



AGÊNCIA EXTREMA/DIVULGAÇÃO



LIANA SABO/CB/D.A PRESS



LIANA SABO/CB/D.A PRESS

Caviar e carpaccio antecedem o camarão com risoto de limão

Grelha e pratos

Para obter o ponto ideal em baixa temperatura ou realçar sabores tostados e defumados em altíssima, o Ciotto se vale de um equipamento especial - grelha na brasa - que prepara carnes, peixes e até burrata “mantendo a suculência do alimento”, enfatiza o chef. Não falta nem a bisteca à fiorentina (R\$ 220) nem o assado de tiras (R\$ 180) no menu de inúmeras opções, que o gerente Nori Silva (ex A Mano) está apto

a detalhar pois participou da elaboração com o chef.

Quase toda branca a louça fornecida pela Schipper tem pratos da Turquia da marca Bonna com garantia contra lascas de borda e de cerâmica escura fabricados na Serra da Capivara (PI). Aberta ontem a casa funciona de segunda a quinta das 12h às 15h30 e das 19h às 24h; sexta e sábado, das 12h a zero hora e domingo das 12h às 18h. Reservas: 3223-1193.

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

CEIAS DE NATAL

» Qualidade, infraestrutura e fácil acesso fazem da churrascaria **Fogo de Chão** um point muito disputado também na época de fim de ano, porque tem espaços privativos para grupos a partir de 15 pessoas. O carro-chefe é o rodízio composto por 18 cortes, entre eles, picanha, bife ancho, costela premium e cordeiro, além de um vasto bufê de saladas — tender com abacaxi, agridoce de maçã com nozes, salsão com arroz negro, surubim defumado —, que inclui queijos importados. Já nas datas comemorativas haverá chester para o Natal e um saboroso leitão à pururuca, arroz à grega e lentilha no Réveillon. Serão servidos entre 20h e 24h por R\$ 255 por pessoa. Reservas: 3322-4666.

» O chef Francisco Ansiliero elaborou menus especiais para o Natal, réveillon e até para quem ficar em casa há um cardápio de encomendas que inclui entradas (salada de bacalhau com grão de bico, tender com laranja e mel e salpicão de peito de peru defumado, entre outras), principais com quatro receitas de bacalhau e paleta de cordeiro ao forno, além de acompanhamentos. Já nos restaurantes **Dom Francisco** (Asbac e 402 Sul) será servido jantar em três etapas com entrada e sobremesa sendo o principal bacalhau por R\$ 230 ou peru ao forno com farofa de amêndoas

e maçã assada por R\$ 155 no Natal. Em 31 de dezembro, o menu completo traz cordeiro por R\$ 140. Telefones: 3224-1634 (402 Sul) e 3226-2005 (Asbac)

» Especializado na carne suína, o **Xamam** sugere pratos para saborear nas festas de fim de ano, como o lombo recheado com bacon e muçarela (R\$ 130, o quilo); copa lombo recheada com linguiça tipo Blumenau (R\$ 140, o quilo); presunto inglês (peça inteira por R\$ 110, o quilo); pernil ou paleta desossada defumados (R\$ 125, o quilo) e tender defumado com molho de vinho (R\$ 125, o quilo). Para acompanhar há arrozes de amêndoas, brócolis e colorido, além da farofa natalina e do salpicão da casa por R\$ 100, o quilo. Telefone: 98593-8593.

» Você pode levar para casa e servir na ceia ou presentear alguém com a novidade gourmet que é massa com design. Ela pode vir em diferentes formatos como gravatinha, concha e longas, como fettuccine e espaguete além de secas ou frescas. Nesse caso a massa recheada é congelada para garantir a qualidade. Quem lança no mercado é o chef **Diego Koppe**, professor de culinária que tem sua própria escola na 316 Norte. O produto é embalado em caixa e sai o quilo entre R\$ 120 a R\$ 150. Encomendas: 99891-3769 (WhatsApp).