ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
italo Treno
Tiratura: 80.000 copie

SAN GIORGIO A CREMANO (NAPOLI)

Per veri carnivori

Aperto da pochi mesi, Bros and Bun propone panini golosi tra luci soffuse e design ricercato, sensazioni di gusto inedite, raffinate e semplici. In cucina c'è Giuseppe Gaudiano, vero appassionato di carne che propone un menù moderno, cosmopolita e partenopea. Punto focale è il bun: il panino tondo, realizzato da Cesto Bakery di Torre del Greco, mentre le carni sono frutto di un'attenta selezione affidata all'antica Macelleria Buonanno di Moiano. I piatti rivelano suggestioni e incursioni di altre culture e Paesi come le salse che rimandano a sapori d'Oltralpe. Da provare gli appetizer, dalla tartare di manzo alle pommes soufflé alla Nerano.
Via Galante 55/63, S. Giorgio a Cremano (NA) - Tel. 081 18810158
www.brosandbun.it

.italo
a cura di Francesca Colello
GUSTO LOCALI

AMALFI (SALERNO)
ANTICHI SAPORI
I piatti tipici della Costiera ai ristoranti "Al Mare" e "Glicine"

Ai due ristoranti all'interno dell'Hotel Santa Caterina, icona di Amalfi, si presentano con una grande novità quest'anno, il totale rinnovamento delle cucine, mentre è confermato per entrambi lo chef Giuseppe Stanzione.
Al Ristorante "Al Mare" viene proposta una cucina mediterranea con grande equilibrio tra estetica e gusto tra grigliate di pesce preparate con il pescato del giorno, pizze fatte nel forno a legno, pasta fatta in casa dallo chef e piatti freschi di stagione con una vista superba sul mare.
Al Ristorante "Glicine", inaugurato nel 2019 e subito premiato con la Stella Michelin, viene portata in tavola la cucina tipica della costa e i sapori mediterranei, in piatti equilibrati dove la ricerca e l'innovazione viaggiano di pari passo. Oltre al percorso degustazione indicato dallo chef, tante proposte anche per vegani, vegetariani e celiaci e una carta dei vini eccellente.
S.S. Amalfitana 9, Amalfi (SA)
Tel. 089 871012
hotelsantacaterina.it

MILANO
28 Posti è ancora più accogliente
Per molti tornare da 28 Posti sarà una sorpresa. Dall'inizio dello scorso anno, infatti, il locale è stato totalmente rinnovato grazie al pregevole lavoro di Cristina Celestino che ha ridisegnato gli interni: matericità, texture e colore (spesso tono su tono), sono i concetti su cui si è basato l'intervento della designer.
Se il ristorante ha una nuova veste, nulla o quasi è cambiato in cucina: Marco Ambrosino, giovane chef di Procida, propone una cucina contemporanea, che utilizza solo prodotti di stagione, attenta alla qualità degli alimenti e al rispetto dell'ambiente.
Via Corsico 1, Milano
Tel. 02 8392377
www.28posti.org

SAN GIORGIO A CREMANO (NAPOLI)
Per veri carnivori
Aperto da pochi mesi, Bros and Bun propone panini golosi tra luci soffuse e design ricercato, sensazioni di gusto inedite, raffinate e semplici. In cucina c'è Giuseppe Gaudiano, vero appassionato di carne che propone un menù moderno, cosmopolita e partenopea. Punto focale è il bun: il panino tondo, realizzato da Cesto Bakery di Torre del Greco, mentre le carni sono frutto di un'attenta selezione affidata all'antica Macelleria Buonanno di Moiano. I piatti rivelano suggestioni e incursioni di altre culture e Paesi come le salse che rimandano a sapori d'Oltralpe. Da provare gli appetizer, dalla tartare di manzo alle pommes soufflé alla Nerano.
Via Galante 55/63, S. Giorgio a Cremano (NA) - Tel. 081 18810158
www.brosandbun.it

60 _ OTTOBRE 2020
ITALOTRENO.IT .italo