

MARIANA LINS



Spaghetti ao alho e óleo e polpettone, carro-chefe do Veloce

Gostinho italiano e

O Veloce, na 110/111 norte, nasceu da inspiração da culinária italiana e da vontade de trazer uma parte dessa cultura para a capital. Para o gerente do espaço, Pedro Azevêdo, a Asa Norte se tornou um

dos melhores bairros gastronômicos de Brasília devido à alta concorrência e ao paladar criterioso dos clientes. O restaurante é uma opção rápida e acessível da gastronomia italiana.

O prato de carne bovina à milanesa acompanhado de spaghetti ao alho e óleo e polpettone (R\$45) se consolidou como o carro-chefe da casa. Já o risoto de filé com funghi (R\$45) é o segundo

mais pedido do restaurante. O gerente Pedro Azevêdo destaca: “Eles estão no cardápio desde o início da nossa operação e sempre foram campeões de venda”.

O melhor da cozinha mineira

A Asa Norte ostenta uma enorme variedade gastronômica, e o restaurante Don'Durica, da chefe Angela Matias, é um dos principais exemplos de diversidade culinária no bairro. A gerente do Don'Durica da 201 norte, Anna Carolina Aguiar, explica o diferencial da casa. “É um restaurante mineiro que ficou conhecido não só pelo tempero marcante, mas também

pela enorme variedade de pratos”, explica.

O espaço funciona com um buffet rotativo (de R\$ 89,90 a R\$ 98,80), em que cada dia apresenta pratos diferentes, mas mantém as receitas mais pedidas por toda a semana, como a carne à mineira. “Este prato fica perfeito com arroz branco, feijão carioca e uma paçoquinha de carne”, destaca Anna Carolina.

DIVULGAÇÃO/DON'DURICA



Carne à mineira do Don'Durica