



Risoto à milanesa
do Timo Cantina

Sabor italiano

Dedicado à culinária italiana clássica, o Timo Cantina homenageia a gastronomia do país europeu desde o nome que carrega até as inúmeras influências presentes no menu da casa. “Timo significa tomilho em italiano, um ingrediente muito usado na culinária do país, e bastante presente em nossa cozinha. Versátil, aromático, fino e delicado, todas essas características formam o nosso estilo gastronômico”, detalha o chef Matheus Grilo.

O restaurante busca levar o público brasiliense a uma autêntica experiência gastronômica por meio de releituras e de pratos autorais que combinam os sabores tradicionais da Itália com toques de inovação.

Uma das principais opções do menu é o risoto à milanesa (R\$ 89) — segundo o chef, a pedida ideal para o frio. O prato é feito com arroz carnaroli, queijo, manteiga, azeite e zafferano italiano, acompanhado por ragu de ossobuco e finalizado com pesto. A proteína é cozida no vinho à baixa temperatura durante 12h em um mirepoix com cebola, cenoura, aipo, ervas e sálvia. Após o cozimento, a carne é separada do osso e servida no molho feito dessa marinada.

Para além das opções do cardápio, o restaurante conta com uma carta de vinhos com mais de 70 opções. Para harmonizar com o risoto à milanesa, a sugestão é o Romanica Rosso (R\$ 83), de uma das mais tradicionais regiões vinícolas da Itália, Montepulciano.



BENITA

Pães, Massas e Cestas Artesanais

A verdadeira culinária afetiva,
na Paninoteca
mais amada de Brasília!



Faça sua reserva.

(61)98556-0123

@benitapaninoteca



clube
CORREIO BRAZILIENSE
25%
DE DESCONTO*