

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Nero Cucina

CHEF Jonathan Soares comanda a cozinha do novo e clássico restaurante italiano no Santa Lúcia, em BH

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

A gastronomia italiana em BH sempre marcou forte presença nos restaurantes e continua em ascensão. Vira e mexe abre mais uma casa com as queridas massas como protagonistas. Para a nossa sorte, há bons restaurantes italianos com toques contemporâneos de jovens chefs talentosos. É o caso do Nero Cucina, inaugurado na semana passada no bairro Santa Lúcia, de frente à Praça Arcângelo Maleta, com as panelas dominadas pelo chef Jonathan Soares.

“A cozinha do Nero é pensada para servir produtos de qualidade com preço justo, uma cozinha italiana clássica com personalidade, tradicional e com identidade. O principal ponto é que todas nossas carnes e peixes são feitas na brasa trazendo o diferencial do sabor defumado”, destaca Jonathan. Ele esteve à frente da cozinha do Fazendinha São Bento, inaugurado no meio do ano passado, um dos restaurantes dos mesmos sócios do Nero e agora dedica-se integralmente ao novo italiano de BH.

Tive o prazer em participar dos testes de cardápio e fiquei animada para a inauguração. O prato que mais me cativou foi o ravióli de pato curado (R\$80,80) com peito de pato defumado, como se fosse um bacon.

A massa recheada de ragu de pato e linguíça veio envolvida num molho saborosíssimo e denso, feito com a carcaça do pato. Laranja também faz parte dessa maravilha, para reforçar que a clássica combinação de pato com laranja é um sucesso.

O spaghetti al pesto (R\$42,80) também me cativou. Embora seja um prato simples, estava perfeito. O espaguete à carbonara (R 48,80) não pode faltar em uma casa italiana com sua potência de sabor dada pelo queijo pecorino e vez ou outra tendo o guanciale substituído pelo bacon - muito bom também.

Os belos camarões VG casaram muito bem com o espaguete ao suave e elegante molho de limão siciliano (R\$98,80). Gostei bastante também do peixe branco, que no dia era a pescada amarela, com risoto de limão, wasabi e azeite de manjerição (R\$69,80).

Para quem quer fugir da massa, uma excelente pedida é a truta assada acompanhada de abobrinha, tomate e berinjela, tudo feito na brasa (R\$54,80), prato perfeito pra mim.

Na ala de carnes vermelhas tem o filé mignon com risoto de cogumelos (R\$ 86,80), ancho à saltimboca (R\$74,80),



cotoletta (R\$89,80) e bisteca alla fiorentina (R\$138,80), esse último prato é enorme e serve duas pessoas já que vem um t-bone de 500 gramas por bife em média. A cotoletta é muito bem servida também com um grande prime rib suíno empanado, molho de tomate defumado, mussarela de búfala e risoto milanês. Provamos o saltimboca como petisco na entrada e até repetimos essa certa combinação de filé, sálvia e parma.

E por falar em entradas, daria para passar a noite toda só nelas. A começar pelo varal de embutidos italianos (R\$119,80) que vem

com burrata, tomate confit, conserva de berinjela, queijos e pães.

Apaixonei-me pelo crostini de salmão curado na casa, ricota com limão siciliano e abobrinha (R\$33,80) e pelo cruído de peixe (R\$46,80). A porchetta estava muito macia e vem uma quantidade considerável (R\$42,80). Dá para divertir muito ainda com bruscheta de cogumelos (R\$26,80), carpaccio (R\$42,80), berinjela gratinada (R\$42,80), arancini (R\$32,80), burrata (R\$ 49,80) dentre outras “italianices”.

Surpreendeu-me a torta de chocolate com caramelo salgado (R\$24,80), bem boa essa versão do Jonathan. Ainda quero provar a panacotta com frutas vermelhas (R\$24,80) e o tiramisu (R\$26,80) pois o chef é bom de sobremesas leves.

Ao som do sax do Frank Bueno a noite fica muito agradável. Nesse sábado tem DJ André Hadad a partir das 14h30 - sucesso.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Peça carnes e frutos do mar de altíssima qualidade através do nosso WhatsApp e receba em casa.

31 9 9660-0086



SEG – SÁB de 08H ÀS 20H | Domingo de 08H ÀS 12:30H
R. Ludovíco Barbosa, 131 - Pau Pombo, Nova Lima