



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



NATURAE FELIX

BAYLON

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

GREEN

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

LA TRANSUMANZA

Bottone ripieno di erbe spontanee,
miso di limone di Procida, rapa bianca in agrodolce,
foglie di capperi e consommé di pecorino e pepe
(C, D, G, I, L, P, O)

DEJA-VU

Uovo Bio Livornese cotto mollet con fave alla parigina,
pompelmo al naturale ed emulsione al cipollotto nocerino
(C, D, G, I, L)

MELUN

Brie farcito con una crema di aglio orsino,
nocciole 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.

€ 120 p.p.

*per persona bevande
escluse*

Wine Tasting € 90 p.p.

PROGRESSO MEDITERRANEO

LA VIA DELLA SETA

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

PRO-FUMO

Carciofo di Paestum cotto al Kamado con emulsione di
patate ratte all'olio evo, clorofilla di tè verde Lung Ching
e crema di limone affumicato
(C, L, P)

FRAGRANZA D'INFANZIA

Gnocchi di patate con ceci in due colori e consistenze,
pil pil di trippa di baccalà, limone nero fermentato
e maggiorana
(A, G, I, L, P)

VESUVIO

Cavolfiore, sardella, ricci di mare e aneto
(A, B, D, E, G, L)

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)

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.

VIAGGIO GOLOSO

PINK LADY

Ostrica Tarbouriech leggermente tiepida
con daikon al verjus, caviale oscietra e salsa champagne
(A, B, C, L, P)

TRIBUTO ALLE TRADIZIONI ARCAICHE

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

4 APRILE 2012

Terrina di Foie Gras delle Landes marinato con 5 spezie,
gelatina all'amarena, purea di mela fermentata
e pan brioche
(L)

MARE E MONTI

Seppia arrostita con il suo fegato ed inchiostro ,
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)

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)

ROYALE

Di Anguilla affumicata
(A, C, I, L, 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.



GEORGE
RESTAURANT