



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo

O Italiano - Menu de Verão

Acompanhando sempre as estações, o restaurante O Italiano reformulou seu cardápio com 10 novos pratos de verão, sendo metade deles vegetarianos. Uma receita sem proteína animal tende a ser mais leve e de fácil digestão, ideal para essa época do ano. E mais uma novidade é que o restaurante entrou no rol da seleta lista do guia Duo Gourmet, com o benefício de comprar um prato principal e ganhar outro.

Bastante refrescante e “a cara” do verão é a certa combinação de parma com melão. O melão rei serve de base para o presunto de parma, ricota, amêndoas e creme balsâmico na porção de R\$59.

Eu poderia passar a noite toda beliscando o “Conservi” (R\$39), um trio de conservas feitas na casa com abobrinhas grelhadas, caponata e sardela da nonna, uma receita da bisavó do chef Alessandro Sofia.

O panino é um sanduíche típico da Itália, feito no pão grelhado de forma a ficar achatado, recheado com ingredientes diversos. O chef inseriu no cardápio versão vegetariana feita com abobrinhas grelhadas e burrata fresca. Para ser compartilhado, o panino chega à mesa fatiado em pequenas porções.

Dos antepastos italianos mais difundidos, a bruschetta com tomate uva confitado leva uma fina camada de mascarpone e delicadas folhinhas de manjerição sai a R\$29. Os pães do restaurante são da Casa Bonomi e Marche Du Pain.

Os pratos principais são bem servidos e sendo uma versão vegetariana então, é possível comer até o final. O spaghetti de grano duro com pesto de manjerição, burrata cremosa e raspas de limão siciliano (R\$49) é um exemplo leve assim como o “Quadrucci” (R\$59) - massa recheada com queijo brie e muçarela de búfala,

tomatinhos confitados e geleia de tomate. Quem não dispensa uma carne vai passar bem com o filé mignon à parmegiana acompanhado de parpadelle fresco na manteiga (R\$89). Curiosamente esse prato não tem origem italiana como o nome sugere e me parece que esse bife empanado surgiu foi no Brasil mesmo.

O polvo na brasa com vinagrete de beterraba, limão cravo e morangos, rúcula fresca e musseline de baroa (R\$98) está de volta no menu desse verão.

A “Meringata” não é novidade tampouco, mas fecha perfeitamente um jantar de verão com morangos frescos, suspiro e creme de chocolate branco (R\$29).

Destaco o vinho da noite que acompanhou o jantar. Encantei-me por ele, Trovatti Rosso IGT Terre Siciliane, um vinho que expressa a elegância da uva siciliana Nero d’Avola em corte com as internacionais Syrah e Merlot.

O vinho ganhou harmonia e equilíbrio por conta de seu acondicionamento em garrafa Magnum. A razão é que esse tipo de garrafa, por possuir uma porcentagem menor de oxigênio em relação à quantidade de vinho, proporciona uma evolução mais lenta e gradual ao produto.

Nos dias 3, 4 e 5 de março a itinerante confraria feminina de vinhos LuluVinhos acontece no O Italiano de 19h30 às 22h30.

São turmas em torno de 30 mulheres que se reúnem mensalmente em torno de uma boa mesa com o objetivo de trocarem experiências sobre um tema específico do mundo dos vinhos em um jantar harmonizado de 5 etapas.

A experiência fica em R\$210 sob orientação das organizadoras Vanessa Borbolet e Eveline Porto.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br.



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

[@danielaguimaraesdoceria](https://www.instagram.com/danielaguimaraesdoceria)