

## Inspiração mediterrânea

Outro restaurante que leva o gosto por frutos do mar no nome é o *Cozze*, palavra italiana para mexilhões. Inspirada na culinária do país europeu, a casa reúne, no menu, os mais diversos sabores da gastronomia mediterrânea.

No menu, um dos principais destaques é o tagliolini alle vongole (R\$ 119),

talharim fresco com vôngole de Santa Catarina ao alho e óleo e pimenta fresca. Aos que desejam explorar, também, as entradas do cardápio, a sugestão é o le cozze alla tarantina (R\$ 89), panela de mexilhões trazidos vivos de Santa Catarina, preparados em vinho branco com pomodoro fresco e pão.

## Gostinho europeu

Na esquina da 103 Sul, o restaurante franco-italiano Marie Cuisine chama atenção. Com decoração similar a dos bistrôs europeus, a casa contempla, no menu, clássicos franceses e opções

das tradicionais pastas italianas. Entre opções de caranguejos, camarões e lagostins, o destaque do cardápio fica por conta do risoto de frutos do mar (R\$ 189). O prato leva lula, mexilhões e polvo.



Risoto al mare do Marie Cuisine

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Tagliolini alle vongole do Cozze

## Clássico italiano

Sucesso em São Paulo e no Rio de Janeiro, o Da Marino é o mais novo restaurante italiano da cidade. O menu, inspirado principalmente pelo Sul do país europeu, é uma celebração aos frutos do mar. “Cada prato é meticulosamente preparado para capturar os sabores vibrantes e os aromas sedutores da culinária costeira italiana”, afirma o chef executivo Massimo Berletti.

Os destaques ficam por conta do espagete Da

Marino (R\$ 131), que leva molho cremoso de manteiga de trufa negro, lagostim e raspas de limão siciliano, e o polpo arrostito nello spiedo (R\$ 131), polvo grelhado com ratatouille, ervas frescas e pappalardo al pomodoro.

Para além dos pratos, outro diferencial é o balcão de peixaria da casa. “Temos uma vitrine de pescados frescos do dia, que podem ser comprados e preparados na hora para consumo”, conta Berletti.



Espagete Da Marino