



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

“O balanço que faço é positivo, mas o começo foi difícil, porque ninguém me conhecia e eu não tinha referência de onde comprar os ingredientes. Aos poucos foram aparecendo os primeiros clientes e a clientela foi aumentando dia a dia. Hoje, temos pessoas que vão toda semana”. É assim que o chef italiano Francesco Bravin define a primeira década do restaurante Vittoria D'Italia, na 214 Norte. O estabelecimento chega à marca em 25 de abril.

Vindo de Barcelona, o chef inaugurou o restaurante após se mudar para Brasília para ficar mais próximo da esposa, que conheceu na cidade catalã. O restaurante foi batizado em homenagem a uma das filhas, Vittória. Hoje, é o segundo de Brasília com o selo Ospitalità Italiana, concedido pelo Consulado da Itália para certificar a excelência dos restaurantes tipicamente italianos.

A casa é conhecida por seguir a autêntica gastronomia de Vêneto, região do nordeste da Itália onde fica Veneza, cidade natal de Francesco. Por isso, pratos clássicos italianos integram o cardápio. É o caso do carbonara original (R\$ 58,50), massa (espaguete, penne ou tagliatelle artesanal) e da lasanha (R\$ 61,50) feita com molho bolonhesa, carne moída, creme bechamel, muçarela e presunto.

As receitas com mexilhões estão entre as preferidas do público, como

Uma década de história

HENRIQUE FERRERA/DIVULGAÇÃO



HENRIQUE FERRERA/DIVULGAÇÃO

Prato Carbonara original

Chef Francesco Bravin, do restaurante Vittoria D'Italia

o frutti di mari (R\$ 76,50), composto por massa (espaguete, penne ou tagliatelle artesanal), molho de tomate, mexilhão, camarão e lula. A cada 15 dias a casa conta também com pratos especiais com a iguaria no cardápio.

A semana do aniversário promete um cardápio especial para celebrar a data. “Ainda vou definir, mas estou entre incorporar um prato novo ao cardápio ou retomar receitas de sucesso que saíram do menu ao longo dos anos”, revela o chef.

Vittoria D'Italia funciona quarta e quinta, das 12h às 14h30 e das 18h às 22h30; sexta, das 12h às 15h30 e das 18h30 às 23h; sábado, das 12h às 16h e das 18h30 às 23h; e domingo, das 12h às 16h. Telefone: 3547-0795.