

# CATALOGO

2023

---

CS  
ARREDA



# OUR WORK

- 01. ABOUT US
- 02. PROCESS
- 03. PORTFOLIO



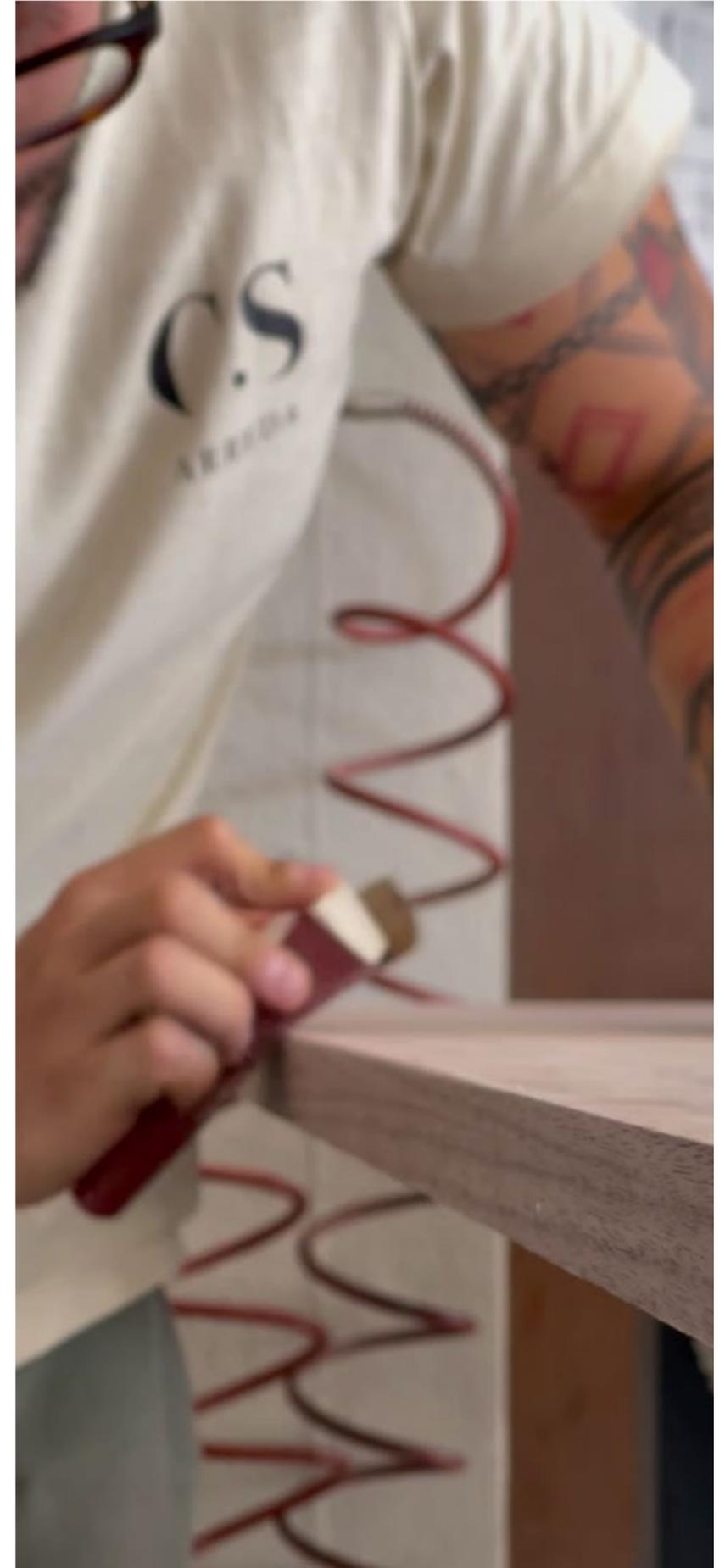
### CS ARREDA

Forti di un'esperienza di oltre 30 anni nel mondo del Food, siamo posizionati all'interno del mercato Ho.Re. Ca con marchi rinomati e stimati nel settore.

Certificati RINA per il rispetto dell'ambiente, le procedure d'intervento e la qualità di esecuzione di allestimenti e riparazioni, garantiamo il montaggio degli arredi e la messa in opera degli impianti con professionisti in grado di eseguire con competenza e professionalità opere murarie e rifiniture particolari.

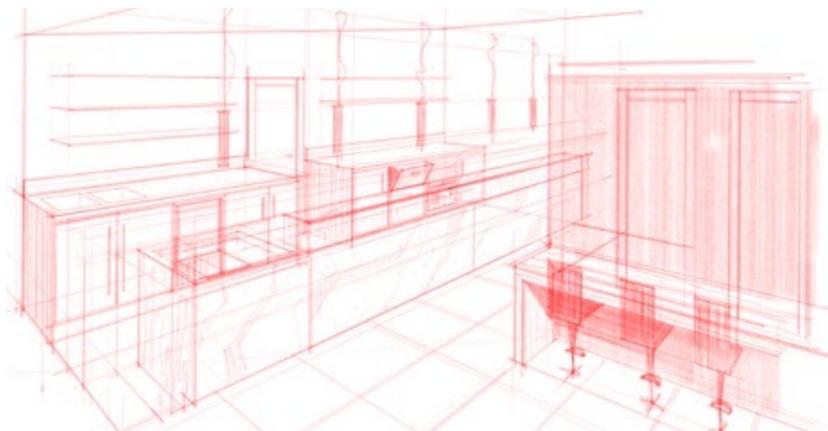
Seguiamo il cliente dalla progettazione alla realizzazione, occupandoci anche del reperimento delle autorizzazioni necessarie presso gli organi e gli enti competenti. Il lavoro di squadra è uno dei nostri cavalli di battaglia e questo ci permette di essere sempre disponibili al dialogo e alla collaborazione con la committenza.

Offriamo anche un servizio di teleassistenza con il quale saremo tempestivamente al vostro fianco ad ogni necessità. La falegnameria interna ci permette di essere elastici nelle idee e concreti nella loro realizzazione.



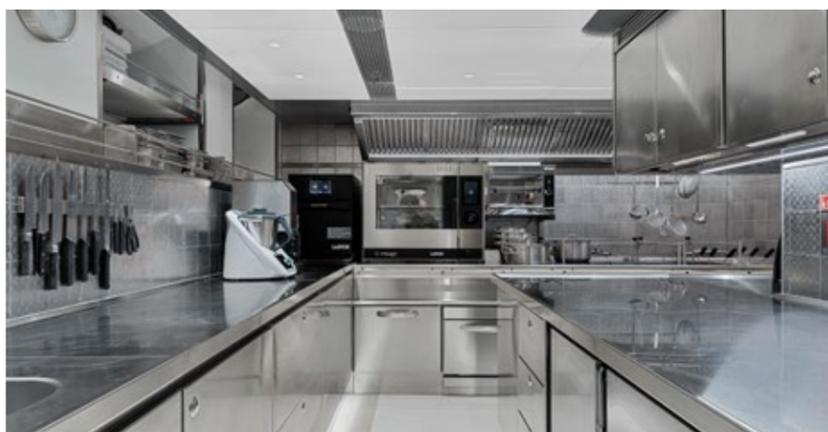
## 01 PROGETTAZIONE E DESIGN

Nell'evoluzione della nostra azienda abbiamo rafforzato sia l'efficienza e la qualità della produzione sia i vari aspetti relativi alla progettazione. Seguiamo il cliente nelle scelte estetiche dettate dall'architettura e in quelle funzionali alla logistica della sua attività, così che possa essere immerso completamente nella sua nuova realtà.



## 02 REALIZZAZIONE

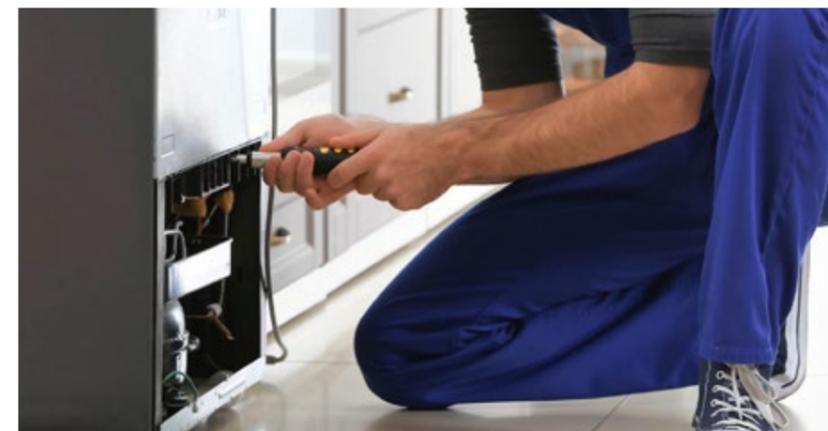
Di serie o su misura i nostri arredamenti sono tutti realizzati con materiali di prima qualità e studiati per un uso intenso e professionale. Sono assemblati interamente nella nostra officina utilizzando prodotti semilavorati o da incasso delle migliori marche italiane, garantendo così un prodotto Made in Italy che strizza l'occhio alla refrigerazione e all'impiantistica in generale.



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI

## 03 ASSISTENZA

L'assistenza rappresenta per CS un'arma vincente e permette di stringere con il cliente un rapporto di fiducia e collaborazione. Garantendo tale servizio anche da remoto, siamo sempre a disposizione malgrado la distanza, cercando di ripagare l'aspettativa del cliente con efficienza, dinamismo e produttività.



## 04 MARKETING

La nostra collaborazione con fotografi, videomakers e social media managers offre l'opportunità ai nostri clienti di interfacciarsi nel panorama della pubblicità moderna. Una volta completato l'allestimento del locale offriremo un servizio fotografico con eventuale possibilità di gestione relativa agli scatti futuri.



# PORTFOLIO

01. MALTESE FALCON
02. RISTORANTE VENEZIA
03. UNIVERSO 24
04. QUADRATUM
05. LA TAVERNETTA
06. NARCISO
07. CANTERA DEL BÒZO
08. GARDENIA
09. LA SITUA
10. AGAVE
11. MAGIA
12. BRISTOL
13. SAMBA
14. FRANCESCO
15. MILLEVOGLIE
16. PERTINI
17. BONIBURINI
18. PABLO
19. DEL FREO
20. LA BOTTEGHINA DELLA CARNE

**E**leganza, professionalità e funzionalità sono i tratti distintivi di questa cucina allestita durante la riconfigurazione dello storico yacht extra lusso Maltese Falcon. Lo spazio, gestito su misura, è dominato da materiali di primissima qualità come l'acciaio inox Aisi 316 e da attrezzature tecnologicamente avanzate adatte per tutti i tipi di cottura possibili. L'organizzazione estetica e funzionale dell'arredo lavorativo è gestita per assicurare eccellenti prestazioni e garantire conservazione, pulizia ed eleganza. In caso di necessità è possibile asportare tutti i componenti della cucina, testimoniando un'idea progettuale concreta che parte dal processo creativo e si sviluppa nell'allestimento.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI



# RISTORANTE VENEZIA

RISTORANTE

Un locale storico che continua la sua tradizione culinaria nella riviera apuana in una location che riprende lo stile rustico in un universo modern. Il legno domina l'arredo contrastando le rifiniture industriali nere verso un'unione vincente di forma, estetica e calore. Le sedute sono ben distribuite in uno spazio che richiama un luogo familiare, casalingo, caratterizzato da isole divisorie attrezzate e da una natura morta dipinta sulla parete laterale, slogan immersivo che ricorda le pitture parietali delle case giapponesi. Un luogo dove la buona cucina incontra l'arte della casa. Perché è proprio quando ci sentiamo a casa che siamo davvero felici.

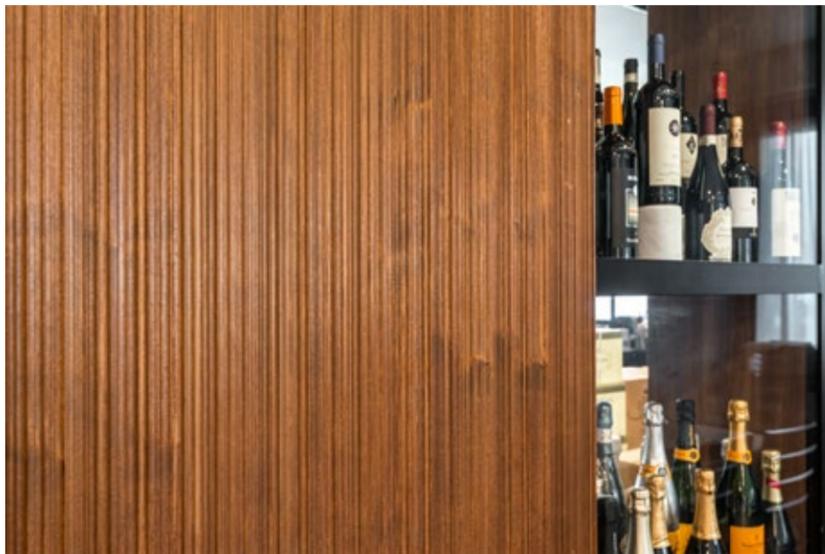
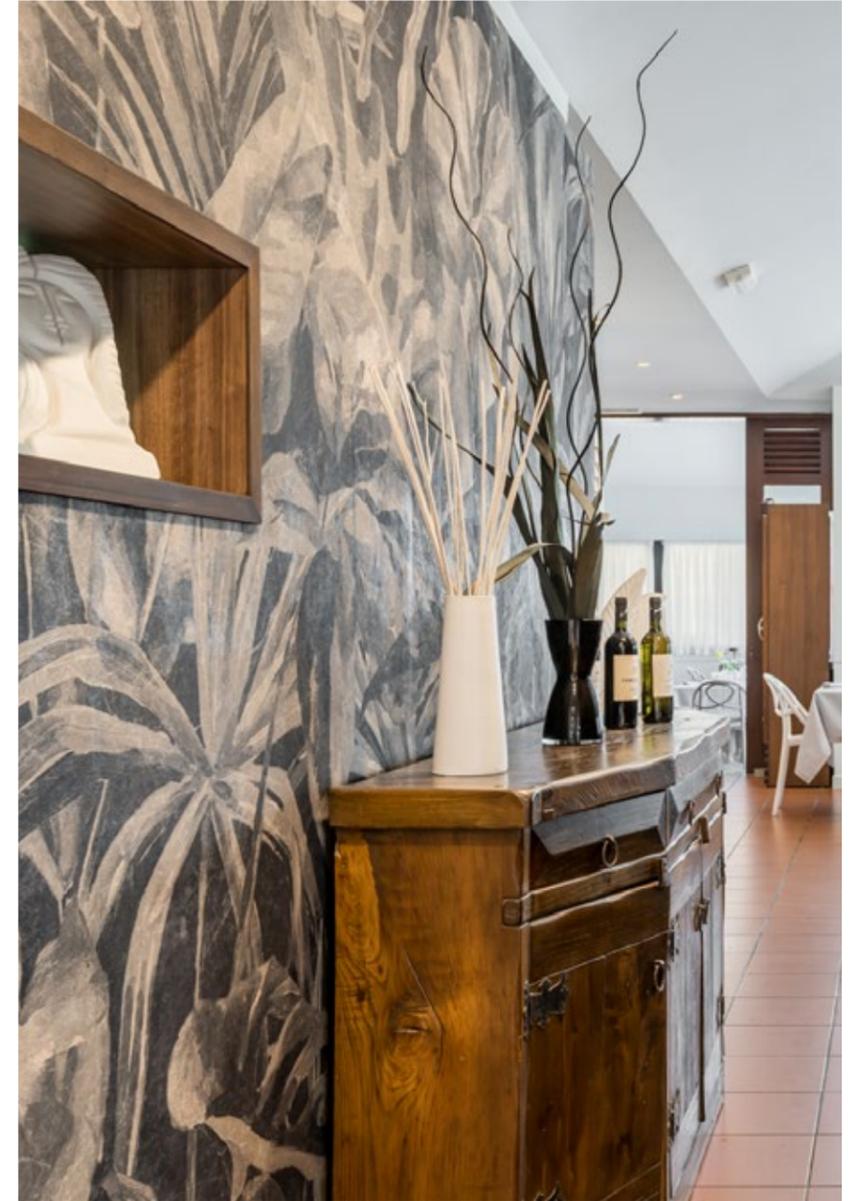
TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







# UNIVERSO 24

BAR - RISTORANTE

Il vetro e la trasparenza sono i protagonisti di questo design che oscilla tra tradizione ed innovazione. Colpisce immediatamente la freschezza e la luminosità dell'ambiente, circoscritto in vetrate che rendono l'idea di lusso e confort. Brillante è anche il bancone pasticceria: in questo senso si accentua maggiormente il dialogo tra neri e grigi degli arredi che strizzano l'occhio alla tradizione orientale attraverso componenti floreali e decorazioni.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







**C**olpisce l'eleganza sia rustica sia moderna dell'arredo e delle architetture, in cui le singole parti dialogano tra innovazione e storicità. Colori pastello grigi e marroni creano un'atmosfera accogliente dotata di sedute in pelle comodissime. Si nota il contrasto tra il pavimento e il soffitto, un abbinamento lontano nello stile che tuttavia in questo caso assume un ruolo fondamentale nel conformarsi al meglio con l'arredo e divenire assoluto protagonista della scena, dando una sensazione di creatività ed eleganza.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





CARO OSPITE  
AIUTACI A RIPARTIRE  
CON UNA RECENSIONE



tripadvisor



SAREBBE UN REGALO DAVVERO  
PREZIOSO PER TUTTI I RAGAZZI  
DELL'OSTERIA

Quadratum

Quadratum

# LA TAVERNETTA

## RISTORANTE

La tradizione culinaria di uno storico locale in pieno centro a Carrara si mescola con un arredamento interno elegante e raffinato. Il binomio principale è formato dal marmo bianco e dalle sedute in pelle marrone, veri oggetti di design. Colpisce anche la texture quasi granitica della parete laterale, che divide la sala dalla cucina dialogando con un parquet rustico che profuma di vissuto. L'ambiente è caldo e confortevole e crea un'atmosfera elegante dove poter assaporare i sapori della tradizione.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





# NARCISO

## RISTORANTE

Il design moderno della sala dialoga con alcuni elementi di stampo retrò in un universo balneare ricco di sapori e sapidità. La sala si affaccia direttamente sulla spiaggia, conciliando un clima romantico tra eleganza e lucentezza grazie alle imponenti vetrate che colorano l'ambiente di sole e tramonti. L'arredo chiaro rimanda al colore delle postazioni balneari dello stabilimento, in dialogo coi neri del mobilio, delle porte, delle lampade e delle cornici sui muri. La ricerca estetica tra formale ed informale si caratterizza sia grazie al paesaggio circostante sia grazie ad un'atmosfera cromatica che con lo scorrere del tempo dona all'allestimento sfumature di emozioni.

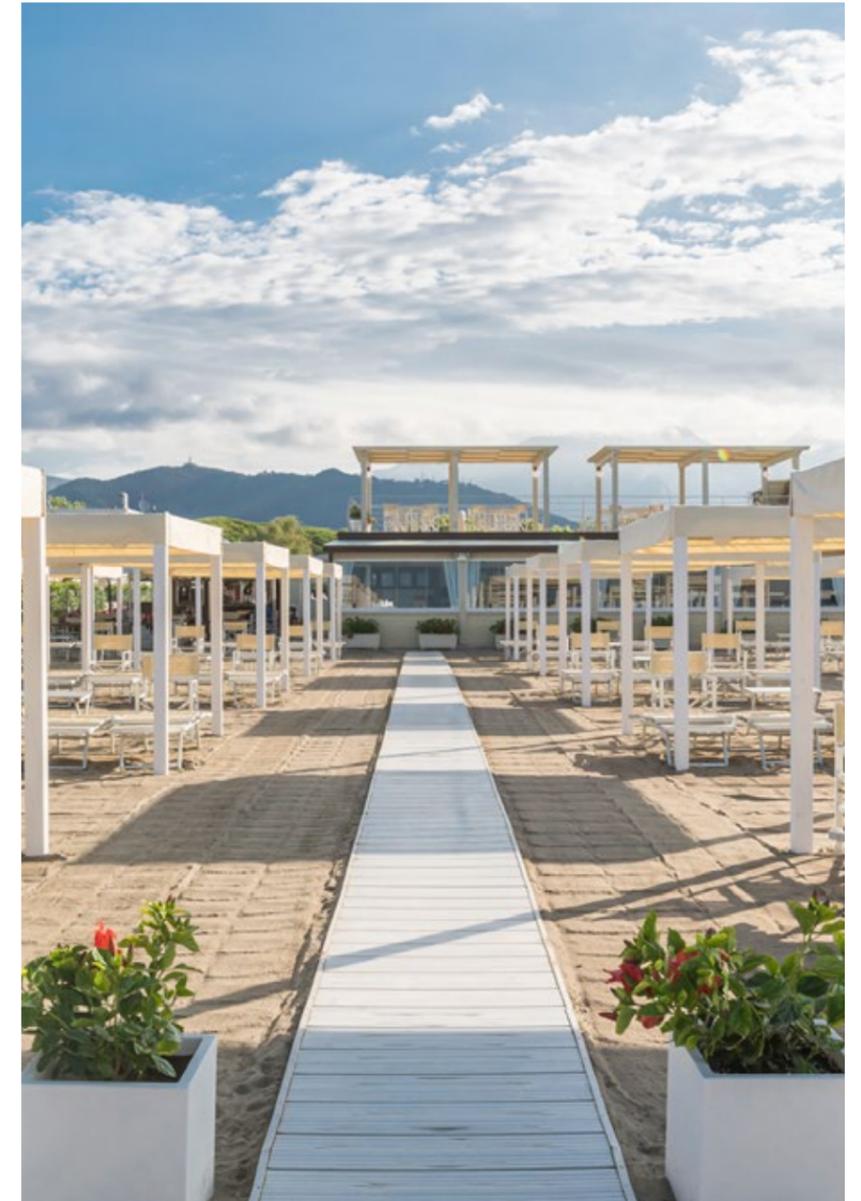
TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







# LA CANTERA DEL BÓZO

BAR

L'arredamento promuove un dialogo tra chiari e scuri, elevandosi nella parete principale di colore blu che esalta brillantemente sia la proposta della zona bar sia quella del banco pasticceria. La soluzione vetrata sopra il reparto bar offre giochi cromatici e specchiati, caratterizzati da venature luminose atte a creare confort ed atmosfera. Un interno raffinato che dialoga con lo spazio esterno caratterizzato da elementi rustici e moderni in un connubio di convivialità ed eleganza che crea un clima ideale per ogni tipo di aperitivo.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI



VINI BIANCHI in BICCHIERE  
GEMURSTRÄMMER "AL AL ROANO" 5€  
RIBOLA GIOLLA "VENE AL ROANO" 6€  
VINI ROSSI in BICCHIERE  
VALPOLICELLA DIO "CA RUGATE" 5€  
ROSSO di MONTALCINO "AL AL VESPAIO" 6€  
BOLLICINE  
FELLECIO "COSTA ALTA" 5€  
FRANGIACORTA "FRANGIACORTA" 7€  
CHAMPAGNE "ESTERLIH" 8€



C  
D  
B



# GARDENIA

BAR - RISTORANTE

Lo stile del locale è caratterizzato da un'armonia fusion e cromatica, un ponte tra design occidentale e poesia orientale. La componente floreale nelle sale dialoga brillantemente con la bicromia verde neoclassica degli arredi, creando un effetto di rilassatezza e pace zen che si consuma sia nell'estetica vetrina del bancone sia nella cucina professionale e ben organizzata.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







# LA SITUA

## OSTERIA

Il locale colpisce per la sua semplicità che arriva al cuore con eleganza e poesia. Nella sala si respira infatti un clima quasi artistico, come se il cliente stesse mangiando in un atelier rustico e raffinato, potendo osservare oggetti d'arte lungo le pareti e lasciandosi trasportare nella fantasia delle piastrelle del reparto bar. Il legno caldo dialoga con la componente industriale nera, protagonista di una cucina piccola ma ben organizzata esaltando tutti gli spazi a disposizione.

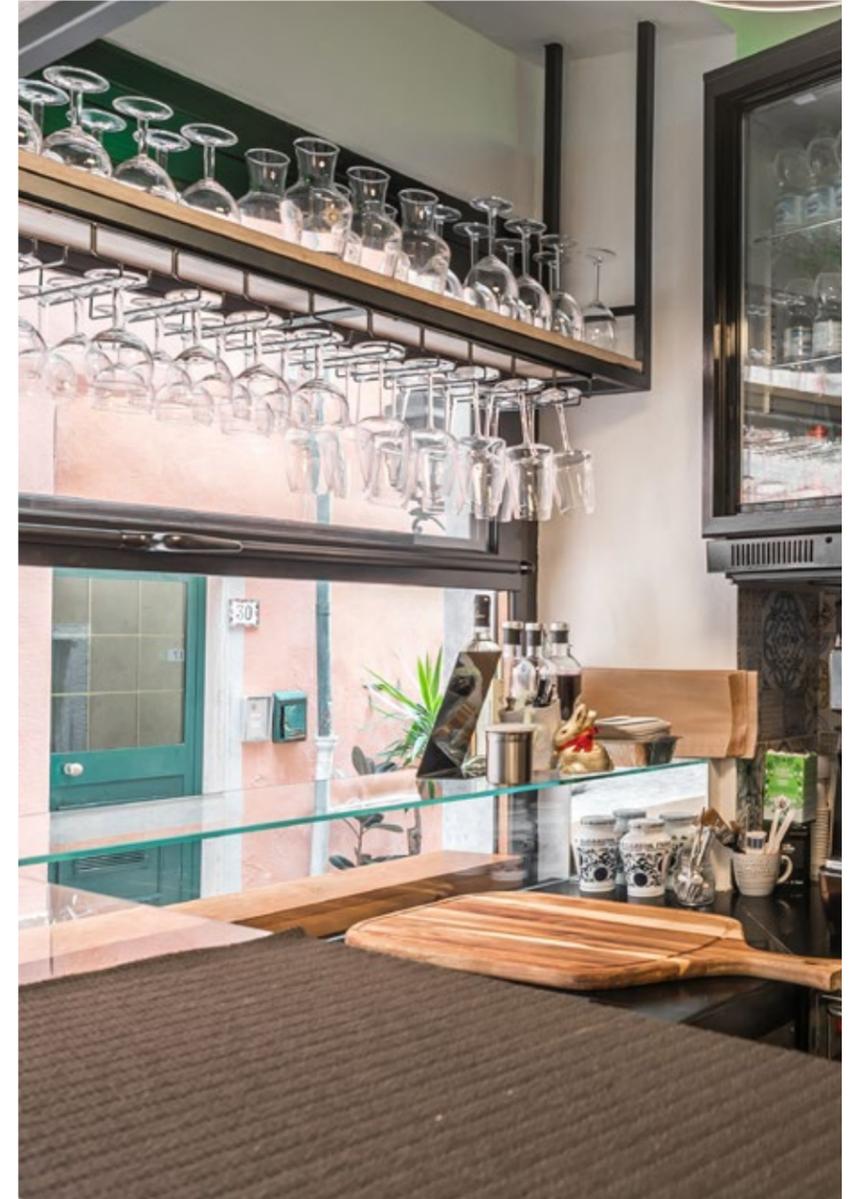
TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







Lo stile francese si sposa perfettamente con l'estetica del design e con l'offerta gastronomica del locale. La componente floreale, i verdi degli arredi e il legno dei tavoli e del bancone rimandano alla natura, come se l'ospite fosse immerso in una serra tropicale tra un aperitivo e un altro. Vetro e ferro confermano sia la tradizione francese ottocentesca sia quella inglese, promuovendo un gusto leggero, pratico e spazioso.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI







# MAGIA

## BAR

**N**ata all'interno della rinomata Focacceria Francesco, Magia Cocktails Bar amplia il servizio gastronomico con un'importante offerta beverage and drink regalando agli ospiti un'esperienza elegante e contemporanea. L'arredamento si inserisce nel contesto spaziale in modo naturale creando un impatto visivo carico di tradizione e design. Il legno spazzolato tinto noce fa risaltare il gioco armonico della pietra verde creando il giusto connubio tra storicità e innovazione. La postazione cocktail ha come caratteristica principale la bancalina con raccolta gocciolamento ed è personalizzata in dimensione e forma. L'alzata porta bottiglie retroilluminata scandisce lo spazio attraverso colonne in legno e mensoline in cristallo rendendo la sistemazione del prodotto ottimale e scenografica. La componente floreale, che dialoga col giardino esterno, regala un'esperienza immersiva e moderna.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





MAGIA

CS





# BRISTOL

## BAR

Locale moderno e luminoso che ricalca lo stile giapponese attraverso sedute in pelle nera e decorazioni floreali che toccano varie tonalità di verde. Il bancone centrale si inserisce elegantemente nella sala con le sue sfumature legnose in dialogo con la brillantezza del vetro che accoglie i prodotti gastronomici. Un locale raffinato che si impone nel centro di Marina di Carrara sia per un caffè pomeridiano sia per gli aperitivi serali. Sia per la cromia delle pareti e degli arredi sia per i motivi dipinti, la sensazione è quella di essere immersi in una foresta tropicale.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





# SAMBA

BAR

Un locale storico che continua la sua tradizione con eleganza e innovazione, imponendosi a Marina di Carrara come uno degli esercizi più frequentati dalla movida locale. La raffinatezza del design si evince in un binomio di bianchi e marroni che esaltano la selezione alcolica del locale e la sua pasticceria. L'ambiente è spazioso e ben illuminato, organizzato secondo tutte le esigenze tecniche e di comfort sia del cliente sia del ristoratore. Da sottolineare anche l'ampia zona dehor che conferma un design moderno e accogliente.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





La tradizione culinaria di uno storico locale in pieno centro a Carrara si mescola con un arredamento interno elegante e raffinato. Il binomio principale è formato dal marmo bianco e dalle sedute in pelle marrone, veri oggetti di design. Colpisce anche la texture quasi granitica della parete laterale, che divide la sala dalla cucina dialogando con un parquet rustico che profuma di vissuto. L'ambiente è caldo e confortevole e crea un'atmosfera elegante dove poter assaporare i sapori della tradizione.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY FABIO DI CARLO





31

*Authentique*

Authentique  
Cafe-Croissant

Authentique  
Cafe-Croissant

Authentique  
Cafe-Croissant

Authentique  
Cafe-Croissant



L'arredo dialoga direttamente con l'architettura del locale, esaltando la rusticità delle sue arcate e del soffitto di cotto e legno con un gioco di luci e levigatezza moderne proprie dal bancone principale. La lastra di marmo di altissima qualità di quest'ultimo si mostra elegante e raffinata in un continuo binomio tra tradizione e modernità. Gli spazi e le sedute sono gestite al meglio seguendo principi di comfort, così come la postazione bar dotata di organizzazione e praticità.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





illy



**P**ertini continua a scrivere la storia con la sua tradizione di sapori in un locale dal design moderno con qualche riferimento al colore neoclassico sia delle pareti sia delle rifiniture degli arredi. Il color verde acqua fa risaltare i prodotti esposti in un locale luminoso, semplice ma concreto, dotato di ogni avanguardia sia in cucina sia nel bancone principale, dotato di confort per la conservazione e l'esposizione consona degli alimenti.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI



La Bottega  
dal

VERNALE  
la domenica  
alle 10:30  
ore serali



Dal 1990  
*La Bottega di Pertini*  
dalla Zia Piera

CS





La bottega storica Boniburini riapre nel centro di Avenza con una nuova concezione spaziale e materica, ricordando i sapori e gli stili tradizionali aggiornati al contemporaneo. Il grande bancone refrigerante e il mobilio seguono l'andamento perimetrale dell'ambiente offrendo grande pulizia e ordine spaziale. Il retrobanco, enfatizzato dal ponte in legno, racchiude tutte le operazioni funzionali e logistiche che garantiscono la divisione dei compiti eliminando i possibili impedimenti. I flussi sono indipendenti e organizzati secondo la logica dettata dall'esperienza e dalla professionalità della committenza.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





PARMIGIANO  
40 MESI  
€ 179

PARMIGIANO  
24 MESI  
€ 149

FROMAGE  
45%

FROMAGE  
€ 1,20

# PABLO

PIZZERIA

Locale ad alto impatto visivo i cui arredi giocano tra la matericità del legno e la levigatezza del marmo bianco carrarese. Un'eleganza cromatica e strutturale che evidenzia la dinamica gestione dello spazio e della luce, risultando pratica, accessibile e ben distribuita. Il piano di lavoro a vista permette al cliente un'immersione totale nell'architettura degli arredi di prima qualità e nella sensazione di pulizia e igiene che garantiscono la trasparenza e la visione artigianale di una realtà pisana tra tradizione ed innovazione. Il volume centrale rende protagonista l'iconicità italiana per eccellenza, la pizza.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





# DEL FREO

## PANETTERIA

Lo stile raffinato di bottega francese si consuma in questo design elegante e provenzale, caratterizzato da una forte luminosità e da una policromia che esalta il mobilio e i prodotti esposti. Il bancone centrale corre parallelepipedo trasformandosi in una semisfera, promuovendo la distinzione dei prodotti dei reparti panetteria, pasticceria e salumeria.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





PER IL 40%  
CROCCANTE E FRODO  
FRANCIA AL GUSTO  
TORTA DI ARANCIA  
FRUTTA SECCA  
FRAGOLE E CIOCCOLATO  
E LA PASTICCERIA  
TORTA DI CIOCCOLATO  
CROCCANTE  
PASTICCERIA





# LA BOTTEGHINA DELLA CARNE

MACELLERIA

Una bottega che profuma di famiglia e pranzi domenicali. Il locale luminoso di stile toscano è caratterizzato da un grande bancone principale per l'esposizione e la conservazione di prodotti di prima qualità. Le mensole espositive sulla parete dialogano con il mobilio della parte opposta, ponendo il focus sulla parte di solaio arricchita da travi in legno e mezzane in cotto che da al locale moderno un tocco di accoglienza e storicità toscana. Il vasto laboratorio nel retro bottega è dotato di macchinari di ultima generazione, celle di conservazione, reparto di sezionamento e zona cottura, il tutto distribuito seguendo criteri di praticità e ottimizzazione degli spazi.

TEXT  
BY FRANCESCO MARINELLO



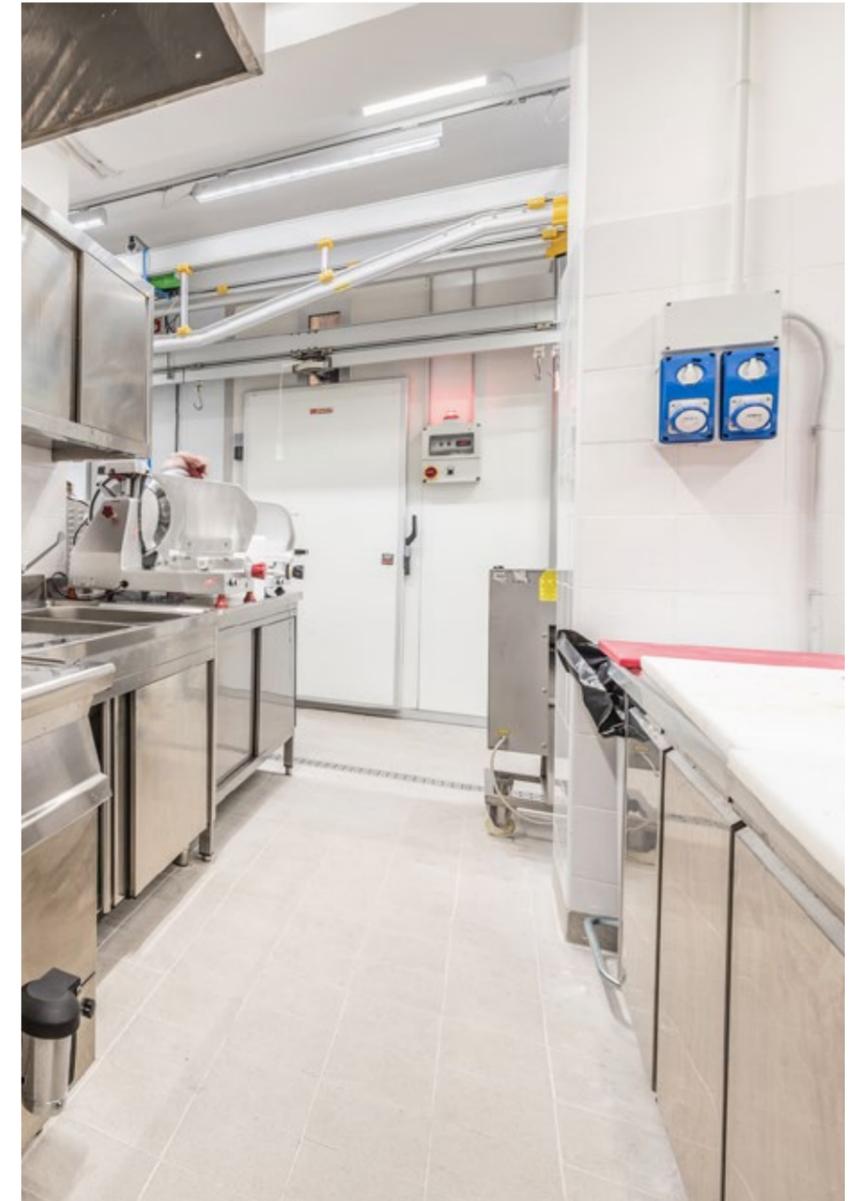
PHOTOGRAPHY  
BY MATTEO ANDREI





OSCAR  
KITCHENS









[WWW.CSARREDA.IT](http://WWW.CSARREDA.IT)

[info@csarreda.it](mailto:info@csarreda.it) - 0585855722

CS ARREDA © 2023. All Rights Reserved.

C.S. S.R.L. Via Frassina, 40 - 54033 Carrara (MS)

P.I./C.F. 01026470458 | N. REA MS - 106967