



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Nonna Pizzeria & Trattoria

Foi inaugurada na semana passada uma casa italiana no andar de cima da tradicional Adega do Sul, agora rebatizada de Adega Steak House. É um restaurante especializado em massas artesanais com operação totalmente independente da churrascaria, apesar de pertencer ao mesmo dono. São cerca de 20 profissionais, dentre pizzaiolos, chef, garçons, barman, copeiros e auxiliares operando um amplo salão com 110 lugares. Na decoração, destaque o mapa da Itália esculpido em rolhas.

O chef de cozinha é o Matusalem Gonzaga, responsável pela deliciosa moqueca baiana do restaurante Matusalem que funcionou por 9 anos na Pampulha. Também teve experiência como chef de cozinha do premiadíssimo Vecchio Sogno, onde trabalhou ao lado de sua irmã Elizabete Gonzaga. E ela agora também está na cozinha do Nonna preparando as pastas feitas no próprio restaurante.

O cardápio é bem vasto, com cerca de 30 opções de pizzas além de antepastos, massas, peixes, carnes e sobremesas. Na inauguração, foi servida uma mostra em pequenas porções das especialidades da casa. Apreciei bastante a burrata al pesto e focaccia de entrada, vendida a R\$ 25 no cardápio. Também me chamou atenção o polvo e camarão ao molho vinagrete servido em pequenas porções e que sai a R\$ 46 a porção inteira. Das várias pizzas que passavam, experimentei a Zucchini e indico! Ela sai no tamanho médio por R\$ 49 e grande por R\$ 60 e é feita com molho de tomate, muçarela, ragu de linguiça apimentada, abobrinha, alho e pesto de azeitona preta. Faz parte das pizzas especiais. Fiquei interessada na pizza Porcini Tartufato que leva queijo pecorino, cogumelo porcini seco e trufas negras (R\$ 55 a média e R\$ 66 a grande). No cardápio, as pizzas vão de R\$ 36 a R\$ 69.

Depois de vários antepastos, veio o jantar. Pequenos pratos para demonstrar o potencial da casa. O "tagliolini al mare e monti" é feito com massa fina, dois tipos de funghi, camarões e lulas por R\$ 39. Depois veio um escalope de filé, risoto de funghi e crispy de mandioca. De sobremesa, um tradicional e delicioso cometo de mascarpone com coulis de frutas vermelhas (R\$ 22).

O cardápio tem também três opções de carpaccio que achei bem interessante: lagarto (R\$ 18), bacalhau e salmão (R\$ 22) e salmão com medalhão de lagostim (R\$ 25), saladas, risotos, pato, frango, sobremesas típicas italianas, ou seja, agrada a todos!

A carta de vinhos tem 250 rótulos selecionados do novo e do velho mundo, inclusive com muitas opções de marcas italianas. Conta com rótulos de R\$ 59,80, que é um bom preço - o que está difícil de achar em bons restaurantes de BH.



Onde
 Especialidade: Cozinha Italiana
 Endereço: Av. do Contorno, 8835 - Gutierrez
 Telefone: (31) 3 292-6333

Na web
 facebook.com/nonnatrattoriabh
 Instagram @nonnatrattoria

Detalhes
 Horários: das 18h30 à 0h30 (em breve estará funcionando para almoço aos domingos)
 Capacidade 110 lugares
 Estacionamento/manobrista
 Inaugurado em setembro/2016
 Taxa de Rolha R\$ 60
 Carta de vinhos 250 rótulos



FARTURA GASTRONOMIA
 A terceira edição do Festival Fartura BH acontece na Praça José Mendes Jr. nos dias 24 e 25 de setembro. Serão dois dias intensos para quem gosta de comer bem, ouvir boa música e se divertir. Grandes chefs de BH estarão presentes, como Leonardo Paixão (Glouton), Américo Piacenza (Cantina Piacenza), Hendres Almeida (Gomide). Além de chefs das cinco regiões do país, 45 apresentações artísticas e mais de 100 profissionais da gastronomia, novas receitas e histórias serão compartilhadas com o público. Ingressos por R\$ 15 ou 4 kg de alimento não perecível, exceto açúcar, sal e fubá, no Verdemar Raja Gabaglia e Sion.

NOITE DE BUTIQUIM NO XAPURI
 No dia 7 de outubro, o Restaurante Xapuri realizará a 4ª Noite de Butiquim, das 20h à 0h. Os pratos serão preparados com a qualidade Xapuri sob o comando do chef Flávio Trombino. O chef também ficará responsável pela Cozinha ao Vivo, na qual serão preparados vários petiscos mineiros na chapa - cardápio surpresa. Informações/Convites: (31)3496-6198 / 97313-1090 (Whats). A partir de R\$ 110. Rua Mandacaru, 260 - Pampulha.

CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA 2016
 De 27 de setembro a 6 de novembro, 12 restaurantes participam do circuito. Este ano temos uma novidade: o Guia será 100% online, com o cupom de desconto sendo gerado por um aplicativo. Como nos anos anteriores, o Circuito Gastronômico da Pampulha também se preocupa com a questão socioambiental. Para apoiar o projeto "Somos Pampulha", que desenvolve um trabalho de cadastro de nascentes da região em parceria com o Programa de Recuperação e Desenvolvimento Ambiental da Bacia da Pampulha (PROPAM), todos os restaurantes participantes doarão para o projeto uma quantia simbólica por prato consumido.

1º CHÁ COM CHAMPANHE LAR DOS IDOSOS
 Para continuar atendendo de forma digna, sem condições de reação perante ao cenário econômico que o país se encontra, o Sistema Divina Providência irá realizar, no dia 29 de setembro, às 17h, o 1º Chá com Champanhe, com o objetivo de arrecadar fundos para ajudar na manutenção do Lar dos Idosos São José. O evento será na instituição: Rua São José, 200 - Olhos D'Água. Convites por R\$ 150. Vendas pelos telefones: (31) 3517-3901 / 3517-3902 / 3517-3933.

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 prêmio 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.