)

VAC E PRESS

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

BARBARESCO

Agnello laticauda con ristretto di peperone bruciato,
jalapeno fermentato
e bagna caoda leggera di sardine affumicate
(A, L, D, G, L)

TERRA MIA

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

CITRUS

Ode ai frutti d'oro
(I, L)

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 daikon al verjus, caviale sevruga e salsa al grano saraceno
(B, D, L, G, M)

17 FEBBRAIO 2014

Scaloppa di Foie gras delle Landes cotta poché con sedano rapa fermentato, cucunci e kren
(C, L)

LA CENA DI EMMAUS

Asparago bianco di Bassano Dop arrostito, porro fermentato con semi di anice selvatico e arancia alla marocchina
(C, D, G, L)

FLAVOURS OF FREEDOM

Noodles di grano arso, granciporro, acidità di finger lime e salsa al latte di cocco e curry verde thai
(C, D, F, L, P)

IDENTITÀ TERRITORIALE

Ravioli farciti con maiale nero casertano, crema di piselli centogiorni del Vesuvio, gel di yuzu ed emulsione di cipolotto nocerino e prosciutto
(C, D, G, 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
(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)

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

consistenze diverse di banana e caffè, ganache al cioccolato bianco bruciato e salsa di rum profumata al lime
(C, D, E, I, L)

Il menù degustazione è suggerito per l'intero tavolo.

€ 160 p.p.

per persona bevande escluse

Wine Tasting € 100 p.p.

ESTATE 2022

UOVO

bio Livornese cotto mollet, con zucchine San Pasquale, noci di Sorrento ed emulsione di aglio orsino profumato alle foglie di kaffir lime
(E, G, I, L)

SCAMPO

cotto alla plancia, pickles di ciliegie del Vesuvio, consommé tiepido di chele profumato ai fiori di sambuco, nocciole e olio alla verbena
(E, F, G, L, P)

RISOTTO

Carnaroli mantecato al vin jaune della Jura, crema di Comté 24 mesi e morchelle
(C, G, E, L, P)

LINGUINA

cotta in estrazione di triglia di scoglio, gel acidulo al tamarindo ed alga nori
(D, L, P)

POMOD'ORO

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

DENTICE

cotto al carbone Binchotan, fagiolini conditi con pesto di alghe, vinaigrette al tosazu e gin ed estrazione di patata della pianura di Polvica
(A, B, L, M, N, P)

OMAGGIO A SOLIVERES

Turbante di spaghetti di Gragnano con astice blu bretone, finocchio e caviale Oscietra
(A, C, D, F, I, L)

ANIMELLA

di vitello del Sannio cotta al burro, carciofini arrostiti, crema di Provolone del Monaco DOP, prezzemolo e jus di vitello al Vadouvan
(C, L, N, O, P)

FARAONA (per 2 persone)

arrostita sull'osso, lattuga cotta nella sua clorofilla, olive caiazzane, capperi iblei e jus al marsala
(C, L, P)

A la Carte

1 Piatto € 40

2 Piatti € 80

3 Piatti € 100

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 – Avellino (AV)
Formaggio di 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

cake e mousse al cioccolato Uganda al 66%, amarene in diverse consistenze e spuma alle olive nere Leccino

€ 18

(C, D, E, I, L)

CITRUS

Ode ai frutti d'oro

€ 18

(I, L)

SOUVENIR INOUBLIABLE

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

€ 18

(C, D, E, I, L)

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

consistenze diverse di banana e caffè, ganache al cioccolato bianco bruciato e salsa di rum profumata al lime

€ 18

(C, D, E, I, L)

PECCATO DI GOLA

Soufflè al geranio odoroso, fave di cacao Ecuador e sorbetto al kiwi (20 min)

€ 20

(C, I, L)

ECCELLENZA ITALIANA

selezione di sorbetti e gelati artigianali

€ 10

(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

