

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Pasta e fagioli do Bottega Mia

## Além de restaurante

Em abril, um novo estabelecimento deu as caras na famosa Rua dos Restaurantes, na 405 Sul. Comandado pelo chef Ville Della Penna, trata-se do empório de cozinha artesanal Bottega Mia, onde são fabricados pães, massas frescas e embutidos. Para além dos itens, vendidos no balcão da casa, o cardápio oferece opções diversificadas e democráticas, incluindo receitas autorais e releituras da culinária italiana.

O prato assinatura do chef, no entanto, é o grande destaque do menu. Trata-se do pasta e fagioli (R\$ 78), uma versão revisitada do macarrão com feijão que leva favas, cavatelli feito na casa e mexilhões frescos.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Frango gratinado e picanha família do Juvenal

## Sabor italiano

O chef Matheus Grilo comanda, há cerca de três meses, a cozinha do Tutti Cantina, casa que aposta em uma culinária italiana clássica, com um toque de inovação. O menu do restaurante é repleto de releituras e pratos autorais, desde clássicos como massas e risotos até combinações inovadoras e ousadas. Um dos destaques do espaço é a própria cozinha, em formato de “aquário”, em que os clientes podem acompanhar a preparação de todos os pratos.

O carro-chefe da casa é o

MINERVINO JÚNIOR/CB



Risoto à milanesa do Tutti Cantina

risoto à la milanesa (R\$ 89), feito com arroz carnaroli, queijo, manteiga, azeite e zafferano italiano. Acompanha o prato o ragù de ossobuco, cozido a baixa temperatura no vinho durante 12h em um mirepoix com

cebola, cenoura, aipo, tomilho, alecrim e sálvia. Depois do cozimento, a proteína é separada do osso e retira-se o tecido conjuntivo. O risoto é servido no próprio molho que é feito dessa marinada e finalizado com pesto.

## União sul-americana

Batizado em homenagem à província argentina de mesmo nome, o restaurante Chaco mistura o melhor da culinária brasileira com os sabores da gastronomia dos hermanos. A casa inaugurada há quatro meses é capitaneada pelo premiado chef peruano Marco Espinoza e tem como especialidade cortes selecionados de carne, como ancho, chorizo, filé mignon e picanha.

A indicação do restaurante é o combo 1 (R\$ 185 — duas pessoas), 250g de bife de chorizo e 250g de

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Chorizo do Chaco Brasília

fraldinha, acompanhados por purê de batata trufada, arroz com brócolis e mix de vegetais na brasa. Para harmonizar, o Chaco conta com uma extensa carta

de drinks autorais. A sugestão, no entanto, fica por conta do abacaxi defumado (R\$ 40), à base de rum com amêndoas, abacaxi grelhado, coco ralado, cítricos e leite.

## Para brindar com os amigos

Recém-inaugurado na cidade, o Bar Juvenal abriu as portas no mês passado, na 207 Sul. O espaço é voltado aos que desejam um local descontraído para aproveitar um bom happy hour e pratos saborosos a preços acessíveis.

O carro-chefe da casa é o

frango gratinado com parmesão (R\$ 99 — cinco pessoas), acompanhado por até quatro guarnições, entre arroz branco, baião de dois, batata frita, farofa de ovos, maionese de galeteria, polenta frita e salada da casa. Outro destaque é a picanha família na brasa (R\$ 159 — três

peças), 750g de carne com chimichurri e acompanhamentos à escolha do cliente. Para harmonizar, a indicação é o chope Juvenal (R\$ 8,90), servido na caneca congelada. No happy hour, que ocorre todos os dias das 16h às 20h, a bebida sai por R\$ 4,99.