



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Vecchio Sogno

Como o próprio nome antecipa, o Vecchio Sogno é a realização de um antigo sonho do chef Ivo Faria: chefiar a cozinha do seu próprio restaurante. Ivo Faria da Costa descobriu cedo a vocação para a culinária: aos 14 anos entrou para o curso técnico de cozinha do Senac. Curso Nutrição e Dietética e estudou no Centro Internacional de Glion, na Suíça. Uma trajetória rica em experiências diversas permitiu que, em 1995, trouxesse para Belo Horizonte um novo conceito em restaurantes: uma casa em que a cozinha era chefiada pelo próprio dono do estabelecimento.

Frequentado por pessoas de todas as idades, políticos, empresários, jornalistas, artistas e famílias tradicionais da sociedade, o Vecchio Sogno é reconhecido através de importantes premiações nacionais e internacionais. Por doze anos consecutivos, desde a primeira edição do Guia "O Melhor da Cidade", publicado anualmente pela revista Veja, o restaurante foi o vencedor em diferentes categorias como "Melhor Restaurante Italiano", "Melhor Restaurante Internacional", além de várias vezes considerado "Melhor Restaurante da Cidade". Na

Encontro Gastrô, Ivo Faria foi eleito melhor chef de BH por cinco vezes e a partir de 2010 passou a ser considerado hors concours. No cenário internacional recebeu duas vezes o prêmio "Award of Excellence" pela revista "Wine Spectator".

O ambiente é requintado e formal, com ambientes distintos: amplo piano-bar, dois salões e ainda um salão privê, que pode ser reservado para almoços de negócios, eventos empresariais, jantares ou confraternizações familiares.

O cardápio é bem variado, com opções de saladas, risotos, massas, aves, carnes, peixes e crustáceos. O couvert é indispensável, feito com pães da casa, grissinis, sardela, pasta de ricota com ervas e azeite temperado (R\$19). De entrada indico a polenta trufada ao forno com ovo e molho de três funghis (R\$48). Dos pratos que já experimentei os que mais gostei foram: filet de vermelho com molho de baru e alcaparras com nhoque de ora-pro-nobis, cenoura tostada, abóbora menina (R\$79) e o camarão estufado na manteiga ao molho de champagne, massago, nhoque de porcini e espinafre (R\$99). Também apreciei o confit de pato ao molho de sálvia e pimenta

verde com tortelli de baroa cítrico e espaguete de pupunha (R\$85). Os tradicionais da casa: camarões flambados com grappa, ravioli negro (R\$99) e coração de filet ao molho gorgonzola e penne (R\$78) são ótimas pedidas. Outra opção de carne muito apetitosa é o bife ancho de Black Angus ao molho de pimenta verde, cebola roxa e ervas, risoto de funghi e porto belo grelhado na manteiga negra de ervas (R\$88). De sobremesa peça o Crème Brûlée!

Para uma experiência completa, o menu degustação sai a R\$129 com entrada, primeiro prato, prato principal e sobremesa. As opções mudam periodicamente.

Dispõe de serviço de sommeliers para a escolha harmonizada entre os 400 rótulos da carta de vinhos, dentre os mais premiados da Itália, França, Espanha, Portugal, África do Sul, Nova Zelândia, Austrália, Chile, Argentina, Califórnia, Líbano e Brasil.

Amantes do prato da boa lembrança poderão ampliar sua coleção no Vecchio Sogno. Ao saborear a sugestão, você leva para casa uma recordação feita com arte: um prato de cerâmica pintado à mão.

FOTOS DIVULGAÇÃO



Detalhes

Horários: Segunda a quinta, das 12h às 0h30 / Sexta, das 12h às 2h / Sábado, das 18h às 2h / Domingo, das 12h às 18h
 Capacidade: 130 pessoas
 Serviço de manobrista
 Inaugurado em 12/06/1995
 Carta de vinhos: 400 rótulos
 Taxa de Rolha: avaliação realizada pelo

sommelier da casa
 Cartão de crédito: todas as bandeiras
 Descontos: Duo Gourmet 2ª a 5ª no almoço e jantar, 6ª e dom no almoço / R\$40 de crédito com Gastrocard de 2ª a 4ª no almoço e jantar, 5ª e 6ª no almoço (consumo mínimo de R\$90).

Origem Minas em Tiradentes

O estande Origem Minas está um sucesso no Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes deste ano! Queijo da Canastra, molhos Chef n' Boss, doce de leite Majestic e especiarias AlBazaar. O projeto Origem Minas foi criado pelo Sebrae com o objetivo criar um diferencial de mercado para o produto e aumentar sua comercialização em Minas e fora do estado. Quem for a Tiradentes nesse final de semana não pode deixar de passar lá!

Tainha com Sardinha

Dia 29 de agosto, sábado, das 12h às 18h, na Casa Bernardi (rua Conde de Linhares, 308 – Cidade Jardim), acontece o Tainha com Sardinha. Criado em 2002, é um evento beneficente, braço social do Projeto Aproxima, idealizado pelo gastrônomo Eduardo Maya. O evento é open food (tainha, sardinha, pãezinhos e salada) e as bebidas serão vendidas à parte. A renda será revertida para o Grupo do Bem, que destinará ao Hospital da Baleia. O convite para

participar é a camiseta do evento, que custa R\$ 40 e pode ser adquirida pelos telefones (31) 3227-2657 e (31) 9303-3700, no Dona Diva Café & Quitandas e no Mercado Central.

Festival de Cogumelos no Gusto Osteria

Até o dia 12 de setembro quem ama cogumelos poderá se esbaldar no festival de cogumelos do Gusto Osteria, que acontece de terça a quinta e aos sábados no jantar. Entradas: bruschettas de cogumelos (R\$17,90); cogumelos salteados à Provençal com cesta de pães (R\$17,90); capuccino de cogumelos (R\$12,90). Pratos: Risoto trifolati (R\$29,90); risoto de lingüiça e portobello (R\$29,90); fettuccine cogumelos, alho porró e bacon (R\$29,90); escalope de filet com purê de cogumelos (R\$36,90). Vale lembrar que não é acumulativo com outras promoções e, também, não é válido para voucher. Rua São Paulo 2632, Lourdes. Reservas: 3337-7543 a partir das 17h.

Onde

Vecchio Sogno

Chef: Ivo Faria
 Especialidade: cozinha italiana
 Endereço: Rua Martim de Carvalho, 75
 Santo Agostinho
 Telefone: (31) 3292-5251



Na web

Site: www.vecchiosogno.com.br
 Facebook: Vecchio Sogno
 Instagram: @vecchiosogno

O VILLA ROBERTI ENTREGA NA SUA CASA.



PEÇA PELA LOJA ON LINE:
VILLAROBERTI.COM.BR
 (31) 2534-7705