

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Villa Roberti

O Villa Roberti é o restaurante dos famosos! Sempre que vou lá vejo alguma celebridade. Isso porque a casa fica no nobre bairro Belvedere, distante dos polos gastronômicos de BH. E, é claro, a qualidade dos pratos é o principal sucesso!

Meus pratos preferidos são o Risotto Speciale ai Gamberoni – risoto de pistache, camarões VG em crosta de panko e redução de tangerina (R\$98) – e o Medaglione Alfredo – filé alto grelhado ao molho Alfredo trufado com ravioli de péra e gorgonzola (R\$68). Das entradas, eu adoro o Salmone Sotto Sale – lâminas de salmão curado envolvidas com finocchio, folhas baby, ovas e pasta de abacate servidas sobre crostini crocante (R\$34) –, o Chiazzes di Taleggio ai Porri (R\$29) – almofadinhas de massa italiana ao alecrim, recheadas com alho-poró e queijo Taleggio, servidas com geleia de pimenta biquinho – e o Carpaccio de filé mignon regado com salsa à eoliana servido com lascas de parmesão, arrumadinho de rúcula, flor de sal e focaccia (R\$40). Detalhe que essa focaccia, assim como os diversos tipos pães e todas as pastas (lisas e recheadas), é feita diariamente na forneria e rotisseria do restaurante. Sobremesa imperdível é o Cannoncini Croccanti – canudos de amêndoas recheados com emulsão de chocolate branco trufado com sorvete crocante e coulis de framboesa (R\$31).

O menu executivo apresenta

várias opções entre risoto, massa, peixe, carnes bovina e suína e uma massa 95% sem glúten, que vão de R\$29 a R\$65. Os pratos principais são acompanhados por uma saladinha da estação (mix de folhas, minitomatinhos, rabanete, palmito, balsâmico e croutons de focaccia) ou tortinha de palmito pupunha com creme de canastra trufado e o cliente pode escolher entre panna cotta de coco ao creme de abacaxi ou zabaione de tangerina como sobremesa. Além disso, há a opção do menu executivo rápido, com opções de grelhados (peixe, frango e carne bovina) que vão de R\$30 a R\$46. Estas opções de carnes leves são acompanhadas de uma salada da estação e não acompanham a sobremesa.

Há pouco mais de um ano, o Villa Roberti oferece o serviço de entrega em domicílio. São várias opções no menu do delivery: pizzas, nas versões 25, 30 e 35 cm; saladas; massas artesanais (ravioli, penne, lasanha); risotos e opções entre pescados e carnes. Alguns dos destaques do menu delivery são o Ravioli de Pera ao Tartufo Bianco (R\$ 52), o Penne ao Filé e Brie (R\$ 43), o Filé-Mignon à Parmegiana (R\$ 50), o Escalope de Filé-Mignon ao Molho de Cogumelos (R\$ 51) e o Bife Ancho ao Molho Malbec (R\$ 53), além das pizzas, claro.

O cardápio do Villa Roberti foi todo elaborado pelo chef Lucas Del Peloso, que também

é o responsável pelo comando de uma equipe de 30 profissionais na cozinha. Já no salão é o maître Geraldo Lima que coordena com habilidade os garçons e o alto padrão de atendimento.

Durante o inverno, as cadeiras do ambiente externo são cobertas por pele de carneiro dando um toque de charme e requinte. É onde funciona o Espaço Ferrari, o primeiro no Brasil, em parceria com a produtora italiana Ferrari, referência máxima em espumantes método clássico na Itália, há mais de 100 anos. No coquetel de inauguração, que aconteceu no final do ano de 2014, tive o privilégio de degustar os espumantes dessa importante vinícola italiana. Recomendo! Para completar esse sucesso do mundo dos vinhos, o sommelier Renato Costa recebe os clientes com o toda sua simpatia e experiência. Fundador, diretor e professor da Associação Brasileira de Sommeliers em Minas Gerais, já conquistou quatro prêmios como melhor sommelier pela Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV), dois da Encontro Gastrô, e se colocou em terceiro melhor do Brasil pela revista Prazeres da Mesa (2011).

As premiações são várias, dentre elas: Restaurante Revelação Revista Veja BH Comer & Beber 2012 e Revista Encontro Gastrô 2012 e Melhor Restaurante Italiano de BH em 2014 pela Veja BH Comer & Beber.



Detalhes

Capacidade: 130 pessoas
Estacionamento/manobrista: de quinta a domingo - R\$15
Inaugurado em: dezembro de 2011

Rolha: R\$60
Carta de vinhos: 220 rótulos
Cartão de crédito: todos

Xapuri

Arroz Preguento do Bento! Esse é o nome do prato da Boa Lembrança 2015, criado pelo Chef Flávio Trombino, feito de coxa e contra coxa desossada refogadas no caldo bem reduzido do próprio frango com cogumelos paris frescos puxados na manteiga, arroz e cheiro verde. É acompanhado de quiabo grelhado, saladinha de tomate cereja e queijo canastra a gosto. Sai a R\$39,90 com direito a levar o prato de cerâmica para casa! Eu já ga-

ranti esse para minha coleção.

Arantes Botequim e Carnes Nobres

Todas as quintas-feiras acontece o “Na Varanda” no Arantes, com DJ Juliano Maia e dose dupla de chopp Brahma das 18h às 20h. A novidade são os espetinhos a R\$8 de carne, frango, queijo coalho e salsichão acompanhados de farofinha e molho de alho. A casa é um mix de boteco e restaurante e serve também cortes tradicionais

da raça Angus como picanha, chorizo, ancho, fraldinha, baby beef, t-bone e prime rib.

Feirinha Aproxima

No dia 1º de agosto, das 10h às 17h, a Feirinha Aproxima acontece no Shopping Diamond Mall - estacionamento G4. Idealizada pelo Chef Eduardo Maya, é uma típica feira gastronômica de rua, itinerante, que acontece mensalmente, com o objetivo de valorizar a gastronomia mineira.



Onde?

Chef: Lucas Del Peloso

Especialidade: Italiano

Endereço: Avenida Celso Porfírio Machado, 1520 - Belvedere

Telefone: 2534-7714 (reservas) e 2534-7705 (delivery)

Horários: Terça e quarta - das 12h às 0h / Quinta a sábado - das 12h à 1h / Domingo - das 12h às 19h (restaurante) e das 12h às 22h (delivery)



Na web Site: www.villaroberti.com.br,

www.facebook.com/VillaRoberti,
[@villaroberti](https://www.instagram.com/villaroberti)

