



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Novo Menu do Vecchio Sogno

O chef Ivo Faria reformulou o cardápio do Vecchio Sogno, que foi lançado na quarta-feira, dia 22 de junho, em uma noite aberta ao público com a presença de colonistas gastronômicos.

A capa do novo cardápio é uma reprodução da obra "Marionetista Culinário", da artista plástica FILLDO, que presenteou o chef Ivo Faria com a belíssima pintura, que hoje decora o restaurante. A obra remete à marionete que, brincando com alimentos, usa o savoir-faire (saber fazer) para levar estes ingredientes até a concepção do prato, aguçando o paladar das pessoas.

O cardápio está mais enxuto, mas ainda conta opções clássicas que fazem sucesso, como o ossobuco com risoto à milanesa (R\$ 86) e os camarões flambados com grappa e ravioli negro (R\$ 110), pratos que estão no menu há vinte anos.

A novidade é o menu com sugestão de produtos da época. São pratos que sofrerão alterações semanalmente de acordo com a disponibilidade da safra ou conforme pesquisas do chef nas suas viagens pelo Brasil e pelo exterior. Essa semana, o menu está focado nas trufas de verão que o chef trouxe da França. Desse cardápio, experimentei a polenta trufada com ovos estrelados, trufa de verão e emulsão de funghi (R\$ 69) e o camarão ao molho de shitake e champânhe com trufas de verão e blini de batata (R\$ 139). Outra sugestão do menu sazonal que degustei foi a entrada medalha de lagostim sobre moqueca de banana e arroz com leite de coco (R\$ 49). Excelentes pratos!

Dos pratos que foram reformulados e estarão fixos no cardápio, experimentei o bacalhau confit com caponata de vegetais, quinoa, batata rústica e molho de manteiga negra com camarão, alcapparas e champignon (R\$ 108): alto, suculento e bem farto! Também provei o bife ancho de Black Angus ao molho de pimenta verde, cebola roxa e ervas, risoto de funghi e Portobello grelhado na manteiga negra de ervas (R\$ 94). Sugiro também o estufado de pato e magret com risoto de arbório e arroz selvagem com funghi trufado (R\$ 89). Para a entrada, a boa pedida é o laminado de salmão com molho de mostarda dijon, mel, sorbet de limão, folhas e brotos de girassol (R\$ 44).

Muito interessante a sobremesa "Sabor de Minas" por R\$ 25, já que são três sabores em um só prato: minibrulêe de laranja kinkan; tortinha de queijo, tuile de doce de leite e confit de limão. O crême brûlée agora é de doce de leite e vem com creme de queijo Minas (R\$ 24), imperdível!

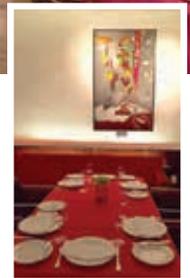
Nem preciso dizer sobre a fama do Vecchio Sogno, o restaurante mais premiado de BH, comandado pelo chef Ivo Faria há mais de 20 anos!



Bacalhau confit com caponata de vegetais



Black Angus, risoto de funghi e Portobello grelhado



Onde
 Chef: Ivo Faria

Especialidade: Cozinha Italiana
 Endereço: Rua Martin de Carvalho, 75
 - Santo Agostinho
 Telefone: (31) 3292-5251



Na web

www.vecchiosogno.com.br
www.facebook.com/vecchiosogno
 Instagram: @vecchiosogno



Camarão ao molho de shitake e champânhe



Laminado de salmão com molho de mostarda dijon



Polenta trufada com ovos estrelados

Detalhes

Horários: Seg a qui, das 12h à 0h30 / Sex, das 12h às 2h / Sáb, das 18h às 2h / Dom, das 12h às 18h
 Capacidade: 130 pessoas
 Serviço de manobrista
 Inaugurado em 12/06/1995
 Carta de vinhos: 482 rótulos
 Taxa de Rolha: avaliação realizada pelo sommelier da casa
 Descontos: Duo Gourmet 2ª a 5ª no almoço e jantar, 6ª e dom no almoço, sábado no jantar.

GNOCCHI DA FORTUNA NO SPOLETO

O dia 29 de cada mês sempre foi celebrado no Spoleto, e agora a sorte vai "além" do restaurante. A cada compra de uma combinação do Gnocchi da Fortuna (massa + bebida + sobremesa), o Spoleto doará a mesma quantidade da massa vendida no dia 29 a uma instituição de caridade de determinada região. Os "clientes-colaboradores" poderão acompanhar a doação pela página do restaurante no Facebook (facebook.com/spoleto).

OUTBACK INCLUI NOVIDADES NO CARDÁPIO

Deliciosas novidades chegam ao cardápio do Outback Steakhouse e se juntam à tradicional cebola gigante Bloomin' Onion® e à famosa costelinha ao molho barbecue. São três saborosas opções. O aperitivo Firecracker Shrimp Nachos (R\$ 43,50) traz uma porção de camarões empanados e temperados com o surpreendente molho Firecracker, levemente picante e com um toque adocicado. A porção é servida com tortilhas crocantes. Outra boa-nova é o Boneless

Parmesan Crusted Chicken (R\$ 44,50), uma sobrecoxa de frango grelhada em chama aberta, coberta com uma generosa crosta de parmesão, tomates cereja e um toque de ervas finas. A perfeita combinação também está disponível no cardápio executivo de almoço por R\$ 45,75, com uma salada ou sopa de entrada e um acompanhamento. Já o Rainbow Beach Trout (R\$ 47,50) é uma truta arco-íris finamente temperada e grelhada, servida com o molho Tartare ou Remoulade, o cliente pode escolher.

SEMANA DA GASTRONOMIA MINEIRA

Dia 5 de julho é o Dia da Gastronomia Mineira. E uma programação intensa vai celebrar mais uma vez a data em Belo Horizonte. De 5 a 30 de julho, cinco restaurantes de BH vão elaborar os pratos dos cinco terroirs mineiros: Borracharia Gastrobar; A Pão de Queijaria; Xapuri; Café Cine Brasil e Café com Letras Liberdade. Haverá ainda fóruns e outras atividades com os mais renomados chefs do estado.

PROMOÇÃO

2X PARRILLA

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

#COMPARTILHE

parrilla pontena
o autêntico sabor da carne

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. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.