

Asa Norte

Experiência especial

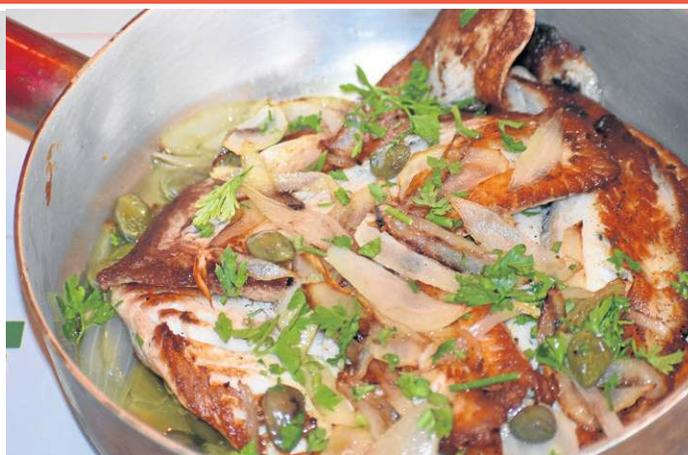
Com um cardápio variado, o Santé 13 oferece uma opção gastronômica única para os brasilienses. “Somos um lugar diferente. Criamos um ambiente onde a música é escolhida uma a uma, a luz pensada para um ambiente aconchegante”, exemplifica Oswaldo Scafuto, proprietário do restaurante. “Tudo isso para que a nossa comida, pensada com muita criatividade e carinho, seja imersa em uma experiência especial para ser vivida conosco”, complementa.

Segundo Oswaldo, o carro-chefe da casa é o filé mignon em crosta de pães especiais ao molho cranberry (R\$ 89), servido com risotto de alho poró e chips de inhame. “O brasiliense ama carne com risoto, e nossa combinação agridoce, com uma pegada crocante, caiu nas graças de nossos visitantes”, afirma.

Mesquita, gerente do Ninny.

A fim de honrar a grandiosidade gastronômica do bairro do Plano Piloto, o

Divirta-se mais selecionou, nesta semana, seis restaurantes para você conhecer na Asa Norte.



Peixe com alcaparras do Beirute

Legado gastronômico

Carregando o legado de um dos mais tradicionais restaurantes de Brasília, o Beirute é, há 15 anos, também ponto de encontro para os moradores da Asa Norte. “O restaurante leva a tradição do Beirute da Asa Sul, mas já tem a sua característica própria, principalmente em relação ao espaço físico”, garante Francisco Emílio, sócio-proprietário do Beirute Norte. “A casa costuma ser uma boa opção tanto para

um almoço familiar, como também para um happy hour com os amigos”, diz.

Além do tradicional filé à parmegiana, o Beirute conta com outros pratos destaque, como o picadinho de filé (R\$ 134,60 — duas pessoas), o peixe com alcaparras (R\$ 129,60 — duas pessoas) e a kafta à parmegiana (R\$ 39,90). Para os vegetarianos, o kibeirute de berinjela (R\$ 35,90) é uma das opções principais.

DIVULGAÇÃO/DON ROMANO



Tradicional filé a parmegiana do restaurante Don Romano

Tradição desde 1988

Fundado em 1988, o Don Romano Cantina e Pizzaria já faz parte da história da Asa Norte. “O foco na gestão da qualidade, treinamento dos colaboradores e atendimento ao cliente são os pilares da casa, que resultam no diferencial dos sabores de ser a primeira e mais tradicional cantina italiana de Brasília”, avalia o proprietário Wesley Moreira. As massas e molhos servidos

pelo restaurante são de fabricação própria e artesanal, sem uso de aditivos ou conservantes.

No menu, o público encontra clássicos da culinária italiana com toques contemporâneos. Os mais pedidos são o tradicional filé à parmegiana (R\$ 87) e a pizza de calabresa (R\$ 76 — oito fatias), com massa de fermentação natural e assada no forno à lenha.