

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

O Italiano

Cardápio enxuto e certo: assim começa um bom restaurante. A gastronomia italiana é recordista em estabelecimentos entre nós e continua inspirando a abertura de casas no ramo, cada vez trazendo mais da tradição europeia. O Italiano foi inaugurado no mês passado e já está causando alvoroço em BH. Por lá já foram celebrados aniversários e pequenas comemorações e os clientes que foram já se programam para voltar.

A arquitetura é belíssima, com espaços cheios de detalhes muito bem decorados pela arquiteta Beth Nejm, que estampou a cultura italiana com elegância e sofisticação. O destaque vai para os seis lugares na bancada do simpático chef Alessandro Sofia, recém-chegado de Londres. Esse é o camarote de aromas para se apreciar o vai e vem da cozinha aberta em confortáveis poltronas.

Seja no mezanino ou na área externa, os diversos ambientes somam 180 cadeiras e a área de espera já é extremamente agradável. Vinicius Veloso é o sócio responsável pela administração

d'O Italiano, que integra a rede de estabelecimentos do Grupo Chalezinho. Escolheram o bairro Olhos D'Água para esse novo empreendimento, bem perto da cervejaria Backer, que também participa da sociedade da casa.

O menu foi muito bem pensado, sem demasiadas opções, mas abrangendo massas, carnes, peixes e frutos do mar com ênfase na gastronomia italiana tradicional. De entrada, começamos bem pela bruschetta com abobrinha grelhada e mozzarella, realmente fresquíssima (R\$ 27). Arancini (R\$ 22), o clássico bolinho de risoto, não poderia faltar, ainda mais com recheio de queijo! O melhor prato da noite foi o carbonara (R\$ 59), feito com gema de ovo caipira, parmesão, bacon e guanciale, com aquele sabor marcante e inesquecível. Chamou muito a minha atenção também o delicioso vinagrete de beterraba, limão cravo e morango que completou a musseline de baroa, acompanhamentos do polvo em perfeito ponto de cozimento (R\$ 89). A lasanha (R\$ 59) é leve e delicada, feita com

filé mignon, molho de tomates frescos e fonduta de queijo. O prato mais pedido está sendo o brasato (R\$ 82): fraldinha em baixa temperatura com risoto de funghi, mostrando a preferência dos mineiros pela combinação de carne e risoto.

Nas sobremesas, encantei-me pelo tiramisú (R\$ 35 para compartilhar, se você resistir) – some na boca! Na panna cotta (R\$ 29), é possível ver as favas de baunilha e o pêssego assado deu um toque especial. Os doces vão apreciar o brioche de Nutella e o suspiro de limão siciliano com creme de limoncello, ambos a R\$ 29.

A carta de vinhos foi elaborada pela italiana Nella Cerino, professora da Associação Brasileira de Sommelier de Minas Gerais, presidida por seu marido, o sommelier Renato Costa. Com seu sotaque, Nella auxilia na escolha de um dos 70 rótulos predominantemente italianos. Os vinhos partem de R\$ 70 e chegam a R\$ 545 o Brunello di Montalcino do produtor Mocali, ou até mesmo R\$1.550 do produtor Casanova di Neri.



Detalhes

Chef Alessandro Sofia
Especialidade gastronomia italiana
Horários: de segunda a quinta, das 18h à 0h; de sex a domingo, das 12h às 17h e das 19h à 0h
Capacidade: 180 lugares
Estacionamento com manobrista
Inaugurado em outubro de 2018



Onde

O Italiano
Endereço: Rua São Vicente, 155 – Olhos D'Água
Telefone: (31) 3288-3052 / 99767-5190

Na web Quersaber mais?
oitaliano restaurante.com.br
Instagram: @oitaliano restaurante



OS DESTILADOS DA BACKER

A cervejaria Backer extrapolou os horizontes cervejeiros e lançou dois destilados especiais. O lúpulo agora também é ingrediente do Lebbos Hop Gin (R\$ 98), com características herbais e florais de amargor e aroma que estão no DNA da cerveja. Já o Whiskey 3 Lobos (R\$ 180) foi elaborado a partir de um single malte bastante frutado, leve e fresco, com notas aromáticas de pera e mel, destilado em pequenas panelas de cobre e feito com malte e fermento cervejeiro. Barricas de carvalho americano guardam o whisky e decoram o novo espaço recém-inaugurado no Templo Cervejeiro dedicado aos destilados de matéria-prima cervejeira. As garrafas ainda são lindas para presentear!

FESTIVAL LOVE WINE – CASA RIO VERDE

Com a curadoria da Casa Rio Verde, a sétima edição do Festival Love Wine será sediada no Belvedere com mais de 35 rótulos de tintos, brancos e rosés, a partir das 11h deste sábado, dia 10. O enólogo Adolfo

Lona será destaque no evento e realizará duas palestras sobre os temas “Espumantes do Brasil” e “Serviço do Espumante”. Restaurantes sofisticados confirmaram participação, como A Favorita, Alma Chef e Ro.ZA Bistrô. O público poderá curtir a festa ao som de muito jazz, rock, soul e house music. Uma equipe de monitores ficará responsável pelas crianças no espaço kids. Av. Professor Cristovam dos Santos, 444 – Belvedere.

LULUVINHAS DO TRINDADE

A confraria feminina de vinhos Luluvinhas de novembro será realizada nos dias 20 e 22. O tema será “Espumantes Franceses” e foram escolhidos para degustação cinco exemplares brut das regiões de Borgonha, Loire, Alsácia, Bordeaux e Champagne, todos elogiados pelo método champenoise. O chef Fred Trindade elaborou um menu especial para esse encontro composto de camarão, polvo, namorado, torpedor e tarte au chocolate. Investimento: R\$ 190. Inscrições pelo (31) 99757-6762. Rua Alvarenga Peixoto, 388 – Lourdes.

RECOMENDO! Butiquim Em Alto Estilo

ESQUINA RAMALHETE

APRESENTAO
Imperdível neste sábado

70's 80's 90's

LOVE MUSIC

alejandrogarcia
DJ & PERFORMER

Sábado DIA 10/11
Av. Afonso Pena, 4183