



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

# GASTRONOMIA

## Est! Est!! Est!!!

Restaurante italiano é o que mais tem espalhado em BH, mas um autêntico, com músicas, pratos, vinhos, tudo exatamente como na Itália é no Est Est Est que se pode vivenciar. Até na separação do primeiro prato de massa ou risoto do segundo prato de carne o chef faz questão de manter a tradição. No Brasil, estamos acostumados a pedir carne e massa juntos, mas não há essa opção lá. Simone Biondi, um italiano tradicionalista de San Benedetto del Tronto, em Marche, vai completar 5 anos de casa em dezembro deste ano e se orgulha de proporcionar uma experiência fiel ao seu país de origem.

O cardápio é bem farto, como as refeições italianas devem ser, seguidas de entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa. São cerca de 60 opções, entre antepastos, insalatas, dolce, primo e secondo piatto inclusive com várias opções vegetarianas. Inicie a noite com a burrata (R\$ 42), uma mozzarella fresca com interior bem cremoso, produzida pela marca mineira Borghese, acompanhada de pães feitos na casa. O Carpaccio di Manzo (R\$ 36) me impressionou pelas finas fatias de boi que envolviam a rúcula e as e lascas de Parmigiano Reggiano.

Para a escolha da massa, pedi sugestão ao sub chef Pedro Cunha e ele acertou em cheio em me servir o carro chef da casa: Spaghetti alla Carbonara (R\$ 42) - que prato de intenso sabor! O espagete esbaldava-se em creme de ovos, queijo Pecorino, pimenta-do-reino e guanciale artesanal, o bacon preparado com as bochechas do porco e curado na casa. Para finalizar, raspas de gema curada entre 20 e 30 dias dão um toque diferenciado para o carbonara. É um prato bem picante, forte e marcante. Também experimentei do Ravioli di Agnello al Pomodoro e Pecorino (R\$ 48), esse é feito com massa fresca produzida na casa recheada de perril de cordeiro ao molho de tomate e pecorino, com sabor mais delicado. As massas e risotos são sempre al dente, exatamente como na Itália, e é bem difícil escolher dentre as quase trinta opções disponíveis.

Chegada a hora do segundo prato, optei pela Bistecca alla Fiorentina (R\$ 92), o Tíbone bovino Angus grelhado à moda de Florença, acompanhado de purê de brócolis e legumes orgânicos. Como não poderia ser diferente do modo italiano, esse corte é servido sempre mal passado. Para apreciar uma carne bem passada, o chef sugere outras opções. Outro prato imponente é o Agnello alla Scottadito (R\$ 82), carrê de cordeiro grelhadas à moda romana, acompanhado de batatas cozidas com azeite. Uma opção mais em conta é o Filetto alla Griglia, por R\$ 49: filé mignon grelhado temperado com emulsão de ervas. O cardápio está inteiramente descrito com preços no site do restaurante - coisa rara de ser ver em BH.

Eu já estava de olho no Tiramisù (R\$ 20) quando o sub chef leu meus pensamentos e sugeriu exatamente essa sobremesa, feita com biscoito champanhe molhado em amaretto e café entremeadado com creme de queijo mascarpone. Nada de doce exagerado, mais parecia nuvem e desmanchava na boca. Todos os doces italianos tradicionais estão no menu: Pannacotta, Cannolo Siciliano, Salame di Cioccolato, Pere al Vino e Zuppa Inglese.

A carta de vinho é 100% italiana, com vinhos de todas as regiões da Itália. É possível achar um vinho na casa dos R\$ 70 dentre os 180 rótulos oferecidos, passando pelos ostensivos Barolos e Brunellos. Nas quartas-feiras, a rolha é free para vinhos italianos e, nos demais dias, cobra-se R\$ 60. Já um vinho de outra nacionalidade tem o valor de R\$ 200 para a rolha, que é mesmo para inibir o consumo e proporcionar ao cliente uma experiência inteiramente italiana. Outra promoção na quarta-feira é uma garrafa de espumante free para cada grupo de quatro mulheres. Já na quinta-feira, é dia de dose dupla de drinks. Quer se sentir na Itália? Vai lá no Est Est Est.



### FESTIM DO CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA 2017

Leonardo Paixão e Rodolfo Mayer assinam o menu do jantar de cinco pratos harmonizado com vinho ou cervejas juntamente com os chefs participantes do Circuito Gastronômico da Pampulha. O Festim será realizado no dia 26 de setembro, às 20h, no late Tênis Clube, com ingressos a R\$ 197 (1º. Lote) e inclui de presente um guardanapo ilustrado com uma obra do artista plástico Fernando Pacheco. O Circuito Gastronômico da Pampulha chega à sua oitava edição e oferece 100% de desconto no prato do acompanhante criado especialmente para a ocasião em 17 restaurantes participantes, entre os dias 11 de setembro e 5 de novembro. O Xapuri participa com o Filé a Cubana, R\$ 59, e o Paladino, com uma truta defumada, R\$ 62. Para participar da promoção, basta fazer o download do aplicativo "Circuito Gastronômico da Pampulha", e para adquirir

o ingresso do Festim dos chefs, entre no site do Sympia.

### CHEESE TRUCK DE QUEIJOS EUROPEUS

Em parceria com a Casa Rio Verde, um caminhão de queijos europeus ficará estacionado em frente à loja da Marília de Dirceu nos dias 15/09 (das 15h às 22h) e 16/09 (das 10h às 19h), ao ar livre, numa área aberta ao público. Variedades como o Brie, Camembert, Emmental, Mimolette, Pont l'Evêque, Saint Paulin e Roquefort, num total de 30 diferentes rótulos, poderão ser degustadas ou adquiridas, na forma de porções, no simpático Cheese Truck. Para harmonizar, vinhos franceses da Casa Rio Verde vendidos a preços promocionais, em taça ou garrafa. A importadora preparou uma seleção de rótulos de Bordeaux, Borgonha e Provence especialmente para a ocasião. Praça Marília de Dirceu, 104 - Lourdes.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



### Detalhes

**Chef Simone Biondi**  
 Especialidade: Cozinha Italiana Autêntica  
 Horários: terça a quinta das 12h às 15h e das 18h às 23h30, sexta e sábado das 12h às 15h e das 18h às 0h e domingo das 12h às 16h.  
 Capacidade: 90 pessoas  
 Inaugurado em 12/12/12  
 Rolha free às quartas-feiras para vinhos italianos e R\$ 60 nos demais dias. R\$ 200 para vinhos de outra nacionalidade  
 Carta de vinhos italianos com 180 rótulos



### Na web

est-est-est.com.br  
 facebook.com/estristorantebh  
 Instagram: @estristorantebh



### Onde

Endereço Av. Getúlio Vargas, 107 - Funcionários  
 Telefone (31) 2526-5852

**PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO**

**parrilla porteña**  
 o autêntico sabor da carne  
 BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exceção Carne de Cordeiro, Peixe Rio e Salsicão. Preço Individual. Não inclui bebida.