



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Fotos: Mariana Lins



A diferença é o Loi

“Aqui, todos os pratos são diferentes”, anuncia o garçom natalense Telmo Lopes com a autoridade de quem está na profissão há 33 anos e passou pelos salões do Belle Époque, no Hotel Nacional, Naoum Plaza, Vecchia Cucina e Barbacoa, onde foi maître. Depois de provar o pão italiano, feito com levain natural acompanhado de manteiga batida com ervas frescas, teve início a minha experiência no DOC Cucina (406 Sul), no terceiro dia de funcionamento, ainda em low profile.

Começou com a entrada de polvo que vem em uma

casquinha de pão com girassol e castanhas, na qual o molusco cozido em baixa temperatura e levemente grelhado temperado com ervas divide o espaço com batatas ao molho genovês (**abaixo**). Sai a R\$ 86. Metade do cardápio é contemplado com pastas, como deve ser em um autêntico restaurante italiano. O do chef Salvatore Loi (**foto**), porém, traz, além das massas clássicas de Bolonha e de Roma, receitas autorais, como a fregola típica da Sardenha, onde nasceu, com caccio e pepe e lascas de bacalhau, por R\$ 98.



Leveza e sabor

Nesse capítulo, outro destaque é o filoncini nas cores da bandeira da Itália: verde, branco e vermelho (**E**). Trata-se de massa fresca, é claro, — fininha de dois centímetros de largura — que vem recheada com ricota e limão siciliano por cima comendo duas cores. Tricolore, como é chamado o pavilhão italiano, fica completo ao molho de tomate San Marzano, com muita leveza e sabor. Sai por R\$ 79.

Cada prato tem sua própria interpretação, até os mais clássicos, a exemplo da lasanha, apresentada como lasanheta

dorada (**D**) com ragu de vitelo e trufas pretas (R\$ 89). A costela de black Angus (R\$ 131) é assada por 12 horas e regada por redução de vinho tinto servida com um blend de purê de berinjela levemente defumada com cenoura assada. Na seção carnes, há também uma paleta de cordeiro com tagliolini, manteiga e sálvia (R\$ 115).

No almoço de segunda a quinta-feira, qualquer prato principal dá origem ao menu executivo com o adendo do couvert e de uma sobremesa, que segue o mesmo figurino da inovação. O novo tiramisù, por



exemplo, é feito com biscoito champagne da casa e ganache de café, também, autoral, porque “eu continuo com a proposta italiana na minha gastronomia, mas é inovadora na produção e na finalização dos pratos”, explica o chef sobre a atual fase.

Cozinha aberta

Prestes a inaugurar a quarta operação em São Paulo, que vai se chamar Ella Fitzgerald (Rua dos Pinheiros, 332), em homenagem à inesquecível cantora negra norte-americana, Salvatore Loi se divide entre as diversas cozinhas. Aqui mesmo, ele acaba de ganhar o prêmio da revista *Encontro Gastrô 2022*, no quesito Novidade do Ano para o Cappuccino Bistrô & Café (216 Sul), cujo menu é autoral.

Para tocar o DOC, o talentoso e premiado chef sardo, que está há mais de 20 anos no Brasil, conta com dois escudeiros fieis: Maicon Britto, que se tornou sócio e gerencia a casa, e Sonia Aiko Takata (**foto**), nas panelas. Ambos trabalharam com Loi por muitos anos no Fasano. Neta de japoneses, Sonia estudou

confeitaria no Japão e na França. Chegou a participar da Copa do Mundo de Confeitaria e, no Senac/SP, esteve na primeira turma do curso de cozinheiro internacional, daí assumir a função de subchefe do restaurante brasileiro.

A casa de 120 lugares, que ocupa o térreo e se estende pelo jardim nos fundos com muita vegetação, foi concebida pelas arquitetas Karla Amaral e Cybele Barbosa em um inusitado projeto que privilegia “a cozinha aberta, onde se pode desfrutar o show do talento do chef Salvatore Loi e da equipe”.

A empresária Fernanda Castro de Oliveira Alencastro, que faz parte da família parceira no Cappuccino, também é sócia de Loi nesta empreitada. Funciona de

Liana Sabo/CB/D.A Press



segunda a quinta-feira, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h. Sexta-feira, das 12h às 16h e das 18h30 à meia-noite. Sábado, das 12h às 23h20; e domingo, das 12h às 18h. Reservas: 3254-1814.