



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Um italiano no jardim

Dois anos depois de inaugurar o Mayer Sabores do Brasil no Bloco B da 116 Sul e fechar um mês atrás, a empresária e restauratrice Keli Cristina Mayer Wojtunik, uma paranaense alegre e bem humorada, formada em nutrição, reabre as portas do espaço totalmente reformado para receber o chef brasileiro Leandro Garden (foto), de 37 anos, que passa a comandar uma cozinha italiana chamada Ciotto. Para tanto, a parte externa foi isolada do Café das Orquídeas com uma mureta alta com plantas “para separar as duas operações”, explica Celso Zuza, marido de Keli e idealizador do jardim, que reúne mais de 800 espécies encravadas nas árvores. “As orquídeas já criaram raízes”, festeja ele.

Com uma passagem de oito meses à frente das caçarolas do Solo, Leandro dá prosseguimento, também como sócio da casa do final da Asa Sul, à pegada italiana que tão bem caracteriza a sua atuação, pois trabalhou no Gero Brasília desde a abertura com Salvatore Loi em 2010. Agora mais experiente e confiante, o chef não hesitou em elaborar extenso cardápio com meia centena de itens. Além do couvert, são 50 sugestões entre antepastos, massas, risotos, grelhados, peixes e frutos do mar, pratos principais e sobremesas.

AGÊNCIA EXTREMA/DIVULGAÇÃO



Do caviar à polenta

Um requinte que poucas casas disponibilizam é o caviar de esturção (Giaveri, trazido por Enrico Soffi) sobre blinis de batata com creme azedo de mascarpone por R\$ 850. Também tem ovas de mujol (espécie de tainha espanhola) por R\$ 250. Entradas mais “normais”, como a burrata com massa assada na brasa, batatas rústicas, rúcula, tomate-cereja, finas fatias de mortadela com pistache e tapenade trufado sai por R\$ 78. Dá para compartilhar como

também o carpaccio de filé-mignon, creme de parmesão trufado, aioli de nero, tapenade de azeitonas pretas e rúcula por R\$ 65.

Nada menos que 13 pastas povoam o universo das massas entre secas e frescas, como o pappardelle recheado com cordeiro, molho de queijo brie e redução de vinho tinto (R\$ 92); o tortelli com vitelo e creme de parmesão com cogumelos salteados no azeite (R\$ 78) ou ainda o agnolotti de camarão, creme de

batata baroa, abobrinha crocante e ovas de peixe (R\$ 89).

A polenta cremosa da casa já é uma unanimidade desde a degustação inaugural do cardápio. Qual o segredo? Por alto o chef revela: “vai grana padano, consommé de galinha, açafrão e manteiga, além da farinha de milho”. Cinco sugestões de risotos (da terra ao mar), inclusive com cordeiro assado e aroma de trufas (R\$ 115) completam o que os italianos chamam primi piatti.