

Viagem mediterrânea

Prestes a completar dois anos de operação, o Cozze foi inspirado por uma viagem para Costa Amalfitana, na Itália. “Lá, eles valorizam muito os frutos do mar, principalmente peixes e mexilhões, junto a uma boa massa fresca que é o dom do italiano”, contam os chefs Lily Araújo e Theo Marques. O nome do restaurante, inclusive, é a palavra italiana para o molusco.

A partir da experiência internacional, surgiu a ideia de abrir um restaurante inspirado nos pratos que conheceram na Itália. “Aqui servimos comida mediterrânea de verdade, com frutos do mar frescos, ingredientes da mais alta qualidade e receitas autorais”, garantem Lily e Theo.

“Também proporcionamos para nossos clientes um pouco da sensação do que é estar na Costa Amalfitana com nosso ambiente, unindo o branco, azul e os tons de madeira, e itens decorativos clássicos da Itália e louças”, completam.

No menu, as inspirações mediterrâneas vêm desde as entradas — um exemplo

PEDRO SANTANA/CB/D.A PRESS



Spaghetti marimonte do Cozze

são os mexilhões frescos de Santa Catarina ao molho tarantina e ciabatta (R\$ 89). Quando o assunto é prato principal, um dos destaques é o spaghetti marimonte (R\$ 98), espagete nero com pomodoro, manjeriço, camarão, lula, linguíça D'avola crocante e creme de burrata.

Outras opções são o arroz marisqueiro com camarões,

lagosta, lula, polvo e mexilhões (R\$ 229 — 2 pessoas) e o robalo grelhado ao molho de camarão com purê de banana da terra e tomate cereja confitado (R\$ 149).

Para harmonizar, os chefs indicam vinhos brancos e espumantes. “Frutos do mar harmonizam muito bem com essas bebidas, sem dúvida. Principalmente no tempo de Brasília, que é

predominantemente quente e seco. É uma combinação sem erros”, garantem. Da carta da casa, o Lily e Theo sugerem o espumante italiano Vulcanici Brut (R\$ 145) e o vinho branco italiano Collezione Pinot Grigio (R\$ 195).

Nas sextas, o restaurante oferece opção de menu executivo, com entrada, prato principal e sobremesa, por R\$ 159.

RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA


COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS DAS 11:30H ÀS 23:30H

 /CHURRASCARIAPAMPAS

