



Born in Italy:  
CANTINA SAN MICHELE APPIANO  
Icon Bags, Emblemi di Srfite  
FERRARI SP1 MONZA  
Edit Napoli 2020  
PARAGON 700 BOUTIQUE HOTEL OSTUNI  
Xtra in the world

**XTRA**  
DESIGN DIFFUSION WORLD  
Trimestrale  
Design Diffusion World

XTRA restaurant

## BROS AND BUN luxury steak



A cura di Paola Molteni • Foto di Aurora Scotto di Minico

Un vero viaggio nel piacere della carne che viene selezionata con cura, dall'estero e dall'Italia, e proposta in molteplici tagli e preparazioni: dalla delicata tartare di manzo italiano al cioccolato bianco con tartufo e macaron al basilico, già piatto icona del locale, ai pregiati tagli esteri come il Cube roll Wagyu Australia o l'Entrecote angus America Creekstone Farms. BROS AND BUN, a San Giorgio a Cremano, alle falde del Vesuvio, è un ristorante che nasce dal progetto architettonico affidato a Costa Group e dal sogno di due giovani fratelli, Annalisa e Gennaro Alfiero di portare in Italia un'idea di locale proprio delle grandi metropoli europee. BROS AND BUN non è soltanto una hamburgeria, non è un ristorante gourmet: la proposta di valore è offrire un'esperienza di gusto raffinata ma al contempo semplice, senza troppi orpelli e senza la rigidità tipica di alcuni ambienti di fine dining. Il progetto architettonico del locale seguito da Costa Group, leader internazionale nella progettazione e arredamento nel settore ristorazione, ha ben saputo cogliere le idee dei committenti e il concept aziendale. 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 capitonné, carta da parato dal disegno rétro e una particolare attenzione al lightdesign. "L'atmosfera di un locale non nasce per caso: l'arredo deve tener conto della personalità del cliente, della location e della sua storia. Il nostro compito è offrire la migliore interpretazione di tutti questi fattori, ricercando idee, elementi, dettagli che possano richiamare l'anima del locale" afferma Franco Costa, presidente Costa Group. Lo chef è Giuseppe Gaudiano, napoletano, classe 1987, numerose esperienze in Italia e in Europa. I piatti rivelano suggestioni di altre culture e paesi, in primis la Francia, per la quale Gaudiano nutre una passione particolare e che si rivela nella scelta di ingredienti e nelle sue salse: il paté di tartufo nero, la raclette, il Comté. Punto focale è il bun, il panino tondo, 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 affidata all'antica Macelleria Buonanno di Moiano che dal 1946 seleziona bovini da piccoli allevamenti nel Sannio. [www.brosandbun.it](http://www.brosandbun.it) [www.costagroup.net](http://www.costagroup.net)

XTRA restaurant

### BROS AND BUN luxury steak



A cura di Paola Molteni • Foto di Aurora Scotto di Minico

Un vero viaggio nel piacere della carne che viene selezionata con cura, dall'estero e dall'Italia, e proposta in molteplici tagli e preparazioni: dalla delicata tartare di manzo italiano al cioccolato bianco con tartufo e macaron al basilico, già piatto icona del locale, ai pregiati tagli esteri come il Cube roll Wagyu Australia o l'Entrecote angus America Creekstone Farms. BROS AND BUN, a San Giorgio a Cremano, alle falde del Vesuvio, è un ristorante che nasce dal progetto architettonico affidato a Costa Group e dal sogno di due giovani fratelli, Annalisa e Gennaro Alfiero di portare in Italia un'idea di locale proprio delle grandi metropoli europee. BROS AND BUN non è soltanto una hamburgeria, non è un ristorante gourmet: la proposta di valore è offrire un'esperienza di gusto raffinata ma al contempo semplice, senza troppi orpelli e senza la rigidità tipica di alcuni ambienti di fine dining. Il progetto architettonico del locale seguito da Costa Group, leader internazionale nella progettazione e arredamento nel settore ristorazione, ha ben saputo cogliere le idee dei committenti e il concept aziendale. Art Déco, linee morbide e materiali di pregio connotano gli spazi: legno di mogano, piani materici che rimandano al

**XTRA**  
**DESIGN DIFFUSION WORLD**  
**Trimestrale**  
**Design Diffusion World**



Cuore del ristorante BROS AND BUN è proprio il panino bun dal quale il locale prende il nome. Si tratta di un tipo di panino dolce e morbido statunitense dalla forma rotonda.

*The heart of the BROS AND BUN restaurant is precisely the bun sandwich from which the restaurant is named after. It is a type of sweet and soft American bun with a round shape.*

**XTRA**  
**DESIGN DIFFUSION WORLD**  
**Trimestrale**  
**Design Diffusion World**



**A**n authentic journey into the pleasure of meat that is carefully selected, from abroad and from Italy, and offered in several cuts and preparations: from the delicate Italian steak tartare with white chocolate, truffle and basil macaron, already iconic dish of the restaurant, to delicious cuts from abroad, such as the Cube roll Wagyu Australia or the Entrecote angus America Creekstone Farms. **BROS AND BUN**, based in San Giorgio a Cremano, at the foot of Vesuvius, is a restaurant which stems from an architectural project entrusted to Costa Group and from the dream of two young brothers, Annalisa and Gennaro Alfiero to bring to Italy an idea of restaurant typical of the great European metropolises. **BROS AND BUN** is not just a hamburger joint, it is not a gourmet restaurant: its advantage is to offer a refined yet simple taste experience, without too many frills and without the rigidity typical of some fine dining restaurants. The architectural project by Costa Group, international leading design company and furniture manufacturer for the catering industry, was able to perfectly understand its clients' idea and the corporate concept. The environments feature Art Déco pieces, soft lines and precious materials: mahogany wood, tactile

counter tops that refer to gold calacatta marble, large sofas in capitonné velvet, wallpaper with a vintage pattern and a particular attention to light design. "The atmosphere of a restaurant is not born by chance: the furniture must pay attention to the personality of the customers, to the location and its history. Our task is to offer the best interpretation of all these factors, looking for ideas, elements, details that can evoke the soul of the restaurant" – says Franco Costa, President of Cost aGroup. The chef is Giuseppe Gaudiano, from Napoli, born in 1987, with a lot of experiences in Italy and Europe. The dishes unveil suggestions from other cultures and countries, mainly from France, for which Gaudiano has a particular passion and which can be seen in the choice of ingredients and in sauces: black truffle pate, raclette, Comté. The flagship is the bun, the round sandwich, an exclusive recipe with gives the right consistency, softness and balance to one of the distinctive elements makes a sandwich a great sandwich. The meat for the hamburger is the result of a careful selection entrusted to the ancient Buonanno Moiano-based batcher shop which, since 1946, has been selecting cattle from small farms in the Sannio area.  
[www.brosandbun.it](http://www.brosandbun.it)

In alto, i due fratelli Annalisa e Gennaro Alfiero, a destra una delle specialità dello chef napoletano Giuseppe Gaudiano.

Top, the two brothers Annalisa and Gennaro Alfiero and in the other photos some of the specialties of the Neapolitan chef Giuseppe Gaudiano.

**XTRA**  
**DESIGN DIFFUSION WORLD**  
**Trimestrale**  
**Design Diffusion World**



XTRA  
DESIGN DIFFUSION WORLD  
Trimestrale  
Design Diffusion World



**XTRA**  
**DESIGN DIFFUSION WORLD**  
**Trimestrale**  
**Design Diffusion World**



Gli ambienti Art Déco del ristorante nascono da un progetto architettonico affidato a Costa Group. Un lungo bancone con sgabelli alti fa da trait d'union tra l'ambiente di lavoro (la cucina è a vista) e la sala.

*The restaurant's Art Déco environments are the result of an architectural project entrusted to Costa Group. A long counter with high stools acts as a linking element between the work environment (the kitchen is open) and the dining room.*