

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Polvo  
com arroz  
cremoso do  
Izzi Wine  
Garden

## O jardim dos vinhos

Como já adianta o nome, o Izzi Wine Garden surgiu em 2019 como uma operação temporária para servir vinhos e petiscos, no Pontão do Lago Sul, um dos principais cartões-postais da cidade. Sucesso de clientela, o espaço passou de temporário para permanente. A casa cresceu e, hoje, conta com um menu variado que passeia pela alta gastronomia, sem deixar de lado as origens — o restaurante oferece ao público uma extensa carta de vinhos.

“O diferencial do Izzi é a atmosfera e a qualidade do que fazemos. Adoramos quando ouvimos dos nossos clientes que ir ao Izzi é como viajar. Nossa ideia é justamente levar nossos clientes a ter uma experiência gostosa e leve”, defende a sócia Luiza Melo.

A indicação da casa é a harmonização entre o polvo com arroz cremoso (R\$ 138) — polvo grelhado, arroz-negro cremoso, tomate seco, creme azedo e farofa de tapioca com damasco — e o vinho Don Román (R\$ 155).

## Experiência acessível

Em espaço acolhedor e vibrante, ideal para encontros entre amigos ou uma noite a dois, o Na Varanda Wine Bar procura democratizar a experiência dos amantes de vinho com uma carta de rótulos a preços acessíveis. Como opções de harmonização, a casa tem também um menu variado, com destaque para o recém-adicionado jantar de três etapas (R\$ 93) — entrada, prato principal e sobremesa.

Parte da novidade, o filé au poivre com arroz piamontese e farofa especial da casa é a sugestão do restaurante, acompanhado pelo vinho Montaria Tinto Regional Alentejano (R\$ 119,90). “O vinho Montaria possui linda coloração rubi, aromas de frutas vermelhas com notas de especiarias e tabaco. Na boca, é suave, agradável, bastante equilibrado com taninos maduros e mostra traços de cassis e amoras-pretas”, descreve o proprietário Rafael Oliveira.



Filé au poivre  
com arroz  
piamontese  
do Na  
Varanda