

Sempre clássicos italianos

MARIANA LINS/ESP. CB

Fettuccine
al ragout do
Papà Cucina



Com o intuito de oferecer massas frescas com temperos raízes da Itália, o Papà Cucina foi criado em 2019. O cardápio, que baseia-se nos grandes clássicos italianos, promete levar aos clientes o melhor dos tradicionais molhos de tomate, branco e roti. Atualmente, um dos pratos carro-chefe da casa é o fettuccine al ragout (R\$ 69).

“É um prato clássico que entrou no menu nos últimos meses e tem sido um dos que mais saem”, conta o chef Theo Marques. Acompanhado por carne bovina, a massa leva molho de tomate e um toque de molho roti. Como sugestão do chef, o prato também pode ser finalizado com uma mini burrata artesanal da casa.

Uma franquia de respeito

Há seis anos em Brasília, a franquia Abbraccio oferece na cidade o “lifestyle italiano para o cotidiano da cidade, com toques modernos, mesclando com o paladar brasileiro”, define a gerente de marketing da casa, Marisa Palhares.

Marisa explica que a proposta é encantar e trazer uma experiência completa, alegre e vibrante. “São receitas preparadas com ingredientes frescos e de altíssima qualidade

para trazer um sabor único aos clientes.” O restaurante tem duas unidades na capital: Igua-Temi e ParkShopping.

A massa indicada segue o conceito Surf’n’Turf, que é a união de carne vermelha e frutos do mar na receita. “Para celebrar o Dia da Massa, uma ótima pedida é o casarecce terra e mare (R\$ 72), feito com massa artesanal, camarões grelhados e tagliata de steak Abbraccio com molho

MARIANA LINS



Abbraccio
casarecce
terra e mare:
uma delícia
da boa mesa

cremoso à base de camarões, manjeriço e rúcula”, explica.

Para acompanhar, a pedida é o vinho da casa. “O Abbraccio Primitivo Puglia tem taninos suaves, coloração vermelha rubi, com notas de ameixa em calda, baunilha e

cravo. Esse vinho é vendido no restaurante tanto na garrafa (R\$ 87,90), quanto em taça (R\$ 24,90, a de 175ml, e R\$ 29,50, de 225ml)”, finaliza.

***Estagiária sob a supervisão de José Carlos Vieira**

Opção para todos os gostos

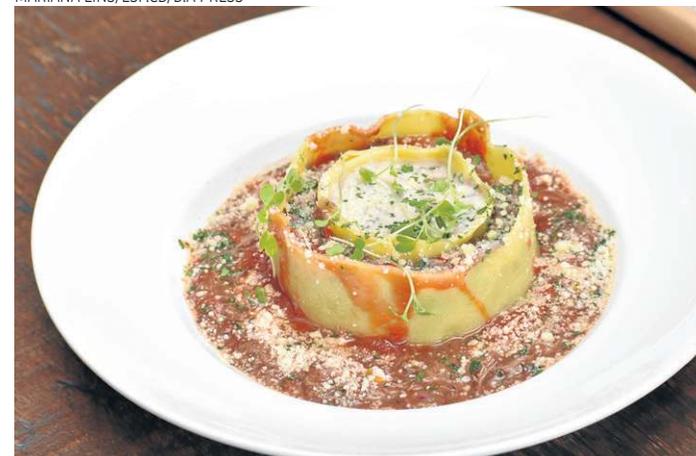
O Olivae nasceu, em 2013, com uma proposta mais voltada para a cozinha autoral, focada no cerrado. No entanto, como conta o chef Agenor Maia, o destino do restaurante seria outro. “Me encontrei de fato ao virar o foco para a gastronomia italiana. São sabores marcantes e tudo preparado ao melhor estilo comfort food.”

A grande estrela da casa é o carbonara Olivae (R\$ 58,90), preparo do chef. O prato que é sucesso entre os brasilienses leva gemas pasteurizadas, queijos grana padano e toque de pecorino, bacon e pimenta do reino. Como grand finale, a carbonara é finalizada dentro de um queijo gigante, deixando o prato muito mais cremoso.

Fugindo do tradicional, o

chef selecionou outros dois destaques, um contemplando os vegetarianos. “Nosso rondelli de pato é sensacional. Como prato vegetariano, indico o fettuccine artesanal com cogumelos e rúcula, na redução do próprio fungo”, diz Maia, que ressalta, ainda, o melhor amigo da massa. “Um bom vinho tinto casa com 110% das massas. Temos uma sugestão para cada prato.”

MARIANA LINS/ESP.CB/D.A PRESS



Ravioli de pato do restaurante Olivae