



# I Ristoranti e i Vini d'Italia

## GUIDE DE L'ESPRESSO "I Ristoranti e i Vini d'Italia" 2019



### Hotel Parker's George



Corso Vittorio Emanuele 135  
Tel: 081.7612474 Sito: [www.georgerestaurant.it](http://www.georgerestaurant.it)  
Aperto: cena Chiuso: domenica  
Ferie: Dal 7 gennaio al 7 febbraio  
Carte di credito: tutte  
Prezzo: da 75 a 140

Sala rinnovata, nuova cucina a vista, inedito design per il ristorante sulla terrazza più bella di Napoli. Una squadra giovane e motivata per servizio e cucina fa il resto. Nulla è stato trascurato per il rilancio della proposta gastronomica in questo elegante albergo cittadino. Ispirazione francese e radici partenopee per una cucina che incuriosisce e convince. Dopo la batteria di benvenuto con lievitati e sfoglie di qualità, c'è lo sgombrò tiepido con i suoi contrappunti tra sapido e dolce in varie consistenze. Buono il risotto, dove l'acidità del lampone è controllata dal grasso della burrata. Di grande scuola la sogliola alla pizzaiola, scenograficamente servita al tavolo. Dessert di valore, carta dei vini in costruzione ma già interessante. Conto sui 100 euro.

Campania	
<p><b>Crudo Ra</b> Via Nisida 11/12 Tel. 081.745770. Sito: <a href="http://www.crudora.it">www.crudora.it</a> Aperto: pranzo e cena Chiuso: mai Ferie: variabili in agosto Carte di credito: tutte Prezzo: da 30 a 70</p> <p>L'irremprogevole è quella di un bistrot della Rive Gauche con baraccone dall'arredo a vista e l'impugnatura dei piatti del giorno. A tavola, però, subito è chiaro che il mare di Napoli è a portata di mano: spignuti ma ai generosi e a brodetto con crostini di pane cotto. Carte dei vini capote di sofisticate ma non vogliate il caro-tochi Champagne. Conto sui 70 euro se si insiste alla fontana dei crostini.</p>	<p><b>De Donato</b> Via Spinetta 11. Tel. 081.281028 Aperto: pranzo e cena Chiuso: lunedì Ferie: variabili in agosto Carte di credito: tutte Prezzo: da 15 a 30</p> <p>Donato era il nonno. Sessant'anni dopo c'è la nipote a condurre la brigata in cucina e a restaurare in stile agli ospiti, aneddoti di storia gastronomica napoletana, ambiente familiare, dunque e proposte tradizionali come i mazzanelli spezzati e meno coperti con un canonico ragù napoletano. "To mar" o la genovese. Qualche piatto di pasta come i tortelli. Vini regionali, si spende sui 30 euro.</p>
<p><b>Europo di Mattozzi</b> Via Maresca Desiderata 4-10. Tel. 081.5211313 Aperto: pranzo e cena Chiuso: mai Ferie: variabili Carte di credito: tutte Prezzo: da 35 a 50</p> <p>Il posto, la carta, ma anche la pizza. Certo! Buono, specie la Marinara, insieme a un servizio che eccelle il cliente feroce di questo indirizzo un classico a Napoli. Gli antipasti, affari e veneti sono un obbligo, non meno che un omaggio della impeccabile genovese. Bel vino. Sui 40 euro.</p>	<p><b>Hotel Romeo - Il Comandante</b> Via Craxide Desideri 10 Tel. 081.017500. Sito: <a href="http://www.romeo.it">www.romeo.it</a> Aperto: cena Chiuso: martedì, ferie: mai Carte di credito: tutte Prezzo: da 70 a 100</p> <p><b>Le Sals</b> "Una forma di conoscenza carta che senti". La citazione di Aristotele sulla carta esprime a pieno il concetto che ispira questo ristorante. Anche dopo il pranzo, il mare importante che ossidizza i colori del panorama notturno, sotto a sopportazione a illuminare tutte le preparazioni. L'arrivo con la mozzarella affumicata, soffice di pasta e scoglie di tartufo permette di godere dell'etermanza tra diverse consistenze, e gli "spaghetti" quasi alle voglie" suscitano la curiosità di scoprire quali ingredienti sono utilizzati in questo "furore" di gusto dei piatti. La mozzarella è cospicua, al platino che accompagna la fregola insieme al fischietto di mare è una guida alla scoperta di sapori poco usuali. Dolci e piatti della carta, cantine varie e interessanti. Doppiazioni da 55 a 110 euro.</p>
<p><b>Hotel Parker's George</b> Corso Vittorio Emanuele 135 Tel. 081.7612474. Sito: <a href="http://www.georgerestaurant.it">www.georgerestaurant.it</a> Aperto: cena Chiuso: domenica Ferie: Dal 7 gennaio al 7 febbraio Carte di credito: tutte Prezzo: da 75 a 140</p> <p>Sala rinnovata, nuova cucina a vista, inedito design per il ristorante sulla terrazza più bella di Napoli. Una squadra giovane e motivata per servizio e cucina fa il resto. Nulla è stato trascurato per il rilancio della proposta gastronomica in questo elegante albergo cittadino. Ispirazione francese e radici partenopee per una cucina che incuriosisce e convince. Dopo la batteria di benvenuto con lievitati e sfoglie di qualità, c'è lo sgombrò tiepido con i suoi contrappunti tra sapido e dolce in varie consistenze. Buono il risotto, dove l'acidità del lampone è controllata dal grasso della burrata. Di grande scuola la sogliola alla pizzaiola, scenograficamente servita al tavolo. Dessert di valore, carta dei vini in costruzione ma già interessante. Conto sui 100 euro.</p>	<p><b>Il Macello</b> Via Capone 23A Tel. 081.13201542. Sito: <a href="http://www.ilmacello.com">www.ilmacello.com</a> Aperto: pranzo e cena Chiuso: domenica sera Ferie: dal 16 al 25 agosto Carte di credito: MC, CS, MC, VISA Prezzo: da 25 a 50</p> <p>A due passi da via Mille, per amanti della carne, tagli interessanti e cotture centrate. Buoni salumi e formaggi. Qualche incertezza nei piatti dove il macello costa 10 euro, la sera sui 40.</p>
<p><b>J Contemporary Japanese Restaurant</b> Via Spinetta 11 Tel. 081.580241. Sito: <a href="http://www.jcontemporary.com">www.jcontemporary.com</a> Aperto: cena Chiuso: mai Ferie: variabili in agosto Carte di credito: tutte Prezzo: da 25 a 40</p> <p>Nell'area affollata paragonata dei giapponesi, in città si distingue, per autenticità della proposta gastronomica e cura nella presentazione, questo elegante ristorante aperto lungo il corso principale.</p>	