

Culinária afetiva

Localizado na 310 Norte há 12 anos, o D'Vilela Bistrô oferece ao público brasileiro uma combinação entre culinária afetiva e ambiente aconchegante e intimista. “O próprio nome D'Vilela diz, pequena vila é a descrição do nosso ambiente, um local charmoso e acolhedor, que oferece pratos preparados com carinho e ingredientes selecionados”, define Maria D'Vilela, chef e proprietária da casa.

“Ao longo desse tempo, nos dedicamos a criar um ambiente acolhedor e familiar, com nossa gastronomia



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Fettuccine à moda tailandês de camarão do D'Vilela Bistrô

afetiva e pratos cuidadosamente preparados com ingredientes de qualidade e atenção aos detalhes”, complementa.

Entre as massas que compõem o menu, o destaque vai para os pratos fettuccine à moda tailandês de camarão (R\$ 39,90), fettuccine ao funghi

(R\$ 29,90) e espaguete com ragu de costela (R\$ 29,90). Para harmonizar, a indicação do restaurante é uma taça de vinho branco (R\$ 14,90).

União de culturas

Um dos mais renomados chefs da cidade, o italiano Rosario Tessier desembarcou no Brasil há 32 anos, diretamente para uma cozinha de restaurante. O cozinheiro trabalhou em capitais como Maceió e Curitiba até que, em 2002, fundou o próprio restaurante em Brasília, a Trattoria da Rosario, com apenas cinco mesas. Mais de duas décadas após a inauguração,

Kayo Magalhães/CB/D.A Press



a Trattoria, eleita diversas vezes melhor do quadrado, atende cerca de 60 mil pessoas por ano e reúne três gerações de clientes.

O menu da casa, baseado

na cozinha tipicamente italiana, mas com toques brasileiros, tem mais de 35 pratos. Dentre eles, o destaque vai para o paccheri ao molho de queijo Serra da canastra

Paccheri do restaurante Trattoria da Rosario

e bacalhau (R\$ 139). A massa é um tipo de macarrão originário da região da Campânia, Itália, e, no prato, é finalizado com tomatinhos e bottarga. Para harmonizar, o chef sugere opções de vinhos branco mineral ou verde, que saem por a partir de R\$ 79. O restaurante oferece uma carta extensa aos clientes, com cerca de 1200 rótulos de quase 30 países.

ONDE A TRADIÇÃO SE UNE COM A INOVAÇÃO

- Massas de longa fermentação
- Molhos feitos na casa
- Opções para dietas com restrições

61 99890-7232

Conheça o novo ambiente na **Qe28 do Guará II**

Nózinho de Alho
8 unidades

Assinante **CORREIO BRAZILIENSE** ganha entrada +20% de desconto!

CLUBE do assinante 20% DE DESCONTO*
*p/ pedidos na loja