

Escolha certa

Localizado na 201 Sul, o Ticiania Werner, restaurante comandado pela chef que dá nome à casa, é conhecido pela especialidade em risotos. São 10 sabores servidos à la carte, com destaque para o de filé e funghi (R\$ 68), delicadamente temperado com ervas aromáticas e finalizado com uma crocante farofa de bacon.

Em meio a 200 rótulos que fazem parte da adega do estabelecimento, a indicação para harmonização é o vinho Casa Donoso Bourbon Barrel Aged Red Blend (R\$ 148). Para além dos risotos, outro destaque da casa é o medalhão au poivre vert (R\$ 85), filé mignon grelhado ao molho madeira com pimenta verde, acompanhado por aligot de batata.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Risoto de filé e funghi é destaque no menu do Ticiania Werner

PEDRO SANTANA / CB

Culinária internacional

Especializado em parrilla, o restaurante Fuego, Alma e Vino traz no menu inspirações de culinárias da América do Sul, com pratos e cortes típicos da Argentina e do Uruguai, conhecidos pela tradição no churrasco. Importados in natura diretamente das terras hermanas, são destaque no cardápio o ojo de bife (R\$ 192 — 500g), bife de chorizo (R\$ 115

— 300g) e o bife ancho (R\$ 192 — 500g).

Outras estrelas da casa são o assado de tira (R\$ 149 — 500g) e o vacío (R\$ 135 — 350g). Todos os cortes são assados na parrilla. Entre as opções de guarnições, as sugestões para acompanhar as carnes são o arroz parrillero (R\$ 29,90), o papatasso (R\$ 33), risoto de funghi (R\$ 55) e legumes na parrilla (R\$ 36).

Assado de tira do Fuego Alma e Vino

Simplicidade e sabor

Em funcionamento há mais de 30 anos, o Fred Restaurante é dono do picadinho mais popular da cidade. “O segredo dele está no molho, que demora de três a quatro dias para ficar pronto e serve de base para vários pratos do restaurante”, detalha a proprietária Ana Paula. “A gente trabalha apenas com filé e utilizamos a peça toda. Dela, fazemos o picadinho e as porções”, explica.

Filé mignon picado em ponta de faca, flambado e apurado em molho rotti especial da casa, o prato (R\$ 109) leva tomate, cebola, pimentão, páprica picante, champignon e bacon, e é acompanhado por farofa de pão, banana à milanesa, ovos pochê e arroz branco.

Apesar de ter como



destaque um clássico da culinária brasileira, o Fred é especializado na gastronomia alemã. As sugestões de bebida para acompanhar o prato, portanto, são as europeias Strong Bitter (R\$ 23), English IPA (R\$ 30) e Belgian Blond Ale (R\$ 25).

O Fred Restaurante é casa do picadinho mais famoso da cidade