

Viva o vinho nacional

Há mais de 20 anos, a chef gaúcha Ticiane Werner é conhecida pelas operações gastronômicas que gerencia em Brasília. Foi em 2008, no entanto, que ela conquistou permanentemente o coração dos brasilienses, com a inauguração do Ticiane Werner Restaurante & Empório. A casa se tornou queridinha dos moradores da cidade por ser pioneira no esquema de rodízio de risoto, apesar de oferecer à clientela uma viagem completa pela alta gastronomia.

Mostrando ser muito mais do que apenas uma

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Casarecce negro e camarão do restaurante Ticiane Werner

especialista na iguaria italiana, Ticiane indica a harmonização entre casarecce negro e camarão (R\$ 69), massa feita com tinta de lula ao molho de parmesão e camarão salpicados por bottarga e siciliano, e o vinho, também gaúcho, Valmarino branco Malvasia

Bianca (R\$ 145), conhecido pela cor amarelo-palha brilhante e os aromas intensos de flores brancas, frutas tropicais e notas cítricas.

Segundo Ticiane, a bebida é uma excelente escolha para acompanhar frutos do mar, peixes grelhados, saladas e pratos leves. “Seu

caráter aromático e refrescante o torna uma opção versátil para diversas ocasiões, desde um almoço descontraído até um jantar mais refinado”, avalia. “Na boca, é um vinho fresco e equilibrado, com boa acidez e um final persistente”, descreve a chefe.

Trattoria Da Rosario & Figli
Desde 2002

Venha descobrir o sabor da excelência italiana no **mais premiado de Brasília!**

Reservas
QI 17 - Lago Sul