

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Speciali Trattoria

Que tal uma massa fresca feita na hora? O Speciali Trattoria está com essa novidade feita pela máquina italiana da marca Sirman, que faz todo o trabalho rapidamente, desde a mistura dos ingredientes até o corte de diversos tipos de massa. A casa tinha uma enorme variedade de pizzas e deu uma reformulada no cardápio mantendo só os 11 sabores mais tradicionais e agora está focada em pratos de uma trattoria.

Experimentei o tagliatelle recém-fabricado na minha frente ao funghi porcini acompanhado de carrê de cordeiro ao vinho (R\$ 82,90), um prato que inclusive foi sugestão para o Dia dos Pais.

Facilmente o chef Michel alterou o bico da máquina que prepara na hora a massa e saiu um corte de penne, que foi servido ao molho pomodoro com linguça de javali e mussarela de búfala ao forno (R\$ 49,80). O spaghetti pode ser apreciado em cinco diferentes molhos: bolognese, cacio e pepe, alla Nero e carbonara em torno de R\$ 45 e ai futti di mare por R\$ 72. A versão de carbonara (R\$ 48,90) é elaborada com gran formaggio, panceta, gema de ovo e pimenta do reino bem leve. Caso prefera, solicite mais pimenta que o moedor vem até a sua mesa para incrementar o prato. Para adeptos ao low carb, indico o peixe do dia enrolado em papilote, repousado sobre uma cama de berinjela e tomates (R\$ 68). Essa forma de preparo deixa o peixe bem molhadinho e

aromático. O salmão grelhado com legumes (R\$ 55) e o bacalhau mediterrâneo (R\$ 92) também não tira o foco na dieta.

Para iniciar o jantar, nada mais oportuno do que entradas italianas como o carpaccio (R\$ 35,30) e a bruschetta com queijo de cabra, Parma e mel de figo (R\$ 23,80), sem erro. No farto antepasto especial da casa (R\$ 49,70) vem um azeite de pimenta não muito forte e um ótimo azeite de carvão, com o qual não hesitei em regar em todos os itens: no queijo gran formaggio, no canastra, na compota de berinjela (com bastante passas e sabor bem adocicado), no presunto San Daniele e na conserva de cogumelos superacebolada.

Nas sobremesas, a tradição italiana aparece firme e optei pelo tiramissu (R\$ 18,20), sempre a minha escolha. A panacota com frutas vermelhas (R\$ 13,90) também me agrada pelo sabor pouco doce aliado ao cítrico da calda.

De segunda a quinta tem open wine a R\$ 49 por pessoa com sete opções entre tintos, brancos e rosés de variadas cepas. Os rótulos serão dinâmicos e definidos pelo sommelier da Speciali Trattoria. Escolha uma mesa na varanda, muito agradável!

Não posso deixar de ressaltar que os pratos são bem fartos e, caso você não consiga comer tudo, eles fazem a gentileza de embrulhar para viagem. Chique é não desperdiçar comida.



Avenida dos Bandeirantes, nº 1.299 loja 19 - Anchieta
(31) 3879-9060 (31) 98484-9899

danielaguimaraesdoceria



Onde

Speciali Trattoria

Rua Fernandes Tourinho, 805 - Lourdes
Telefone: (31) 3284-7060

COAL BAR-B-QUE MARKET EM LOURDES

Tudo defumado, desde os petiscos até os drinks. Essa é a proposta do @coalbbq, que inaugurou novo endereço em Lourdes, onde era o @eat1877, vizinho do @baixolourdes. Por lá continuam os burgers e desceu o cardápio da fábrica de defumação do Jardim Canadá, um galpão grande com muito evento bom focado no American BBQ. Brisket (R\$ 40, 180g); beef ribs (R\$ 45, 350g); pork ribs (R\$ 30, 250g); homemade sausages (R\$ 25, 180g); chicken thighs (R\$ 25, 200g); turkey leg (R\$ 35, 350g); bacon da casa (R\$ 39, 180g) e pulled pork (R\$ 25, 180g) são todos defumados em lenha de macieira com três acompanhamentos à escolha, por exemplo, milho, feijão e batata, também defumados. Muitos drinks à base de Jack Daniel's e itens defumados como o alecrim que vai no Ginger Jack (R\$ 22), o pimentão que vai no Gin Tônica (R\$ 21) e a abobrinha que vai no Bloody Mary (R\$ 20), releituras assinadas pelo expet @filipebrasil. Destaque para o croquete de brisket (R\$ 10 a unidade de 70g) e a porção de pork belly burnt ends (R\$ 25). Não perca a oportunidade de provar o bacon artesanal, muito diferente dos industriais, sem comparação! Três molhos BBQ caseiros acompanham as receitas: tradicional, picante e com cerveja IPA. Na carta de vinhos há seis rótulos a R\$



Na web Quersaber mais?

specialipizzabar.wordpress.com

facebook.com/specialitratortoria
Instagram: @specialitratortoria

Detalhes

Especialidade comida italiana
Horários: de segunda a quinta-feira, das 12h à 0h
Sexta e sábado, das 12h à 1h
Domingo, das 12h às 23h
Inaugurado em 2001
Carta de vinhos em torno de 100 rótulos

65, espumante, branco, rosé e tinto. Nas sobremesas, o carinho da Aparecida que trabalha há anos com o @_andrepreates, sócio da casa, que teve a ótima ideia de prestigiar uma pessoa tão querida. As tortinhas dela são ótimas: de limão, de maçã e de banana.

EXECUTIVO NO EVA

O Eva Cucina Originale, que há pouco abriu as portas e se transformou em ponto de encontro dos apreciadores da gastronomia italiana, passa funcionar para almoço durante a semana. A ideia é transformar a cantina em opção à turma que das 12h às 15h30 passa pelo entorno, oferecendo com um cardápio rápido a possibilidade de o cliente montar seu próprio prato: ele pode escolher uma proteína e o acompanhamento da vez — dentre os destaques, o filé mignon grelhado (R\$ 35), o lombo de porco à milanesa (R\$ 30) e o salmão (R\$ 40) podem ser combinados ao tradicional risoto da casa, um purê de mil folhas ou um tagliolini com manteiga e sálvia. Para os amantes da cozinha genuinamente italiana apresentada pelos sócios Felipe Santiago e Massimo Battaglini, o almoço do Eva conta ainda com três opções de massas clássicas que completam o cardápio da noite, trazendo em versões “executivas” a verdadeira specialità dello chef da casa. Av. Luiz Paulo Franco, 301 – Belvedere.