

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Cardápio funcional no Villa Roberti

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

O Villa Roberti lançou recentemente um cardápio especial para quem quer manter a forma e cuidar da saúde. O chef Lucas Peloso criou o cardápio funcional em parceria com o médico especializado em fisiologia, dr. José Roberto Melo Filho, da Bardot Clínica do Corpo, com o objetivo de atender àqueles clientes do Villa Roberti que deixaram de frequentar restaurantes ou abandonaram os eventos para manter a rotina saudável. Essa foi a ideia do sócio Daniel Roberti: comer sem culpa e desfrutar de uma experiência gastronômica saudável em um restaurante refinado. São pratos compostos de ingredientes com as funções nutricionais básicas, mas que, quando consumidos na dieta habitual, produzem efeitos benéficos à saúde.

No jantar de lançamento experimentei pratos muito saborosos, e a boa notícia é que os preços são competitivos. Iniciando as deliciosas opções, suco verde (R\$16) e smoothie de frutas vermelhas (R\$25), ambos sem a presença de açúcar e lactose. Em pequenas porções, experimentei grande parte do car-

dápio funcional. De entrada, tartare funcional de abacate (R\$35). Os pratos principais foram o hambúrguer de quinoa, amaranto, cogumelos, salada de folhas verdes e molho de mostarda com azeite extra virgem (R\$35), cubos de peito de frango ao molho de amendoim torrado e curry acompanhado de arroz negro refogado com aspargos frescos (R\$40) e o cannelloni de massa de arroz recheado com espinafre e ricota ao molho de tomate fresco e patinho moído (R\$40). A sobremesa também faz parte desse cardápio saudável: brownie funcional com sorvete de banana e pasta integral de amendoim (R\$22) e panna cotta de baunilha preparada com creme de leite lacfree e mel, servida com coulis de frutas vermelhas (R\$16), que delícia!

E, para completar a experiência, os pratos foram harmonizados com vinho orgânico, uma opção melhor para a saúde, já que é produzido sem o uso de agrotóxicos. Os vinhos escolhidos foram da vinícola Finca Las Moras: Pacha Mama Torrontés e Pacha Mama Malbec, ambos por R\$99.



Tartare funcional de abacate



Cannelloni e massa de arroz recheado com espinafre e ricota ao molho de tomate fresco e patinho moído

Onde
 Villa Roberti

Chef: Lucas Del Peloso
 Especialidade: Italiano
 Endereço: Avenida Celso Porfírio Machado, 1.520, Belvedere
 Telefone: 2534-7714 (reservas)
 Horários: Terça e quarta, das 12h à 0h / Quinta a sábado, das 12h à 1h / Domingo, das 12h às 19h (restaurante) e das 12h às 22h (delivery)

Na web
www.villaroberti.com.br
www.facebook.com/VillaRoberti, @villaroberti

Detalhes

Capacidade: 130 pessoas
 Estacionamento/manobrista: Quinta a domingo, R\$15
 Inaugurado em: dezembro de 2011
 Rolha: R\$60
 Carta de vinhos: 220 rótulos



Hambúrguer de quinoa, amaranto, cogumelos, salada de folhas verdes e molho de mostarda com azeite extravirgem



Cubos de peito de frango ao molho de amendoim torrado e curry acompanhado de arroz negro refogado com aspargos

Feirinha Aproxima no Diamond

A próxima edição da Feirinha Aproxima acontece no dia 2 de abril, das 10h às 17h, no estacionamento G4 do Diamond Mall, com entrada gratuita. Terá muitos tira-gostos deliciosos e claro, produtos mineiros de excelente qualidade criteriosamente selecionados pelo chef Eduardo Maya, curador do Projeto Aproxima e recentemente nomeado Cidadão Honorário de Minas Gerais pelo seu trabalho de valorização da cozinha típica de Minas Gerais e dos botecos de BH.

Menu Bistrônico na Cantina Piacenza

Entrada, prato principal e sobremesa por R\$39,90 no menu executivo de terça a sexta. A proposta é unir alta gastronomia e bistrô, oferecendo pratos com excelente custo-benefício, mantendo a qualidade e a sofisticação já presentes no cardápio. Até a semana que vem, o cardápio é salada de folhas variadas, molho de limão, lascas de parmesão e croûtons ou salada de trigo sarraceno com maçã e broto de alface; fagotini de carne de sol ao molho béchamel e ao sugo com crocante de couve ou caneloni de queijos e espinafre com molho béchamel e ao sugo ou ravioli de abóbora e amendôas na manteiga de sálvia; semifreddo de paçoca com calda de chocolate ou tartare de caqui com flor de sal

e emulsão de chocolate branco com pimenta branca. Rua Aimorés, 2422 – Lourdes. Site: cantinapiacenza.com.br. (31) 2515-6092.

Clube de vinhos da Casa Rio Verde

A Casa Rio Verde e o VinhoSite, braço e-commerce da importadora mineira, acabam de lançar mais uma modalidade de clube de vinho, a Seleção Ícones. A novidade atende a clientes que buscam vinhos premium, com maior estrutura e complexidade. A nova seleção marca o aniversário de 1 ano do Clube de Vinhos da importadora e completa o portfólio lançado em 2015 com as Seleções Ouro, Unique e Summer. Assine: www.vinhosite.com.br

Cachaça Lukana

A bebida oficial dos mineiros está ganhando qualidade a cada dia. O presidente da Associação Mineira dos Produtores de Cachaça de Qualidade, Trajano Raul Ladeira de Lima, é proprietário da marca orgânica Lukana. A cachaça é produzida artesanalmente em Santo Antônio do Leite, distrito de Ouro Preto, e faz parte do circuito turístico da Estrada Real. A Lukana Ouro é armazenada em toneis de carvalho por 8 anos. Contatos: (31) 99957-2417 / 3371-2417 / trajano@lukana.com.br. AM-PAQ: www.ampaq.com.br.

A FAVORITA Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

ALTA GASTRONOMIA E BOM GOSTO EM SEUS EVENTOS

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352
afavorita@afavorita.com.br