

Bommarè, il mare in cucina tra ostriche e conchiglie e i piatti della tradizione napoletana

SAPORI DELLA CAMPANIA > IL RISTORANTE

Lunedì 8 Febbraio 2021



A [Cercola](#), in via Europa, ha aperto i battenti **Bommarè**, nuovo raffinato ristorante di pesce. Come anticipa il nome, la promessa è offrire il meglio del mare in tavola: crudi e crostacei, selezione di ostriche e conchiglie, tartare e carpacci; ma anche il pescato fresco del giorno e piatti della tradizionale cucina di mare napoletana.

Il progetto nasce dall'esperienza ventennale di **Vincenzo Amabile** imprenditore della ristorazione a Napoli e Milano che, in controtendenza rispetto al periodo di crisi del settore, punta a fare qualità guardando avanti con coraggio.

ILMATTINO

8 febbraio 2021

pag 1 di 2

Bommarè, il mare in cucina tra ostriche e conchiglie e i piatti della tradizione napoletana

SAPORI DELLA CAMPANIA > IL RISTORANTE

Lunedì 8 Febbraio 2021



A [Cercola](#), in via Europa, ha aperto i battenti **Bommarè**, nuovo raffinato ristorante di pesce. Come anticipa il nome, la promessa è offrire il meglio del mare in tavola: crudi e crostacei, selezione di ostriche e conchiglie, tartare e carpacci; ma anche il pescato fresco del giorno e piatti della tradizionale cucina di mare napoletana.



Il progetto nasce dall'esperienza ventennale di **Vincenzo Amabile** imprenditore della ristorazione a Napoli e Milano che, in controtendenza rispetto al periodo di crisi del settore, punta a fare qualità guardando avanti con coraggio.



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi

ILMATTINO

Lo studio napoletano We+Falconio Oranges ha curato la ristrutturazione e l'interior design degli spazi che in un melange di colori sobri ed eleganti raccontano il mare. Il blu è la nota caratterizzante e il grande paper wall che riprende in forma stilizzata la vita marina è un tuffo negli abissi, tra alghe, meduse, razze e mante giganti. Linee curve e soluzioni di arredo su misura, sedute avvolgenti e corpi illuminanti di design connotano la sala che appare scandita da alte bottigliere che fungono da quinte e divisori separando senza dividere gli ambienti. La cucina con le vasche per i crostacei e il banco del pescato è a vista sulla sala e incorniciata da piastrelle decor bianche e azzurre realizzate su disegno degli architetti. A guidare la brigata è lo chef **Vincenzo Esposito**, originario di Torre del Greco, classe 1978, e cuoco di lunga esperienza. La sua proposta di cucina alterna tradizione mediterranea e qualche suggestione fusion, pescato dal mare nostrum e prodotti di pregio provenienti da mari più lontani come il pregiato King crab e il caviale Beluga. Importante la carta dei vini con una ricca selezione di champagne e spumanti nazionali.



Il ristorante è aperto tutti i giorni, per ora solo a pranzo come da norme vigenti, dalle 12.