

Receita de família

Nascido em Carpine-ti, comuna de 2 mil habitantes no Norte da Itália, Gianfranco Giannella, proprietário do Pepe Nero, traz para a capital federal receitas de família passadas de geração em geração. “Tudo que aprendi foi no hotel da minha família, La Ruota, aberto desde 1963. Aqui, trazemos esse clima de hotel, mais intimista. Abrimos a porta da nossa casa, não somente de um restaurante”, descreve Gianfranco, também conhecido como Matteo.

No menu, o carro-chefe são as lasanhas — à bolonhesa (R\$ 46) e de camarão (R\$ 48). Outro grande destaque é o fettuccine matriçiana (R\$ 64), macarrão com molho artesanal de tomate e bacon, acompanhado por filé-mignon. Segundo o proprietário, os pratos vão bem com a cerveja artesanal da

FOTOS: KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Lasanha à bolonhesa do Pepe Nero

casa (R\$ 14) ou com o vinho Primitivo de Puglia (R\$ 98).

Todas as massas e molhos da casa são artesanais.

“Além da tradição, também sempre buscamos inovar com novos pratos e produtos. Em breve, abriremos

uma gelateria/cafeteria com pães de fermentação natural”, adianta o proprietário.

União de sabores

As experiências vividas pelo chef Marcello Lopes durante estada na Austrália foram a fonte principal de inspiração para a criação do Italianíssimo, restaurante localizado na 412 Norte. “Trabalhei por quatro anos em um restaurante chamado Belíssimo, daí o nome Italianíssimo”, compartilha. “Na cozinha, eram quatro chefs italianos, então acabei aprendendo um pouco da língua e dos segredinhos das massas e dos pratos”, revela.

No coração do país, a casa italiana, portanto, mescla os sabores da culinária



Espaguete à carbonara do Italianíssimo

europeia com o que há de melhor da cozinha nacional. “Aqui, a gente coloca um

pouquinho da cultura brasileira, o tempero de alho, cebola, pimenta e ervas”, exemplifica o chef.

No menu da casa, o destaque é o filetto in crosta (R\$ 89,90), filé em crosta de

macadâmia ao molho roti, acompanhado por fettuccine ao molho funghi trufado. “A massa é feita no próprio restaurante, temos uma máquina italiana que nos permite fazer essa produção internamente”, conta Marcello. “Para harmonizar, os clientes costumam preferir um vinho mais expressivo, com mais corpo, então a sugestão é uma taça de Malbec (R\$ 24,90)”, acrescenta.

Outra pedida dos clientes é o espaguete à carbonara (R\$ 77,90), releitura do tradicional prato italiano, com creme de grana padano, gema de ovo caipira, guanciale e farofa de bacon crocante.