

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

Receita do avô

Você pode começar a degustação com um incrível tempurá de manjerição crocante (**foto**), que William aprendeu com o avô materno. “Não conheço nenhuma gastronomia que tenha o manjerição como único ingrediente do prato”, observou o chef, que serve a raridade com molho ponzu. Outra entrada se chama General Tso, que é frango empanado com um molho agridoce escuro (**foto 1**). Ainda da cozinha quente vem o arroz de sushi prensado e frito, coberto com tartar de salmão, cebola roxa, ovas massago e teriyaki, enquanto as estrelas do menu japonês que vem da água — peixe branco, atum e salmão — em forma de lâminas formam o carpaccio no molho ponzu, além do Usuzukuri de salmão trufado (**foto 2**).

O ceviche ganhou uma versão com tilápia e molho menos ácido com laranja e limão siciliano e o tataki de salmão trufado recendendo o perfume de trufas vem coberto com palha de batata doce (**foto 3**). É da bancada do chef Paulo Yu que chega à mesa sashimi com 20 fatias dos melhores peixes do dia; ovas de peixe voador, salmão, bagre e ouriço-do-mar e o grand finale que pode ser delicioso combinado de sushi e sashimi só de salmão. A harmonização fica perfeita com os brancos da Mistral, que assina a carta de vinhos.

Com capacidade para 110 lugares, NK Sushi exhibe belo projeto de André Alf. Funciona de segunda a sábado, das 18h30 às 23h. Almoço apenas sexta e sábado. Reservas: 99276-5849.



O Francisco é outro

Desde que foi anunciada nas redes sociais a volta do restaurante Francisco no Pátio Brasil, começou um zuzzum para descobrir a origem da casa. É que lá fechou em 2020, devido à pandemia, o Dom Francisco, restaurante de propriedade do chef Francisco Ansiliero, da filha Giuliana e do casal Sayuri Kato e Kerley Horikawa, ele morto prematuramente no auge da vida. O fato levou muita gente a pensar que se tratasse da mesma operação ressurgida. Não é.

O novo estabelecimento ostenta o nome Francisco, tal como nasceu em 1988, e ficou conhecido até que uma cisão no grupo resultou em duas grifes; quando a do chef Ansiliero, que ficou com a loja do Pátio,



ganhou a partícula Dom antes do nome.

Agora, por iniciativa do shopping, que manteve o local fechado até este ano, renasce o restaurante Francisco pelas mãos do antigo gerente Gilberto Lima de Moraes, tendo como sócios a filha Soraia (**foto**) e o genro Glenisson Rebouças.

No cardápio, bufê de saladas, bolinho de bacalhau, pastéis de carne e de queijo na entrada. Na brasa são preparados galeto inteiro desossado, bife ancho, peito de frango e filés de robalo, salmão e tilápia, além de bacalhau à portuguesa e nas natas. Reservas: 3142-1361 também no zap.

Amadurecidos no carvalho

Com o objetivo de surpreender os amantes do vinho e apresentar novidades, a enóloga Juciane Casagrande e a sommelière Andreia Gentilini, dupla gaúcha que criou a marca Amitié, lançou dois novos produtos da linha Oak Barrel: Montepulciano, uva pouco cultivada no Brasil e Pinot Noir, variedade delicada e complexa. Ambos passaram oito meses em barricas de carvalho.

Os lançamentos se juntam



a dois brancos premiadíssimos: Amitié Oak Barrel Chardonnay e Amitié Oak Barrel Viognier, que inauguram a linha. “Um dos desafios é definir o tempo de barrica adequado para o perfil de cada

uva”, observa a enóloga. Os vinhos são comercializados individualmente ou na versão box, caixa de madeira com as quatro garrafas (**foto**) por R\$ 732. Informações: www.amitieloja.com.br