

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

FOTOS: GILBERTO EVANGELISTA/DIVULGAÇÃO



operação”, afirma.

Entre elas, virão hits de inverno, como a sopa de cebola e a de batatas, vichyssoise para os franceses, já que o Menu du Jour está em curso: entrada, prato principal e sobremesa no almoço de terça a sexta (exceto feriados) por R\$ 89. Segunda-feira não abre. Reservas: 99253-8444 e @levinbistrobrasil

FOTOS: LIANA SABO/CB/D.A PRESS



Charmoso sobrado

Se a ideia foi recriar em algum grau a sensação de estar na Itália, o ambiente lembra mais a Grécia com suas cores azul e branca com uma pegada que remete ao mar Egeu. Assim é o Da Marino (foto), decorado com flores e limão siciliano fakes. Um balcão no térreo exibe pescados e frutos do mar no gelo para que o cliente escolha o ingrediente, que pode ser preparado na hora.

No cardápio, destaques para croquetes de lagosta com aioli levemente picante e cebola roxa (R\$ 61); tartar de atum com melancia fermentada, creme de avocado, ovas de mujol e limão siciliano (R\$ 65), além do carpaccio de polvo, cubos de tomate, pistache, raspas de limão siciliano e torrada de focaccia (R\$ 98). Entre os principais, risoto de tinta de lula, abobrinha e lula crocante (R\$ 117) e fettuccine del pescatore (R\$ 129), que vem com camarão, lula, mexilhão fresco, tomate cereja e limão siciliano, é claro, presente até na sobremesa:

Sorvete de limão siciliano recheado com abacaxi caramelizado (foto), farofa de chocolate e manjeriço e calda de frutas vermelhas levemente aquecida (R\$ 45). O experiente sommelier Cintra Neto responde pela gerência da casa. Reservas pelo telefone: (11) 3368-6863.



CLÁUDIO CABRITO/DIVULGAÇÃO

Vinho baiano

Há 40 anos uma família de origem norueguesa residente em São Paulo das Missões, noroeste do Rio Grande do Sul, emigrou para a Bahia com o objetivo de plantar batata e café na Chapada Diamantina. O solo arenoso e calcário de excelente drenagem chamou a atenção dos Borré, que deram início ao plantio de vinhedos a 1.150 metros acima do nível do mar. Com a ajuda do enólogo Marcelo Petrolin (E) começaram a produzir vinhos de inverno na Uvva, “única vinícola batizada com o nome da fruta”, observa Fabiano Borré (D).

Os dois estiveram em Brasília, semana passada, comandando degustação inédita de cinco vinhos, entre os quais, Chardonnay, Syrah, dois blends — Cordel, de Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec e Diamã, de cinco variedades —, além de um espumante Nature, durante jantar harmonizado no Dom Francisco. Aberta à visitação, a vinícola dispõe de restaurante e oferece belíssima vista da Serra do Sicoará. Telefone: (77) 3311-2115.

Rótulos exclusivos

Já estão sendo vendidos a R\$ 295 individual os ingressos para o Decanter Wine Day, que realiza em 19 de junho a nona edição do evento muito apreciado pelos amantes do vinho. São 120 rótulos diferentes produzidos em 12 países das principais vinícolas da América do Sul e da Europa premiadas internacionalmente, todos importados com exclusividade pela Decanter. Mesa com frios, pães, queijos,

DECANTER WINE DAY/DIVULGAÇÃO



patês e empratados quentes dão suporte gastronômico à degustação, que terá lugar no Quality Hotel (em frente ao ParkShopping e ao lado da Leroy Merlin) no horário das 18h às 22h.