

## Almoço da sorte

Piselli em italiano significa ervilha e o grão marca o início da história do restaurante. Por conta da decepção de uma plantação de ervilha que não deu certo, o CEO e proprietário, Juscelino Pereira, se mudou para São Paulo, onde abriu a primeira unidade do Piselli, em 2004. A unidade de Brasília segue os clássicos de São Paulo e faz referências à região da Toscana.

A gerente geral Camila Cardoso sugere o gnocchi sorrentino para finalizar o ano com chave de ouro. O nhoque é servido com molho de tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão e

custa R\$ 96. Para a tradição italiana, o nhoque é considerado um prato da sorte por uma lenda de São Pantaleão.

“Segundo a lenda, São Pantaleão, um jovem médico que se tornou um santo cristão, peregrinava faminto por um vilarejo na Itália. Ele pediu abrigo e comida em uma casa humilde. A família, apesar de sua pobreza, compartilhou com ele o pouco que tinha: um prato de nhoque. Cada um comeu algumas bolinhas da massa. Ao final da refeição, quando foram recolher os pratos, encontraram moedas de ouro embaixo deles”, conta a gerente.



DIVULGAÇÃO

**Gnouchi Sorrentina do restaurante Piselli**

Outra opção é o ravioli de brie e pera ao tartufo (R\$ 108), que tem um molho de manteiga e mel trufado. “Esse prato é aquele que surpreende os paladares de todos que visitam a nossa casa e harmoniza perfeitamente com o nosso Corte Monferrato Bianco Chardonnay (R\$ 198), um vinho

leve, de médio corpo e boa acidez”, sugere.

Camila acredita que o Piselli pode proporcionar experiências únicas e memoráveis para criar lembranças preciosas entre amigos e familiares. “Nada melhor do que encerrar o ano com uma experiência maravilhosa”, finaliza a gerente geral.

**O rodízio que você frequenta deve ser bom, afinal, você é uma pessoa de bom gosto. Mas talvez seja hora de experimentar um rodízio espetacular.**



Venha nos visitar e se surpreenda!!



CLN 208 Bloco D

escaneia aqui, vai!!

