

quiBrescia

Mensile della Città - Anno 3 - N° 22 Settembre 2006 € 3

HERMÈS



Spedizione in a. p. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art.1, comma 1, DCB Brescia - In caso di mancato recapito restituire al mittente presso BS CMP

Cover story:
La boutique Hermès

INTERVISTE:
Alberto Cavalli
Magdi Allam
Chicco Chiodi
Maria Venturi

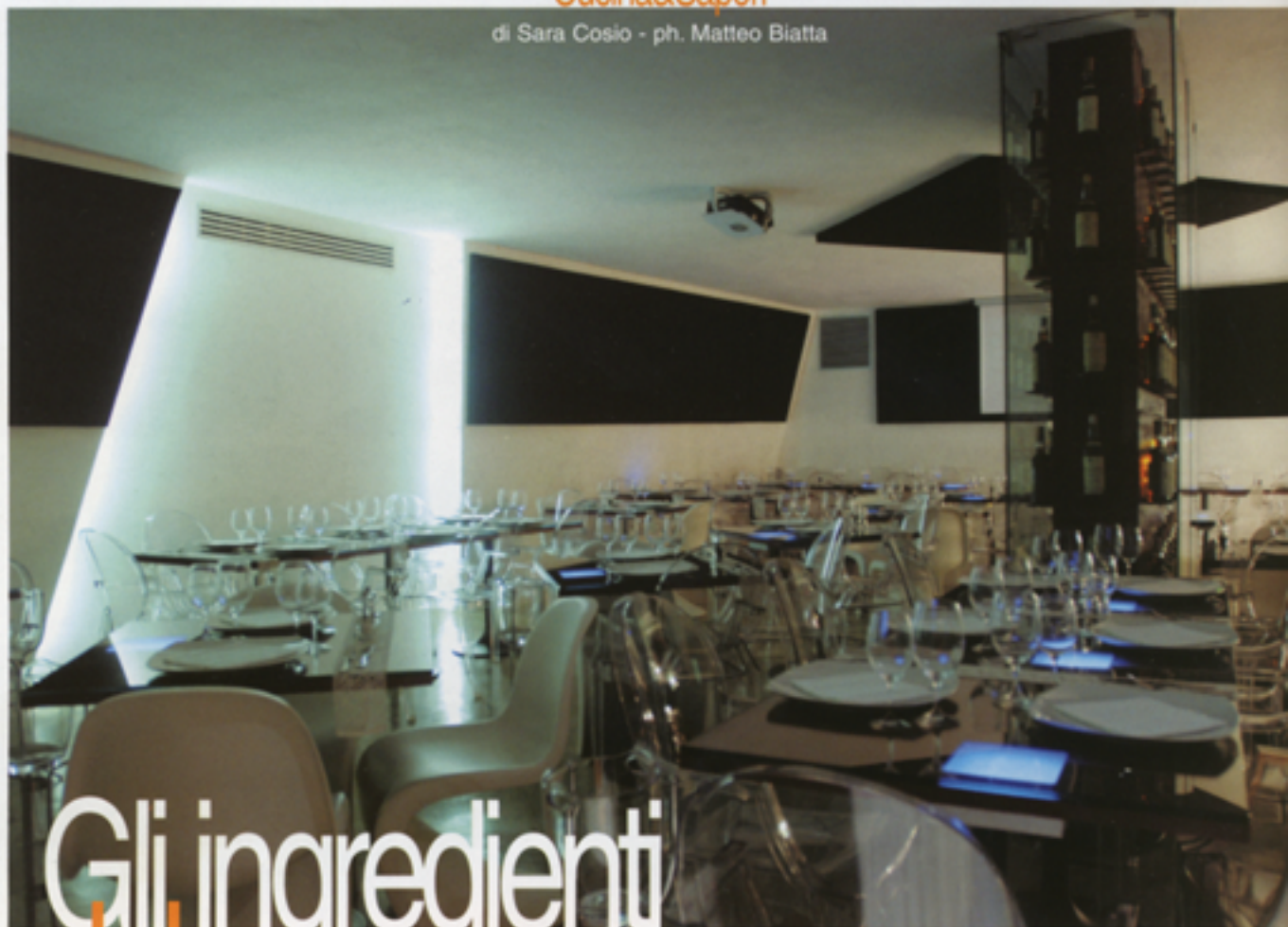
Il Carmine a Brescia
Stagione lirica al Teatro Grande

SPECIALE SPOSI

Prova su strada: Maserati Quattroporte



ph. Federico Buscarino



Gli ingredienti del successo

AGEROLESE: I SAPORI DEL MARE
IN UN AMBIENTE UNICO E SOFISTICATO

Tutto è iniziato nel 1994 quando Mario Giordano, e lo staff della pizzeria Agerolese, decisero di regalare a Brescia un angolo dove scoprire i profumi e i sapori del mare ma anche la tipica vèrve della Costiera Amalfitana. Da allora una rapida scalata si è guadagnata la fiducia dei palati più raffinati ed esigenti, una scalata che oggi, più che mai, non vuole proprio rallentare per coronare un desiderio che diviene un progetto in grande stile. Sala Mihaela, così si chiama il nuovo spazio ispirato alla donna, moglie di Giordano, da cui prende il nome e le sembianze, in quel suo essere elegante e sofisticato. L'atmosfera si fa più opaca e intima e si tinge di cromie contrastanti del bianco e nero, un arredamento minimal dove il tocco contemporaneo, del designer bresciano Ermanno Preti, crea forme organiche in continuo movimento che di certo decontestualizzano quello che ci si aspetterebbe da una tradizionale pizzeria.

Un menù esclusivo ed estroso di pesce vi incanterà: cruditee di mare, branzini pescati, astici nostrani, sorriso di aragosta, catalane miste, crostacei in pinzimonio, grigliata reale, branzino alla mediterranea in crosta di pane... queste sono solo alcune delle specialità che lo Chef Alfonso propone, accompagnate da una delle centinaia etichette tra bollicine, champagne e distillati provenienti da tutto il mondo, che impreziosiscono l'originalissima cantina all'interno della sala. Lasciatevi consigliare dal capo sala Felice e da tutti gli altri collaboratori, perché le proposte variano



Mario Giordano e la moglie Mihaela fotografati davanti all'originale cantina, che vanta oltre 100 etichette tra bollicine, champagne e distillati provenienti da tutto il mondo



Insalata di crostacei



Cascata di carpaccio



Sorriso d'aragosta

Ogni giorno, per assecondare ogni esigenza e seguire la stagionalità dei prodotti di primissima scelta.

Il gusto della cucina d'alta classe abbraccia il gusto dell'armonia estetica, dello stare bene e della cordialità, lasciando spazio allo sguardo e al suo perdersi nella contemplazione dei mille giochi di colore: l'Agerolese è prova inconfutabile di una ristorazione che è cresciuta con il tempo, con l'esperienza e, soprattutto, grazie all'affetto di tutti coloro che ci hanno creduto e la amano.



Pizzeria Agerolese
via Verginella, 50 Brescia
Tel. 0302004143 - 0302010069