

## Dos pães às massas

A Benita Paninoteca surgiu como uma fábrica improvisada de pães, onde as receitas eram realizadas em um quarto de empregada e os pedidos, entregues em casa. Com o aumento da clientela, foi construída uma cozinha industrial na garagem e, após a pandemia, a casa finalmente ganhou um espaço físico para os clientes, na Quituart. A loja da Asa Sul, por sua vez, foi inaugurada em dezembro passado.

Para além dos pães, a Benita conta com

diversas opções de massas no menu, resultados de receitas de família. Quem faz o molho de tomate da casa, por exemplo, é o pai da chef do restaurante, Soraya Amorim. Os destaques ficam por conta do nhoque com ragu (R\$ 46) e da lasanha de carne assada (R\$ 62), misturada entre peito bovino e costelinha defumada. Todas as massas são feitas artesanalmente.

Para harmonizar, a sugestão fica por conta do vinho tinto Monte da Cal Colheita Seleccionada (R\$ 107).

### ONDE COMER?

#### BENITA PANINOTECA

- CLS 402, bloco B, loja 19  
De terça a sábado, das 8h às 22h  
Domingo, das 9h às 16h

#### ITALIANÍSSIMO

- CLN 412, bloco B  
De terça a quinta, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h  
Sexta e sábado, das 12h às 16h e das 18h30 à 0h  
Domingo, das 12h às 16h e das 18h30 às 23h

#### LA FLEUR BISTRÔ

- CLSW 302, bloco A, loja 8  
Todos os dias, das 12h à 0h

#### PEPE NERO

- Praça Coronel Salviano Monteiro, quadra 56, lote 2, St. Tradicional - Planaltina  
Segunda, das 11h às 16h  
De terça a sexta, das 11h às 23h30  
Sábado e domingo, das 11h à 0h



# Trattoria Da Rosario

NA SUA CASA

É a Trattoria que você já conhece,  
da nossa casa para a sua.



Mais informações: (61) 3248-1672 ou leia o QR CODE.