

A Brescia apre Laurée, caffetteria bistrot all-day di ispirazione francese

24 Febbraio 2026

di Redazione



BRESCIA - A Brescia è arrivata Laurée, nuova caffetteria bistrot di ispirazione francese che nasce dall'esperienza di **Endrit Rustemi**, già titolare di Carmelina Brescia, e di sua moglie **Laura Husaini**.

Spazio quotidiano, accessibile e trasversale, nel centro di Brescia, Laurée prende forma come nuovo progetto di Rustemi e della moglie e affonda le radici in un'idea precisa: creare un locale dove la qualità e la bellezza non coincidono con una proposta elitaria, ma in un luogo alla portata di tutti. Laurée si affianca, quindi, all'esperienza di Carmelina, ma sviluppa un'identità autonoma pensata per accompagnare gli ospiti dalla colazione fino alle 21 con una proposta modulabile in ogni momento della giornata.

Il locale si sviluppa attorno a un grande bancone a U di nove metri che domina l'ingresso. Sedute, divani e poltroncine nei toni del bordeaux dialogano con tavoli coordinati e con una serie di lampadari ispirati allo stile parigino anni Sessanta. Al piano superiore una saletta affacciata sul bancone è caratterizzata da rivestimenti bordeaux, un grande specchio e opere ispirate alla capitale francese alla parete. La cucina, completamente a vista, è elemento centrale del progetto.

La proposta gastronomica è attinente a quella di una caffetteria bistrot di ispirazione francese con contaminazioni mediterranee. Accanto alla caffetteria e alla pasticceria, con biscotti, torte, monoporzioni e lievitati prodotti internamente, il menu si concentra su piatti che colmano ogni esigenza: dalla colazione al pranzo, fino al pomeriggio.

Nel menu convivono i classici da bistrot come Croque monsieur e Croque madame, Uova alla Benedict, Club sandwich, crostoni tra cui quello con Avocado e salmone, zuppe e insalate. Dalla cucina, aperta fino alle 18, affidata allo chef Rino Mazzariello, socio del progetto, si possono ordinare piatti caldi tra cui un classico francese come la Soupe à l'oignon fino ai Tonnarelli cacio e pepe o al più lombardo Risotto allo zafferano e ossobuco.

La drink list di Laurée, curata da **Raffaello Nines**, anch'egli socio del progetto, affianca grandi classici e cocktail di impostazione più contemporanea, con una selezione che spazia tra Americano, Negroni e Spritz, fino a proposte come Espresso Martini, Paloma e Margarita. Non mancano opzioni a bassa gradazione e analcoliche, accanto a una scelta essenziale di vini al calice.

La sera Laurée si trasforma in uno spazio dedicato a eventi privati.