

Culinária sofisticada

Fundado em 2004 por Juscelino Pereira, a história do Piselli está interligada com o significado do seu nome, que é ervilha em italiano. Após tentativas falhas de criar uma plantação do legume em Joanópolis (SP), o proprietário decidiu se mudar para São Paulo e lá trabalhou como garçom, depois sommelier e gerente. Em 2004, criou o Piselli Jardins com receitas clássicas da Itália e inspirações da região do Piemonte. Depois de 11 anos, abriu o Piselli Sud, também em São Paulo, e em 2021, inaugurou o Piselli Brasília,

no Shopping Iguatemi, com cardápio que homenageia a região italiana da Toscana.

“Aqui no Piselli, proporcionamos experiências únicas e memoráveis, em um ambiente sofisticado e agradável, que podem se tornar lembranças preciosas, fortalecendo laços entre amigos e familiares”, afirma Camila Cardoso, gerente geral do restaurante.

A recomendação da casa é o ravioli de brie e pera al tartufo (R\$ 129), preparado com ravioli de queijo Brie e pêra com molho de

manteiga e mel trufado. Para harmonizar, Toso (R\$ 180), espumante seco italiano, que oferece leveza e acidez, com notas de pêra, maçã e amêndoa. “As nossas massas frescas são feitas na casa e vão da massaria direto para a mesa dos nossos clientes. Esse prato é aquele que surpreende os paladares de todos que visitam a nossa casa e harmoniza muito bem com um espumante, que pode criar um contraste agradável com a riqueza do ravioli. As bolhas também ajudam a refrescar o paladar”, explica.

Ravioli de brie e pêra al tartufo do Piselli

DIVULGAÇÃO



Filé a parmegiana do Osteria Vicenza

Parmegiana clássica

A Osteria Vicenza nasceu da paixão pela culinária italiana e com a proposta de unir a tradição das receitas clássicas do país a um ambiente elegante e aconchegante, que vai além da refeição — é uma celebração dos sabores e da hospitalidade. “Percebemos um crescente interesse por receitas que valorizam a cozinha afetiva, com pratos preparados com ingredientes frescos e combinações que remetem às memórias e tradições da boa mesa”, avalia o chef Edilson Oliveira.

Um dos destaques do menu é o filé a parmegiana com fettuccine alfredo (R\$ 89), uma combinação que conquista pela textura macia do filé e a intensidade do molho de tomate feito de forma artesanal. Para acompanhar, Edilson indica o vinho Musiolo Rosso (R\$ 139), clássico italiano que equilibra perfeitamente a cremosidade e a suculência do prato.