MARIANA LINS/DIVULGAÇÃO



Frutos do mar em empanado tradicional italiano em cama de risoto de pomodoro pelatti de Marinho, prato do Cantucci Osteria

À luz de velas

Neste Dia dos Namorados, os restaurantes Cantucci Osteria, Grano & Oliva e Inforno Burger se uniram para oferecer um menu especial, em três etapas (R$ 159 — por pessoa), para comemorar a data. Em um ambiente intimista e romântico de um típico restaurante italiano, os clientes poderão escolher entre opções veganas, sem lactose, massas, filés e frutos do mar.

Além dos pratos, as adegas da casa contam com diversos rótulos tintos e brancos que harmonizam perfeitamente com todos os pratos oferecidos. Tudo isso, é claro, acompanhado por uma boa música ao vivo. Os interessados devem fazer reserva por meio do aplicativo Get In.

MATHEUS GRILO/DIVULGAÇÃO



Lombata di manzo com fettuccine de beterraba, prato do Que Pasta?!

Sofisticação para os apaixonados

O Que Pasta?! Cantina compôs um menu inédito em três etapas (R$ 290 — casal) especialmente para o Dia dos Namorados, que promete surpreender os apaixonados com pratos sofisticados e inovadores. Para a ocasião, o chef Matheus Grilo preparou uma seleção composta por calzone de queijo brie com mel trufado de entrada e lombata di manzo, um corte premium de ancho argentino, com fettuccine de beterraba como prato principal. Na sobremesa, os clientes poderão desfrutar de uma criação exclusiva — uma releitura do tradicional cannoli, servido com uma areia de chocolate e um creme de pistache.

Além das delícias gastronômicas, a sommelière e sócia Ana Clara selecionou alguns dos melhores rótulos para a data: o espumante Veuve Ambal Blanc de Blancs (R$153) e o vinho branco Giacondi Bianco (R$101). Na trilha sonora, a casa contará com a presença do cantor, compositor e multi-instrumentista Angelotti. O restaurante funcionará mediante reserva, por meio do número (61) 98186-9586.

Encontro perfeito

Protagonista dos jantares românticos, a culinária japonesa é uma boa opção para as comemorações do Dia dos Namorados. No Haná, tradicional restaurante japonês da capital, a comemoração será regada a peixes e vinhos. Na segunda-feira, a casa vai aderir à prática rolha livre, em que os casais poderão levar o próprio vinho para desfrutarem durante o encontro, sem pagar nenhuma taxa adicional.

Aos amantes de vinhos brancos e rosé, o proprietário Leonardo Kammoun recomenda o rodízio premium (R$ 124,90). No menu à la carte, destacam-se o carpaccio de peixe branco (R$ 25,90) e o temaki hot (R$ 33), que também fazem parte do rodízio.

MARIANA LINS/CB/D.A PRESS



Opções do rodízio do restaurante Haná