

BELLO e BBUONO, cocina italiana con esencia Napolitana

Ubicado en la madrileña plaza de Chamberí BELLO E BBUONO es un restaurante italiano que interpreta la cocina del país transalpino fijando su atención en la gastronomía napolitana

El nombre ya de por sí es toda una declaración de intenciones. BELLO E BBUONO es una adaptación de la coloquial expresión Bell' e bbuon' que en dialecto napolitano significa algo inesperado, "de pronto", "de repente", dicho siempre con sentido de positividad.

Sus propietarios, Mariella Gambardella y Salvatore Romano provienen del mundo de la hotelería (Mariella) y de la hostelería (Salvatore). De hecho, Salvatore participa en varios proyectos de restauración en la capital, siendo además propietario de la trattoria y pizzería Toto e Peppino, que desde hace dieciséis años ofrece una de las más reconocidas pizzas de Madrid.

BELLO E BBUONO se ubica en la plaza de Chamberí, 10 en un local elegante y acogedor en el que resaltan los tonos neutros. Todo ello con intención de otorgar todo el protagonismo a los platos del chef Carmine Bavuso, con dilatada experiencia en restaurantes de Londres, Roma, Múnich, Dubái y Montecarlo. Bavuso propone una cocina vanguardista en la que reinterpreta recetas de la gastronomía tradicional italiana dándoles su particular toque personal y resaltando siempre la importancia de la materia prima.

Entre sus antipasti destacan las deliciosas capesante con crema de escarola y nduja (embutido típico de la cocina italiana) o la tradicional parmigiana que en BELLO E BBUONO se versiona de forma original y se termina en mesa con una crema de provola ahumada.

Indispensables igualmente su nerano (fusilli con calabacín, gambas marinadas y Provolone del Mónaco) o la deliciosa genovese napoletana (tortelli caseros rellenos de genovese, un tradicional guiso de la región de Nápoles).

Entre sus principales destaca el sabroso O' purpo (pulpo cocido a baja temperatura que se acompaña de crema de burrata y berenjena ahumada) o el succulento carré de agnello con puré de patata que Bavuso ahúma en cocina.

A finales de enero llegará desde Nápoles un imponente horno fabricado con piedra especial de origen volcánico, que permite llegar a temperaturas de 400-450º en cocciones muy rápidas (60-90 segundos), para conseguir las genuinas y auténticas pizzas napolitanas.

Para concluir, el momento dulce de BELLO E BBUONO es imperdonable. Entre otros postres, Bavuso

propone su versión del tiramisú en tres texturas (Tiramisú 3.0) o la sorprendente “torta di Carmine”, en la que el chef juega con algunos de sus ingredientes fetiche.

La bodega está marcada por la impronta italiana con buen número de referencias provenientes de las diferentes regiones vitivinícolas del país y con algunas concesiones al mercado español.

BELLO E BBUONO dispone además de una agradable terraza cubierta utilizable en cualquier época del año y ofrece menú del día de martes a viernes en horario de comidas.

Datos de contacto:

Gema Lendoiro
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>