

Bros And Bun riapre con tante novità: il nuovo chef è Davide Loffredo, c'è anche il cocktail bar

SAPORI DELLA CAMPANIA > IL RISTORANTE
Lunedì 31 Maggio 2021



Bros And Bun, il nuovo habitat per carnivori gourmand inaugurato nel luglio 2020, riapre finalmente al pubblico dopo la lunga pausa imposta dalle normative anti Covid. Una ripartenza che ha la forza dei nuovi inizi, che porta con sé novità, entusiasmo e determinazione.

Un nuovo chef cresciuto nelle cucine stellate e un'offerta beverage di impostazione internazionale rafforzano il progetto dei fratelli Alfiero che puntano dritti all'eccellenza con decisione e senza compromessi.

Lo chef è **Davide Loffredo**, 25 anni, originario di Torre del Greco. È approdato a Bros And Bun a maggio 2021 dopo importanti esperienze in Italia e all'estero presso strutture di alto livello: prima con Luigi Tramontano al ristorante Terrazza Bosquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento e poi, nel 2017, al ristorante La Serra dell'Hotel Le Agavi di Positano nel ruolo di capo partita; dal 2018 al 2020 è nelle cucine del Maxi, 1 stella Michelin dell'Hotel Capo La Gala di Vico Equense, e nella stagione invernale è chef de partie presso il 5 Stelle Lusso Carlton Hotel di St. Moritz, in Svizzera.

IL MATTINO

Bros And Bun riapre con tante novità: il nuovo chef è Davide Loffredo, c'è anche il cocktail bar

SAPORI DELLA CAMPANIA > IL RISTORANTE

Lunedì 31 Maggio 2021



Bros And Bun, il nuovo habitat per carnivori gourmand inaugurato nel luglio 2020, riapre finalmente al pubblico dopo la lunga pausa imposta dalle normative anti Covid. Una ripartenza che ha la forza dei nuovi inizi, che porta con sé novità, entusiasmo e determinazione.

Un nuovo chef cresciuto nelle cucine stellate e un'offerta beverage di impostazione internazionale rafforzano il progetto dei fratelli Alfiero che puntano dritti all'eccellenza con decisione e senza compromessi.

Lo chef è **Davide Loffredo**, 25 anni, originario di Torre del Greco. È approdato a Bros And Bun a maggio 2021 dopo importanti esperienze in Italia e all'estero presso strutture di alto livello: prima con Luigi Tramontano al ristorante Terrazza Bosquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento e poi, nel 2017, al ristorante La Serra dell'Hotel Le Agavi di Positano nel ruolo di capo partita; dal 2018 al 2020 è nelle cucine del Maxi, 1 stella Michelin dell'Hotel Capo La Gala di Vico Equense, e nella stagione invernale è chef de partie presso il 5 Stelle Lusso Carlton Hotel di St. Moritz, in Svizzera.

esperienza maturata nelle cucine stellate, nazione dell'alta cucina in bun e piatti di pulled lamb, pastrami, pancia di maialino menu che, rispetto alla stagione ristorante stellato nella preparazione, nella burger e dei piatti. Attenzione, tecnica e sono già negli antipasti come la il carpaccio fumè con filetto, wasabi di cacche rosse, frisè di scarola, pane cosmopolita, i piatti rivelano suggestioni di

altre culture e paesi, in primis la Svizzera, per la quale Loffredo nutre una passione particolare e che si rivela nella scelta di ingredienti quali i formaggi e nelle sue salse: senape, aioli, barbabietola e cetrioli. Punto focale del locale è sempre il bun, il panino tondo realizzato da Cesto Bakery su ricetta esclusiva, che viene declinato come un piatto di alta cucina giocando su consistenze diverse, profumi e sapori. Le carni per l'hamburger sono frutto di un'attenta selezione, blend di tagli e razze, in esclusiva per Bros And Bun.

Alla proposta di cucina, che raggiunge punte di perfezione anche negli antipasti, si aggiunge la carta dei dolci curata dal talentuoso **Michele Cannavacciuolo**, pastry chef della squadra di Gennaro Esposito della Torre del Saracino. Una carta che va da un prezioso e gustoso tiramisù con cocco, burro di arachidi e gelato al caffè, fino al Truffle et Vanille, una bavarese alla nocciola con cremoso all'extravergine di oliva, tartufo, gelato alla vaniglia e amaretti macinati.

Interessante anche l'ambiziosa carta di vini dove non mancano le più blasonate etichette italiane e estere.

Altra novità della riapertura è il cocktail bar del locale affidato alla maestria di **Giuseppe Esposito**: classe '86, napoletano, a vent'anni è volato a Londra per imparare dai migliori, così da semplice bartender dello storico Ivy Club è diventato head bartender dello Sky Garden di Londra e infine del Arros Qd il ristorante londinese del pluristellato Quique Dacosta. Da Bros And Bun mette tutta la sua conoscenza internazionale per una mixology identitaria, raffinata e a tratti coreografica: i suoi 9 signature cocktail rispecchiano nelle miscele lo stile, l'eleganza e il gusto della cucina dello chef Loffredo.