

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Risoto De Filé e Funghi do restaurante Ticiane Werner

Compromisso com a experiência

O Ticiane Werner Restaurante e Wine Bar tem como filosofia a combinação da boa gastronomia, vinhos selecionados e ambiente acolhedor e musical. Unidos por uma diversidade de sabores e opções, a casa promove um momento gastronômico único e especial. “Nós queremos proporcionar uma experiência completa e inesquecível. Nosso propósito é que cada cliente se sinta em casa, mas também surpreendido em cada visita”, conta a chef e proprietária, Ticiane Werner.

Com uma variedade de 13 sabores de risoto servidos à la carte, o restaurante

também conta com uma carta de vinhos com mais de 200 rótulos para agradar todos os gostos e bolsos, perfeitos para harmonizar o prato. O sucesso da casa é o Risoto de Filé e Funghi (R\$ 68) delicadamente temperado com ervas aromáticas e finalizado com uma crocante farofa de bacon. Para acompanhar, a chef Ticiane Werner recomenda o Casa Donoso Bourbon Barrel Aged Red Blend (R\$ 148).

“O risoto é um prato que tem essa magia: é cremoso, acolhedor, e parece que combina perfeitamente com o clima mais ameno, no qual o calor do prato e os aromas que ele exala remetem

a momentos aconchegantes e acolhedores. É como se ele tivesse o poder de aquecer por dentro e trazer uma sensação de conforto, de abraço”, afirma Ticiane.

Segundo ela, para garantir uma experiência de qualidade aos clientes, a escolha dos ingredientes é feita de maneira minuciosa e dedicada. “Estou sempre em busca dos melhores fornecedores, seja aqui no Brasil ou em viagens internacionais, de onde trago inspirações e técnicas que enriquecem nossos pratos”, relata. “Essa dedicação aos detalhes transforma cada prato em uma experiência única.”

Tradição e inovação

Com 14 anos de história, o Cantucci Osteria mistura tradição e inovação, com pratos clássicos da Itália e criações autorais. O espaço é descrito pelo chef Rodrigo Melo como versátil, podendo receber clientes para o almoço executivo, um encontro entre amigos e até um jantar romântico.

Para aqueles que preferem frutos do mar, o carro-chefe é o risoto de camarão (R\$ 72), preparado com arroz arbóreo, camarões flambados no conhaque e ervas, tomate cassé, alho frito e queijo parmesão. A sugestão para harmonização é o vinho Malacara Chardonnay, no valor de R\$ 99. “Sua acidez equilibrada e notas frutadas complementam os sabores do camarão e do queijo parmesão, proporcionando uma experiência sofisticada e fresca”, destaca Rodrigo.