



O Roma cresceu com Brasília, se adaptou ao gosto do brasiliense e é um restaurante que, até hoje, é frequentado por várias gerações"

Ângela Pitel



MARCELO FERREIRA/CB/D.A.PRESS



O chef Ville Della Penna prioriza produtores locais

Em novo endereço

Um dos principais destinos gastronômicos da capital, o Bar Brasília agora atende no Aeroporto diariamente, trazendo a proposta de sucesso do cardápio original, como o arroz de bacalhau e o de polvo. A história da casa começa em 2001, com Jorge Ferreira, e desde então segue como um refúgio para políticos e artistas locais. "O bar exala cultura, entre seus frequentadores, intelectuais, artistas, profissionais liberais, funcionários públicos, e uma variedade enorme de cabeças pensantes de todos os gêneros", conta Mauro Calichman, diretor executivo do restaurante.

O menu foi repaginado

pelo chef, e colaborador de longa data, Ville Della Penna, contando atualmente com algumas novidades, mas mantendo a valorização das riquezas da região. "Tudo que é feito no restaurante é de produtor local, valorizando o ingrediente e os fornecedores locais", diz Penna.

O destaque do chef do Bar Brasília é o arroz de costela (R\$ 56), que conta, ainda, com condimentos, rúcula e ovo no preparo. Outro que vale a pena conferir é a porchetta a pururuca (R\$ 50), que, como explica o chef, "saí muito e tem o diferencial de ser curada antes de ser assada". Nas contas acima de R\$ 100, cinco horas de estacionamento no local saem por R\$ 10.



Aponte a câmera do celular para o QR Code e saiba mais sobre o Bar Brasília