

Para aquecer o coração

Com um ambiente reservado e romântico no Lago Sul, o Au Fondue soma mais de 30 anos de experiência com pratos de aquecer o coração. Como o próprio nome da casa sugere, o carro-chefe daquele tradicional chalé são os fondues, iguaria de origem suíça feita à base de queijo ou chocolate, sempre derretidos e servidos em uma panela funda sob chama.

Quando chega o frio no Cerrado, e o movimento no restaurante aumenta consideravelmente, o que mais apetece aos clientes é a opção de rodízio de fondue, com queijo, carne, frango e chocolate, mais acompanhamentos, servido, diariamente, por a partir de R\$ 109 por pessoa. Para harmonizar, há uma carta de vinho em que se destacam o tinto italiano Chianti e o branco Terre Di Raí, que encorpam e acentuam a potência de sabores.

Tradicional rodízio de fondue do restaurante Au Fondue

AU FONDUE/DIVULGAÇÃO



Música, risoto e vinho

Das mãos da renomada chef gaúcha Ticiano Werner, faz-se o variado menu do restaurante de mesmo nome. Referência na gastronomia brasiliense há 15 anos, com apresentações rotineiras de jazz, world music e MPB, a casa é totalmente pensada para tornar a experiência o mais agradável possível, com um clima intimista, bons vinhos e pratos saborosíssimos.

As recomendações da chef para a chegada do frio

são o risoto de cordeiro (R\$ 58), com arroz carnaroli, pernil de cordeiro desfiado, queijo parmesão e geleia de pimenta agri-doce, além do recém-lançado nhoque de mandioca e charque (R\$ 56), com mandioca em fonduta de parmesão, charque crocante e salsa. Para harmonizar com ambos, a casa indica o vinho suave Sensi Collezione Chianti DOCG, feito com uvas sangiovese e tido como fresco e equilibrado.

TICIANA WERNER/DIVULGAÇÃO



Risoto de cordeiro do Ticiano Werner