

Cozze/Divulgação



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

Carlão expande

Ex-maître do Fasano que se tornou empresário em Brasília, Carlão Rodrigues encerra 2022 com uma proposta de expansão que agrega mais duas casas aos três estabelecimentos sob seu comando: Papà Cucina (Gilberto Salomão); Babbo

Osteria (Terraço Shopping) e Marie Cuisine (103 Sul).

Outro italiano, pelo menos no nome, que terá uma pegada mediterrânea se chamará Cozze, que significa mexilhões e abrirá as portas em janeiro no Lago Sul (QI 9, Bloco A, Loja 12), no mesmo

lugar onde funcionou, mas por pouco tempo, o Greta Kouzina. “Com uma estrutura já montada, vai ser possível abrir no lago o Cozze antes do Nonno, que passará a ser a quinta operação instalada no Brasília Shopping”, informa o restaurateur.

De frente para o lago

Nascido da prancheta do premiado arquiteto Leo Romano, especializado em obras de alto padrão, o projeto do novo Chicago Prime, erguido no Pontão Sul com vistas para o Paranoá, terá um estilo mais sofisticado que os outros estabelecimentos. “Tanto no mobiliário, como nas louças e taças”, ressalta Ana Carolina Chaer, que fundou a marca na 114 Sul há oito anos e hoje está com mais três endereços: QI 11 Lago Sul, Casa Park e Aeroporto JK.

Previsto para inaugurar em março, a casa de 200 lugares manterá o carro-chefe da marca, como os cortes black Angus escoltados pela salada juliana. “O diferencial, entretanto, será a presença do wagyu original de Kagoshima no Japão,” ressalta Carol, que acrescentará também steak tartar e tuna (atum) tartar no cardápio. Uma sala privativa com 14 lugares, além do mezanino com 70, completam o espaço.

Chicago Prime/Divulgação



Liana Sabo/CB



Zante, o grego

Fiel a sua origem mediterrânea, a publicitária brasiliense Carolina Aleixo Klavdianos, de 25 anos, estreou no setor de alimentação fora do lar com Zante, Taverna Grega, aberta há 10 dias na loja 18, Bloco B, da 210 Sul. O nome deriva do apelido da ilha Zakynthos, de onde seu avô Antonios Klavdianos, ainda jovem emigrou para o Brasil, chegando à futura capital em maio de 1958. Carol, como é chamada a neta, tem noção de que aqui já houve mais de cinco restaurantes

gregos ao longo das seis décadas, mas se sente muito animada com a proposta de “dar legitimidade à gastronomia grega em Brasília”.

Para tanto, encomendou a elaboração do cardápio a duas chefs em São Paulo, que vieram treinar a cozinheira Renata Pereira, egressa do Senac-DF, na execução dos pratos da casa, que, por enquanto, abre somente para o jantar de terça a sexta. Sábado funciona a partir das 12h até zero hora e, domingo, serve

brunch, além do menu, entre 10h e 18h. Com a bandeira listrada azul e branca da Grécia na porta, a taverna oferece o tradicional Moussaka (R\$ 49), arroz de cordeiro (R\$ 69), peixe ao molho (R\$ 62) e linguiças artesanais de porco e cordeiro, finalizadas com limão siciliano e acompanhadas do pão pita e do molho de iogurte e pepino tzatziki (R\$ 38). Telefone: 99129-7074.

Um abençoado 2023!