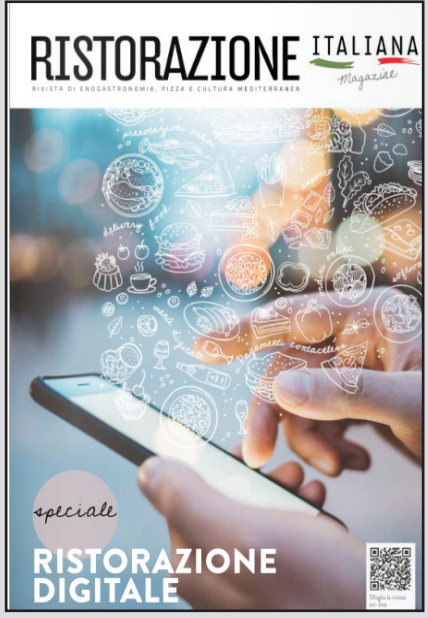

RISTORAZIONE ITALIANA MAGAZINE
Mensile
Accademia Group
Tiratura: 50.000 copie

NUOVE APERTURE

Annalisa e Gennaro Alfiero

BROS AND BUN

Un nuovo habitat per raffinati burger lovers

Un nuovo habitat per carnivori gourmand, un nuovo indirizzo per mordere panini golosi tra luci soffuse e design ricercato: **Bros and Bun**.
Un progetto audace che nasce dal sogno comune di due giovani fratelli, **Annalisa e Gennaro Alfiero**, di portare in Italia un'idea di hamburgheria propria delle grandi metropoli europee. Un luogo che fa dell'architettura, del design e della qualità dei piatti gli strumenti per rompere gli schemi e portare l'esperienza del bun a un livello superiore.
Ad ispirare i due fratelli sono stati i viaggi e la passione per la carne e il buon cibo: "Dietro ogni scelta, ogni dettaglio, ci sono le nostre esperienze all'estero, soprattutto quelle maturate a New York, Londra e Parigi, poi la nostra passione per la ristorazione di qualità e la curiosità per tutto ciò che è bello", afferma Annalisa Alfiero, 27 anni.

UN LUOGO CHE FA DELL'**ARCHITETTURA**, DEL **DESIGN** E DELLA **QUALITÀ DEI PIATTI** GLI STRUMENTI PER ROMPERE GLI SCHEMI E PORTARE L'**ESPERIENZA** DEL **BUN** A UN **LIVELLO SUPERIORE**

RISTORAZIONE ITALIANA MAGAZINE
Mensile
Accademia Group
Tiratura: 50.000 copie

NUOVE APERTURE

Lo Chef Giuseppe Gaudiano

"Con Bros And Bun vogliamo offrire un'esperienza gastronomica tra lusso e semplicità, con una proposta di burger, appetizer, salse e tagli di carne di alta qualità serviti in un ambiente curato in ogni dettaglio", aggiunge Gennaro Alfiero, 34 anni, selezionatore delle materie prime.

Lo chef e la cucina

Giuseppe Gaudiano è lo chef di Bros And Bun, un vero taste hunter e appassionato di carne che propone un menù moderno, cosmopolita ma dalla verve partenopea. Punto focale è il bun, il panino tondo, realizzato da Cesto Bakery di Torre del Greco: una ricetta esclusiva che dona la giusta consistenza, morbidezza ed equilibrio a uno degli elementi distintivi che fa di un panino un grande panino. Le carni per l'hamburger sono frutto di una attenta selezione, la Selezione Bros, che privilegia razze e filiere certificate.
I piatti rivelano suggestioni e incursioni di altre culture e paesi, in primis la Francia, per la quale Gaudiano nutre una passione particolare che si rivela nelle sue salse: il paté di tartufo nero, la maionese alla barbabietola e la senape al miele. Gli appetizer: dalla tartare di manzo alle pommes soufflé alla Nerano sono un preludio ai **signature buns** e alla proposta di carni al piatto.

I **PIATTI** RIVELANO **SUGGESTIONI** E INCURSIONI DI ALTRE CULTURE E PAESI, IN **PRIMIS** LA **FRANCIA**

La carta del beverage dà spazio alle birre artigianali tra cui due ricette esclusive di Lager e Red Strong Ale con etichetta Bros And Bun, ai vini italiani e alle bollicine d'Oltralpe, con una selezione finale di liquori e distillati.

Architettura e design

Il progetto architettonico del locale è stato affidato a Costa Group, che ha ben saputo cogliere le idee dei committenti e il concept aziendale. L'ispirazione viene da ambienti **Art Déco**, linee morbide e materiali di pregio connotano gli spazi: legno di mogano, piani materici che rimandano al marmo calacatta oro, ampi divani in velluto capitonnè, carta da parati dal disegno rétro e una particolare attenzione al lightdesign. La cucina è a vista sulla sala e dotata delle più aggiornate tecnologie.
Un lungo bancone con sgabelli alti fa da trait d'union tra l'ambiente di lavoro e la sala: qui i burger lovers si godono il piatto e la vista della brigata di cucina all'opera. Il **fenicottero stilizzato** è il logo e l'icona del locale, da sempre è simbolo di positività, fascino, eleganza e sincerità, valori alla base del progetto imprenditoriale dei fratelli Gennaro e Annalisa Alfiero.

Crediti: Aurora Scotto di Minico