

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Nonno Cantinetta/Divulgação



Carol Melo/Divulgação

Pizza e Papai Noel no Nonno

Inaugurado em maio com o nome em homenagem ao avô do restaurateur Carlão Rodrigues, o Nonno Cantinetta completa meio ano de funcionamento no Brasília Shopping com uma novidade no cardápio: pizzetas. A pizza italiana menor que a tradicional

foi lançada esta semana em grande estilo com a presença de Papai Noel, que promete estar de volta domingo ao centro de compras, de lazer e de gastronomia da família brasiliense.

Servidos todas as noites, a partir das 19h, seis sabores

predominam sobre a massa italiana, como a calabresa com pomodoro e muçarela de búfala; gorgonzola com presunto parma, rúcula e figos cristalizados; caprese com pomodoro, muçarela e pesto e pepperoni e pera, além de filé-mignon com

trufas negras, saem a partir de R\$ 59. No fim de semana a primeira taça de vinho e o estacionamento são cortesias da casa. Outra novidade é a Quarta Nonno, na qual as mulheres são recebidas com um drinque de boas vindas das 19h às 20h.



Gelados e doces

Completa a plataforma gourmet da mostra duas marcas: Mandiê, na qual Amanda Figueiredo reúne conhecimentos adquiridos na gastronomia do Iesb com os da administração do Ceub, para produzir doces, e Happy Harry, onde há gelados de diversos sabores. Tem opções até para presente.

Neste fim de semana, Casa Cor promete movimento inusitado com a venda especial de objetos expostos. Ingressos a R\$ 90, inteira e R\$ 45, meia entrada para estudantes, professores e pessoas com mais de 60.w

Dupla de peso no B Hotel

O chef paranaense Lênin Palhano (E), que assumiu as caçarolas do B Hotel três meses atrás, vai receber o premiado colega paraibano Onildo Rocha (D), principal expoente da nova cozinha nordestina, que atua em São Paulo, no Notiê, para uma dupla apresentação. Eles assinam o menu quarta-feira, 8, no Bar 16, que traz as ostras Cambuci do chef Onildo e a Barriga dry rub com caldo de porco de Lênin, pelo valor de R\$ 80 cada opção.

Dia seguinte, quinta-feira, um super jantar de

Arquivo Pessoal



quatro etapas será servido no restaurante Térreo, que começa por dois snacks: kafta de camarão rosa na brasa com demi glace e biscoito do Onildo e coxinha de siri com ovas do Lênin. De entrada, cubos de melão infundados em azeite, leite de amendoim, óleo de

Westley Diego Emes/Divulgacao



rúcula e bottarga do Onildo.

Os dois pratos principais serão com proteínas do mar e da terra, sendo o primeiro o mini arroz de Pindamonhangaba cozido no caldo do polvo com polvo na brasa e trevinho criado pelo chef nordestino. No segundo, Lênin prepara denver

grelhado com batata rústica e caldo de rabada com marsala. Já a sobremesa fica a cargo do chef executivo do B Hotel: mil folhas com creme de baunilha do cerrado e morango em calda de lima. Sai por R\$ 370 (sem serviço e bebidas), reservas pelo telefone 3962-2000.