

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Osteria Mattiazzi

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

A Osteria Casa Mattiazzi, especialista em culinária italiana, foi inaugurada em janeiro de 1999 sob comando do fundador e chef Massimo Battaglini. Desde o final do ano passado, a casa comemora uma nova fase com a entrada dos sócios das casas Salumeria Central e Pecatore, André Hallack e Éder Santos.

E, para celebrar essa parceria, o chef Massimo Battaglini lançou, junto com o chef italiano Raffaele Autorino, o projeto Cento x Cento Itália Gastro. Todas as quintas-feiras será servido na Osteria Mattiazzi um menu degustação por R\$ 159 por pessoa com couvert, sendo 2 entradas, 2 pratos principais e sobremesa, elaborado com produtos 100% de origem italiana. Outra novidade é a isenção de taxa de rolha: o cliente poderá levar seu vinho de casa sem custos. O cardápio será modificado mensalmente de acordo as escolhas feitas no famoso e internacional empório e restaurante Eataly, que, com sede única no Brasil, em São Paulo, possui um arsenal de produtos, especiarias e gastronomia italiana da melhor qualidade.

Estive no lançamento e pude apreciar os seguintes pratos: minilegumes com molho piomontês de salsinha e aliche; lagostins maçaricados ao mel italiano e zest de limão siciliano; saladinha de cevada com peito de codorna confit e molho de raiz forte italiana; massa de Gragnano com cogumelos porcini, papada de porco curada e tomatinhos; atum, couve negra italiana e creme de grão de bico negro, e, para finalizar, uma torta

típica napoletana à base de ricota fresca e grano com zabaion ao marsala. Ótimos pratos e ainda com a simpatia do maitre Elvio do Carmo que encanta a todos que o conhecem.

O menu deste mês de março também promete: almondegas de pão cozido, creme de abóbora e amêndoas torradas; minilula recheada com radicchio "trevigiano", e provola defumada sobre mistos de folhas da estação; língua de boi em baixa temperatura, molho de raiz forte e beterraba agri-doce; massa de grão saraceno com batatas, acelgas e queijo; rolê de paleta de cordeiro ao barolo com polenta taragna e de sobremesa um típico bolo gelado da região da toscana.

Durante a semana, mais eventos acontecem! Nas terças-feiras o "Martes em Vinho" oferece três opções de entrada, três opções de prato principal e uma sobremesa por R\$ 77 por pessoa, regados ao vinho da casa, Valmarino Merlot, à vontade. Nas quartas-feiras é a vez do "Quarta de Bolhinhas" com o mesmo menu acompanhado do espumante da casa, Valmarino Brut, por R\$ 89 por pessoa.

Além de tudo isso, a casa dispõe de opções à la carte com massas caseiras e o famoso prato da boa lembrança. Claro que já tenho um para minha coleção, o de 2012. O prato deste ano é o tortelone de ricota de búfala com trifolado de cogumelos e guanciale. Para quem é fã de risoto, o Gamberoni Pancetta é o prato mais pedido na casa: risoto de camarões VG enrolados na pancetta (R\$ 81).



Lagostins maçaricados ao mel italiano e zest de limão siciliano



Paccheri di gragnano con porcini, guanciale e pomodorini



Atum, couve negra italiana e creme de grão de bico



Saladinha de cevada com peito de codorna confit e molho de raiz forte italiana



Torta típica napoletana à base de ricota fresca e grano com zabaion ao marsala

Detalhes

Horários: Terça a quinta: 19h às 0h / Sex: 19h à 1h / Sábado: 12h às 17h e 19h à 1h / Domingo: 12h às 17h
 Capacidade 100 lugares
 Inaugurado em janeiro de

1999
 Taxa de rolha R\$ 40, exceto quintas-feiras (rolha free)
 Carta de vinhos 90 rótulos
 Descontos: Passaporte Gastrô no almoço de sábado e domin-

go e no jantar de terça a quinta.
 Chefsclub: 30% terça, quarta, sábado das 19h30 às 23h30 e sábado das 12h às 17h (exceto "Martes em Vinhos" e "Quarta de Bolhinhas").

Na web
casamattiazzi.com.br
facebook.com/osteria.mattiazzi.7

Onde
 L'Osteria Mattiazzi
 Chef Massimo Battaglini - Especialidade: Cozinha Italiana
 Endereço: Rua Soledade, 28, Santa Efigênia - Telefone: (31) 3481-1658

Prato da boa lembrança 2016 do Xapuri
 Porco, porco, porco: brochete de porco, molho de barbecue caipira, milho assado com manteiga, farofa de banana, arroz e feijão branco com pé de porco. Esse é o prato que o chef Flávio Trombino criou para o Xapuri esse ano. Ao analisar os pratos já criados pela sua mãe Nelsa, constatou que a maioria eram pratos de porco e decidiu homenagear rei das panelas mineiras. O lançamento foi no último dia 1º e já está disponível para apreciadores e colecionadores com eu! Rua Mandacari, 260 - Pampulha. Reservas: (31) 3496-6198.

Queijo Canastra do Ivair
 O produtor Ivar Oliveira está fazendo muito sucesso com seu queijo minas artesanal canastra, produzido em sua pequena fazenda no município de São Roque de Minas-MG, ao lado esposa Lúcia. O segredo da produção Ivair revela: "primeiro é o carinho com que ele é feito". Em BH, está à venda nas lojas Roça Capital (Mercado Central), Néctar do Cerrado (Cruzeiro) e De Lá

(Funcionários). Também pode ser enviado pelos Correios. Contato (37) 99958-1369 / ivair.srninas@hotmail.com. Mais sobre os queijos: queijodacanastra.com.br.

Novos Drinks no Rokkon
 O Rokkon lançou uma carta de drinks bem refrescantes que podem ser feitos com vodka Absolut, saquê ou cachaça e ainda vêm com um picolé mergulhado! Das minhas frutas preferidas, a caipi Uva Itália (picolé de uva, uva Itália e lichia) foi a minha escolhida! Mais opções: Caipi Rokkon (picolé de maracujá, limão tahiti e alecrim); Brazilian Cocktail (picolé de manga, tangerina e pimenta rosa); Morango Quente (picolé de limão, morango e pimenta tabasco); Três Amores (picolé de maracujá, framboesa, tangerina e maracujá); Rokkon Experience (picolé de chocolate, Absolut Vanilla e canela em pó) e Mango Quente (picolé de menta, lima da Pérsia e pimenta). Rua Curitiba, 2227 - Lourdes. Reservas: (31) 3259-3177.

PROMOÇÃO

2X PARRILLA

VOCE PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

BH Shopping •
 Loja NL 47 •
 31 3286.1656 •

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalhau, cordeiro e prime rib. Válida até 30/11/2016. Foto ilustrativa.