

Piselli/Divulgação



Menu do Friuli no Piselli

Com o objetivo de explorar a diversidade gastronômica dos diferentes territórios da Itália, São Paulo tem promovido todos os meses de outubro a semana da cozinha italiana, que, este ano, trouxe 20 chefs para atuarem em restaurantes paulistanos desde o dia 24 ao 30. Desses, pelo menos um, o chef Luca Bidinost (**foto**), que representa o Friuli, virá a Brasília trazido pelo Piselli, grife selecionada entre os melhores representantes da culinária italiana em Sampa.

À frente da Osteria Turlonia, na pequena comuna Fiume Veneto, do Friuli, Luca desembarca terça-feira no Piselli Brasília para cozinhar a quatro mãos com o chef da casa, Adnilton Santos, até sexta-feira. O menu em quatro etapas, que sai por R\$ 270, continuará disponível sábado e domingo.

De entrada, carpaccio de bacalhau perfumado com baunilha ou creme de batatas aromatizado com camomila e caviar Beluga; seguido de risoto com anchova decorado com lâminas de chocolate amargo ou ravióli recheado de queijo de cabra fresco e damasco ao molho de erva doce. O terceiro prato é um filé Rossini com creme de trufas negras, foie gras e cogumelos ao forno; ou peixe fresco cozido em infusão de salsão e pó de carvão, acompanhado de compota de limões. Na sobremesa, você pode escolher entre a tortinha com creme de avelãs e pera cozida com baunilha, e a panna cotta com pêssegos frescos e gelatina de vinho branco. Reservas: 99913-7191.

Leia mais notícias em blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Portuguesa, com certeza

Você imaginou curtir uma maratona gastronômica com foco na culinária portuguesa em mais de 20 restaurantes durante 16 dias? É o que garante o Sindhobar ao lançar, hoje, a 2ª edição do Festival Mundo Gastrô, desta vez, contemplando os sabores da terrinha. A primeira versou

sobre a gastronomia do Vietnã. Agora, mais de duas dezenas de estabelecimentos se comprometem a servir — de 28 de outubro a 13 de novembro — receitas típicas da pátria de Camões.

Além de bacalhau preparado de várias formas, o múltiplo menu oferece

arroz de pato, de polvo, linguiça, caldo verde e o indefectível bolinho de bacalhau. Sempre precedidos de uma entrada, os pratos ocupam três faixas de preço, eleitas pelos restaurantes. Podem custar R\$ 64, R\$ 84 ou R\$ 114. Algumas incluem sobremesa igualmente lusitana como siri-caia e pastel de nata.

Ease T1/Divulgação



Polvo a lagareiro do La Terrasse

Ease T1/Divulgação



Arroz de bacalhau do Manuelzinho

Comida de bar

Começou terça-feira e vai até 13 de novembro o Festival Bar em Bar, que, durante 18 dias, oferece petiscos especiais servidos em 50 estabelecimentos do Distrito Federal em uma iniciativa da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). Tendo como tema A melhor porção do Brasil, o evento busca celebrar a vida e o retorno dos clientes às mesas e aos balcões. Diferentemente das receitas usuais, o cardápio pratica duas faixas de preço: R\$ 39 ou R\$ 49, de acordo com o prato criado pelo restaurante. Mais informações no site: www.baremba.com.br.

Só hambúrguer

Pela segunda vez consecutiva, Brasília recebe o Burger Fest, festival de hambúrguer em 38 endereços por todo o mês de novembro. Participam restaurantes, bares e hamburguerias que oferecem o sanduíche de qualidade no formato presencial, delivery e take out. Os preços variam entre R\$ 22 para o x-salada de pão, carne, queijo, pasta de alho, alface e tomate servido no Churrasburger Food Truck na Avenida Parque Águas Claras, e R\$ 53 para a iguaria feita com 180g de blend angus premium, gorgonzola, bacon e ketchup de goiabada no pão pintado da grife T.T. Burger, na 202 Sul. Confira no site www.burgerfest.com.br.