



giugno-luglio 2021



## BOMMARÈ, IL MARE IN CUCINA

### A Cercola, in provincia di Napoli, un nuovo sofisticato ristorante di pesce

**Indirizzo:** Viale Europa, 30 - Cercola (NA) **Tel:** 081 3595906 **Mail:** info@bommare.it

Aprire a Cercola il ristorante Bommarè, il meglio del mare a tavola. Un nuovo indirizzo per appassionati di crudi e crostacei, di ostriche e tartare. Pescato fresco dal mare nostrum e prodotti di pregio provenienti da mari più lontani come il King crab e il caviale Beluga; tradizione mediterranea e qualche suggestione fusion caratterizzano la cucina dello chef Vincenzo Esposito, originario di Torre del Greco, classe 1978, e cuoco di lunga esperienza.

Il mare è protagonista assoluto, nei piatti e nel progetto di interior che porta la firma dello studio napoletano We+ Falconio Oranges. Il blu è colore caratterizzante, il grande paper wall che riprende in forma stilizzata la vita marina è un tuffo negli abissi, tra alghe, meduse,

razze e mante giganti. La cucina, imponente installazione in acciaio, con le vasche per i crostacei e il banco del pescato è a vista sulla sala, incorniciata da piastrelle decor bianche e azzurre realizzate su disegno degli architetti. Per chi vuole godersi lo spettacolo della brigata al lavoro può prenotare la postazione con sgabelli sul lungo bancone, una sorta di chef table con vista ravvicinata sulla cucina.

Bommarè nasce dall'esperienza ventennale di Vincenzo Amabile imprenditore della ristorazione a Napoli e Milano. Un progetto importante che, in controtendenza rispetto al periodo di crisi del settore, guarda avanti con coraggio puntando alla qualità. La direzione del locale è affidata invece a Gianluca Carbone, napoletano classe

## VIAGGIARE CON GUSTO SANO

### Bimestrale Lunasia Edizioni

'87, anche lui professionista di lungo corso. La cura dei dettagli e del servizio, la qualità delle materie prime e una carta dei vini importante per numero e pregio delle etichette fanno di Bommarè un nuovo indirizzo di alta gamma per la cucina di mare.



Foto: Dario Adamo

## Ristoranti selezionati per voi

### SETA

Mandarin Oriental, Milan ha riaperto il ristorante e le fiorite corti esterne dell'hotel, oasi urbane dove rilassarsi e lasciarsi trasportare dalle creazioni gastronomiche di Chef Guida

**Indirizzo:** Via Sallustiana, 51 - Roma - Tel: 06 4781 8897 **Mail:** milan@seta.com

Il Seto, pensata con 27° Michelin, accoglie gli ospiti in un'atmosfera nel suo design unico. Il ristorante di Chef Guida è un affresco di arte e cultura, un luogo dove affiorano grandi arte e cucina a vista di fronte a un'esperienza di alta gastronomia. Per questo spazio, Chef Guida propone un menu degustazione a 100€ (120€ per il vino) e il nuovo tra il fresco e il caldo.

La cucina è un percorso di grande stile per armonizzare i gusti: prodotti di stagione e materie prime selezionate al passo con i tempi, il Chef Guida è un maestro di cucina che sa unire la tradizione e l'innovazione. Il suo stile è un mix di tradizione e modernità, con un focus sulla qualità e la sostenibilità.

**BOMMARÈ, IL MARE IN CUCINA**  
A Cercola, in provincia di Napoli, un nuovo sofisticato ristorante di pesce

**Indirizzo:** Viale Europa, 30 - Cercola (NA) - Tel: 081 3595906 **Mail:** info@bommare.it

Aprire a Cercola il ristorante Bommarè, il meglio del mare a tavola. Un nuovo indirizzo per appassionati di crudi e crostacei, di ostriche e tartare. Pescato fresco dal mare nostrum e prodotti di pregio provenienti da mari più lontani come il King crab e il caviale Beluga; tradizione mediterranea e qualche suggestione fusion caratterizzano la cucina dello chef Vincenzo Esposito, originario di Torre del Greco, classe 1978, e cuoco di lunga esperienza.

Il mare è protagonista assoluto, nei piatti e nel progetto di interior che porta la firma dello studio napoletano We+ Falconio Oranges. Il blu è colore caratterizzante, il grande paper wall che riprende in forma stilizzata la vita marina è un tuffo negli abissi, tra alghe, meduse,

rassegna stampa a cura di

