

Massas artesanais

Desde 2017, a trattoria Nonna Augusta é uma das casas responsáveis por levar o melhor da cozinha italiana para os brasileiros. No restaurante, todos os pratos são preparados com o uso de produtos locais e as massas, artesanais e frescas, são acompanhadas por molhos preparados diariamente.

No cardápio, uma das delícias que mais chama atenção dos clientes é o tagliarini tinta de lula (R\$ 69), massa salteada no azeite com ervas, tomate cereja e camarões.

Paulo Melo e o clássico spaghetti alla bolognese

MARIANA LINS



“É uma massa muito refrescante, que não deixa a gente superpesado, além de ser um prato bem tradicional

na culinária italiana”, pontua Rodrigo Braga.

O tradicional nhoque de mandioquinha (R\$ 89 — duas

peças) também é outro preferido do público. “Ele traz um sabor surpreendente”, garante Rosana Braga.

O melhor do Mediterrâneo

“A história do Dona Lenha está intimamente ligada à massa”, define o chef Paulo Melo. Em 2022, o restaurante completa 25 anos honrando a comida mediterrânea que tem “o pé fincado na Itália”, segundo Paulo. “Nosso cardápio é 100% voltado para boas massas, frescas e feitas na hora, e com molhos

sempre muito saudáveis. Simples, rústicos, mas bastante tradicionais”, descreve.

Como destaque, o clássico spaghetti alla bolognese (R\$ 47), ragú de carne moída com calabresa, bacon, tomate e temperos, foi a escolha do restaurante. O prato está no cardápio desde os primeiros

MARIANA LINS



Rodrigo e Rosana Braga, do Nonna Augusta, com tagliarini tinta de lula e nhoque de mandioquinha

dias da casa. “A gente também chama esse prato de Dona Di, o nome da minha mãe, que fazia esse molho

desde a minha infância. Ele acabou se tornando um prato muito querido em Brasília”, afirma.

ONDE COMER

TRATTORIA DA ROSÁRIO

SHIS, QI 17, loja 215 — Lago Sul
Terça a sexta, de 12h às 15h e de 19h às 00h
Sábado, de 12h às 16h e de 19h às 00h
Domingo, de 12h às 17h

NONNA AUGUSTA

CLN 413, bloco E, loja 69 — Asa Norte
Segunda a domingo, das 11h às 23h
Guará II, QI 27, loja 18
Segundo a sexta, das 18h às 23h

Sábado e domingo, das 11h às 23h

DONA LENHA

CLS 202, bloco C, loja 36 — Asa Sul
CLN 413, bloco D, lojas 1, 3 e 5 — Asa Norte
SHIS CL, QI 11, bloco O, loja 2 — Lago Sul
Segunda a domingo, de 11h às 23h

PAPÀ CUCINA

SHIS QI 5, bloco M - Gilberto Salomão, 4

Seg a sábado, das 12h às 16h e das 18h às 22h
Domingo, das 12h às 17h

OLIVAE

Terça a sexta, de 12h às 15h e de 19h às 22h30
Sábado, de 12h às 16h e de 19h às 23h
Domingo, de 12h às 16h

ABBRACCIO

ParkShopping, SAI/ SO Área 6580

Segunda a quinta, de 12h às 23h
Sexta e sábado, de 11h30 às 23h30

Domingo, de 12h às 21h30
Happy Hour de segunda a sexta, exceto feriados, das 17h30 às 20h
St. de Habitações Individuais Norte CA 4 — Lago Norte
Segunda a quinta, de 12h às 23h
Sexta e sábado, de 11h30 às 23h
Domingo, 11h30 às 23h
Happy Hour de segunda a sexta, exceto feriados, das 17h30 às 20h