

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Variedade na salada

Rafael não faz restrição à carne vermelha, mas tem preferência por peixe e frango para protagonizar suas receitas autorais que perpassam o cardápio da entrada à sobremesa, inclusive como complemento no bowl de salada. A Costarriquenha é feita de feijões, azeite de coentro, grão de milho, abacate, tomate, conserva de cebola roxa, pepitas de girassol, couve, azedinha ou rúcula, enquanto a Fit Aconchego leva batata doce e abobrinha grelhadas,

tapenade de azeitonas e ricota defumada com ervas. Ambas por R\$ 38,90 cada. Com um real a mais você terá a de grão-de-bico com quinoa, curry indiano, espinafre, conserva de cebola, manga e ervas frescas.

O couvert vem com homus com especiarias e tortilhas de abóbora e beterraba (R\$ 25) e as entradas trazem sopa, como a italiana feita com robalo, mexilhão e camarão (R\$ 42,90) ou croquete (1) de arroz com castanhas (R\$ 27,90).

Inspiração de viagem

São ao todo nove pratos salgados sugeridos no menu, mas dois são os mais pedidos: Caribenho e Siciliano. O primeiro é filé de pescada feito no sous vide acompanhado de arroz cateto integral com laranja (2) e especiarias, finalizado com castanha e molho de banana assada (R\$ 62,90). Siciliano (3) é composto de sobrecoxa orgânica desossada grelhada, purê de abóbora defumando e cuscuz marroquino com cogumelos, castanhas, legumes, frutas secas e ervas frescas (R\$ 56,90). De sobremesa há brownie de cacau amazônico e laranja (4) e crambou de bananas

assadas com leite de coco com cobertura crocante de castanhas.

A primavera vai trazer pratos novos para o Oby, que já estão sendo elaborados sempre com uma lembrança de algum lugar visitado. “Uma sugestão virá da gastronomia grega e outra com uma pegada indiana”, revelou Rafael de 44 anos, que conta no atendimento do salão com a participação da noiva Daise Paiva.

Funciona de terça a sábado, a partir das 11h às 21h e domingo, das 11 às 17h no Bloco C da 405 Norte, loja 31. Reservas: 99966-1112.

LIANA SABO/CB/D.A PRESS



DAVERO GELATO/DIVULGAÇÃO

Delícia que refresca

Numa única lojinha no Bloco C da 103 Sul, onde funcionou escola de idiomas, foi inaugurada há dez dias, a primeira operação brasileira da Davvero, grife paulista de gelato criada há nove anos, que traz à capital o apreciado sabor artesanal de ingredientes frescos, cremosidade e textura do produto italiano. São 18 sabores confeccionados diariamente

no primeiro andar da loja, por uma equipe treinada para obter o padrão definido pela receita exclusiva da casa, onde também são produzidos o petit gâteau, brownie, biscoitos e a casquinha igualmente comestível, feita de farinha de trigo, leite, baunilha e clara de ovo.

Além de chocolate belga, café, straciatella, doce de leite e tapioca há um puríssimo

pistache em duas opções e, em calda, para cobrir outros sabores. Na vertente vegana há um sorbet sem glúten e com stévia no sabor de manga com maracujá diet. No copinho, dois sabores saem por R\$ 18,99 e três por R\$ 20,99; já na casquinha, com calda de pistache sai por R\$ 24,99 a pequena; R\$ 26,00 a média e R\$ 33,99 na cestinha com três sabores.

Três endereços

Com capacidade para 30 pessoas sentadas, inclusive no jardim, a loja da Asa Sul é tocada pelo casal Cláudio Hicks e Juliana Dornelas, empresários do ramo de administração imobiliária que conheceram o sorvete em São Paulo e decidiram trazer a franquia

para Brasília, onde funciona todos os dias das 12h às 22h30. Telefone: 3274-6555.

Para o CEO da marca, Felipe Zoghbi, que se associou às duas irmãs fundadoras Suelen e Débora, para acelerar a expansão da Davvero, “Brasília é um mercado

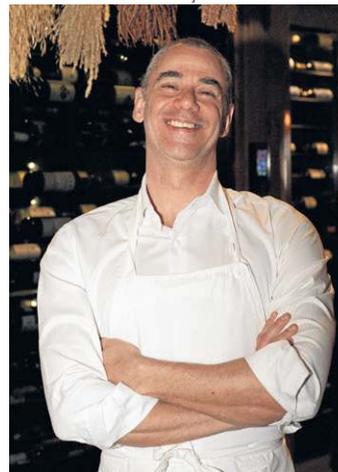
muito importante, público muito exigente e que deseja produto de muita qualidade”, afirmou. Ele acredita que a expectativa venha a ser atendida pelas três lojas da marca: 103 Sul, Conjunto Nacional e ParkShopping, prevista para setembro.

Terceiro round

Instalado há um ano na esquina de baixo da 403 Sul, o restaurante Nino de cozinha italiana trocou de chef pela terceira vez. A partir de agora, o cardápio passa a ser assinado pelo romano Marco Renzetti, de 50 anos, que acaba de assumir a gastronomia do Nino Cucina, marca pertencente ao grupo Alife Nino, presente em quatro capitais — São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Goiânia —, além de Brasília.

Dono do premiado Farme de apenas 20 lugares na

NATHALIA BRITO/DIVULGAÇÃO



capital paulista, Renzetti vem implementar cardápio “mais sustentável com pouca gordura em pratos de

estilo italiano”, informou o chef, casado com a brasileira Erika, com quem teve uma trattoria na Bolívia. Na estreia na capital, apresentou caponata de berinjela e abóbora, arancini, nhoque fresco com creme de grana padano, cavatelli ao molho amatriciana, brasato de vitelo e torta caprese (foto).