



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Restaurantes de Hotel

**GERO e Baretto no Fasano, Nuuu no Novotel e Dal Grano no Quality Pampulha estão com novidades**

A mineiridade marca presença nos menus de hotéis comandados por chefs que buscam sempre apresentar novos pratos, um convite inclusive ao público que não está hospedado.

**Mais experiências gastronômicas no**  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

## BARETTO

O Fasano de Belo Horizonte apresenta uma carta de cachaças premium, servidas em doses para que possam ser apreciadas como merecem. São mais de 20 rótulos do destilado típico de Minas Gerais, dos quais



Degustação de cachaças no Baretto

oito foram selecionados na degustação dirigida pelo sommelier Manoel Beato em jantar especial harmonizado no Baretto.

Fiquei impressionada com os aromas de baunilha da Weber Haus (R\$39 a dose), envelhecida por um ano em barris de madeira Amburana e a complexidade aromática que a Santa Rosa XIV atingiu após 14 anos em tonéis de Carvalho americano e europeu, em que senti mel, um caramelo tostado, e me veio crême brûlée na mente.

Extremamente aveludadas, as duas últimas da noite também passam em carvalho, Cachaça da Tulha Ouro envelhecida por três anos (R\$37 a dose) e Vale Verde Edição Especial 12 Anos (R\$181 a dose), famosa por seus traços sutis e a qualidade dos melhores destilados do mundo. Harmonizaram perfeitamente com a densa glace sobre a macia costeleta de cordeiro em seu ponto ideal e batatas rústicas.

## DAL GRANO

A tipicidade é de gastronomia italiana, incrementada com toques mineiros pelas mãos do chef Lucas Castro no Dal Grano, anexo ao Quality Pampulha. Empanadas e recheadas com mix de carnes e vegetais, as azeitonas all'ascolana são originárias Ascoli Piceno, servidas com aioli e limão capeta.



Burrata Arrostato

Produtos típicos da Itália fazem parte da tábua de frios, composta de presunto parma, gorgonzola, queijo parmesão, queijo brie, pepperoni, castanhas, piadina, molho pesto e geleia de pimenta artesanal (R\$79), considero sempre um ótimo aperitivo a qualquer momento.

A Burrata Arrostato (R\$72) tem o diferencial de ser envolvida por massa de pizza e assada no forno a lenha, com tomates confitados, molhos pomodoro e pesto, fica quentinha e ainda mais cremosa por dentro. São muitas opções de massas, dentre elas escolhi o pappardelle com salmão e abobrinha (R\$74).

Uma das últimas criações do chef foi a barriga de porco confitada e purucada na cama de cous cous citrico, purê de couve flor com gorgonzola e moranga agridoce (R\$59). Idêntico a um limão siciliano, o Albero Di Limone (R\$29) é uma obra de arte. Ao cortar a réplica da fruta, revela-se a mousse de limão siciliano com lemon curd.

## GERO

Parceria que já é tradição há quatro anos, pratos servidos no restaurante Tragaluz (Tiradentes/MG) fazem parte do menu italiano do Gero, dentro do hotel Fasano. Esse ano entrou o porco assado crocante com purê de banana caramelada pãncs e mini vegetais (R\$129) e a vertical de queijos premiados e doces da fazenda (R\$99), uma seleção especial que acompanha o chef Felipe Rameh desde os tempos do saudoso Trindade.

Permanece o arroz de galinha d'angola (R\$159) e a goiabada cascão prensada na castanha de caju sobre queijo cremoso e sorvete de goiaba (R\$48), pratos consagrados do Tragaluz. O novo menu do Tragaluz de Tiradentes no Gero Belo Horizonte poderá ser degustado em três tempos, como um menu degustação, de segunda a quarta-feira no jantar, mediante reservas que custam R\$ 390 + (15% de serviços. Bebidas cobradas à parte). Já o menu à la carte poderá ser escolhido de segunda a domingo durante o almoço e jantar.

FOTOS / Léa Araújo



Vertical de queijos e doces da fazenda



Porco assado crocante com purê de banana

## NUUU

O chef Guilherme Melo aposta em receitas tipicamente mineiras no restaurante do Novotel BH Savassi. Ele pondera: "Por estarmos dentro de um hotel as vezes precisamos fugir um pouco do conceito restrito de cozinha mineira e servir uma cozinha internacional, a exemplo do espagete com frutos do mar (R\$139)."

Sugiro começar pelo perfeito couvert com pão de queijo, pão de castanhas, olivininha, baquete, babaganoush de jiló, terrine mineira e manteiga de erva (R\$45). Na canjiquinha, sai a costelinha e entra os cogumelos defumados da Cogumelado (R\$32) para que o prato se torne vegano, delicioso. De casca fininha e crocante e molinho por dentro, o croquete de carne de panela já era meu conhecido de quando o chef pertencia ao Dona Maria Gastrobar e agora essa maravilha entrou para o menu do Nuuu em uma farta porção a R\$39.

Provamos dois ótimos sanduíches, o infalível pão de queijo com linguíça acrescido de requeijão de raspa e folha de mostarda (R\$24) e o X-Nuuu Porco feito com o bolinho de redanho da Sagrada Família envolvido com pernil e papada suína, e claro, muito queijo do Serro (R\$43 com fritas).

O loboço, típico da Serra da Canastra, é uma espécie de mexido com farinha de milho, jiló, abobrinha e ovo, eu adoro, e vem como guarnição da barriga de porco à pururuca (R\$72). Por falar nesse prato de fim de noite belo horizonte, o "Nuuu Que Mexido!" é tamanho família, cheio de torresminhos crocantes em volta e um ovo de gema mole por cima (R\$58). O coração bateu forte pelo crême brûlée de milho verde com queimadinho de leite, broa de fubá, pipoca caramelizada e creme de café (R\$35) - imperdível.



Barriga à pururuca e loboço

## 01 / Bracciale Toscana IGT 2021

O enólogo Jacopo Biondi Santi, sexta geração da família, soube explorar o grande potencial do território do Castello di Montepò historicamente adequado para a produção de uvas de excelência no sul da costa Toscana. A uva Sangiovese Grosso BBS11, de patrimônio exclusivo, encontrou as condições ideais para continuar a expressar suas grandes qualidades. Corte de Sangiovese (80%) e Merlot (20%), o Bracciale Toscana IGT 2021 é repleto de frutas vermelhas e especiarias. Com acidez refrescante e taninos macios a sugestão do maître Elias Caldeira acompanhou perfeitamente nosso jantar no Dal Grano (R\$389).



Bracciale Toscana IGT 2021 (Dal Grano)