

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

Reino das massas

Deu água na boca? É só ir a Águas Claras conferir o mundo de massas frescas que a casa produz lá mesmo por uma equipe de 12 pessoas. Lasanha com ragu de costela e vegetariana, ravióli (4), rigattoni à carbonara, nhoque porcini e de camarão e até agnolotti de polvo, sem falar nos risotos. Alguns pratos estão no bufê disponível no almoço de terça a sexta por R\$ 75 o quilo. Sábado sai por R\$ 85 com sobremesa.

A partir das 18h, a grife, que dispõe de 80 lugares e conta com sala privativa, ainda tem pizza. Funciona de terça a domingo, das 12h às 23h. Reservas: 3553-0103 e 99807-2940.



Dia do gaúcho

É hoje o dia mais importante do calendário do Rio Grande do Sul. Celebra o aniversário da Revolução Farroupilha (1835-1845), cuja derrota para as forças federadas o gaúcho sempre viu como vitória por ser forte, corajoso e guerreiro, marcas identitárias que servem mais uma vez diante da calamidade climática. Por isso todo o estado comemora o 20 de setembro como feriado.

Aqui, a partir das 16h e até as 22h, a gauçada vai se reunir em torno da loja de vinhos A Garrafeira (215 Sul) para o chimarrão (foto) com churrasco (picanha por R\$ 49, costelinha suína por R\$ 45, salame colonial R\$ 30 a peça) e muitas outras iguarias, como arroz carreteiro, cuca e sagu de vinho. Passa lá!

Camila Domingues/Palácio Piratini



Kayo Magalhães/CB/D.A Press



Lily voa sozinha

Única mulher do quarteto que começou pequeno com o Papà Cucina, no Gilberto Salomão, e hoje conta com sete operações, inclusive em Belo Horizonte, a chef Lily Araújo (foto) vai comandar os fornos de uma panificadora que ainda não tem nome. A pâtisserie da Lily ocupará a loja onde funcionou Noz Delicatessen, ao lado do Bloco C, na 211 Sul.

As obras terão início na próxima semana sob o olhar do Studio Brick, que assina o projeto do Marie Cuisine, na 103 Sul. A ideia, segundo Lily, é produzir toda a linha de pães e doces consumidos em todas as operações do grupo, além de comidinhas típicas de bistrô, mas são responsáveis pela nova marca apenas o casal Lily e o chef Theo Marques.

Arquivo Pessoal



Vinho em Piri

Enófilos, amantes do vinho, profissionais da área e turistas em geral têm encontro marcado na próxima sexta-feira, 27, em Pirenópolis (GO), na segunda edição do Decanter Wine Day. Serão mais de 80 rótulos de vinhos de renomados produtores do Novo e Velho Mundo para degustação, que começa às 18h e vai até às 22h na Venda do Bento, aprazível espaço que tem restaurante, museu e área de lazer. O convite sai por R\$ 287 e a curadoria do evento está nas mãos do sommelier José Filho, que atuou por muitos anos na Decanter em Brasília. Reservas: (62) 3095-3003 e (61) 98108-1307.