

## Mais que italiano

Após colecionar experiências em casa italianas mundo afora, surgiu no chef Marcello Lopes a vontade de ter um restaurante para chamar de seu. Foi assim que nasceu o Italianíssimo, na 412 Norte, que mescla os sabores napolitanos com o que há de melhor na cozinha nacional. No menu, o destaque é o filetto in crosta (R\$ 93,90), filé em crosta de macadâmia ao molho rotti, acompanhado por fettuccine ao molho funghi trufado.

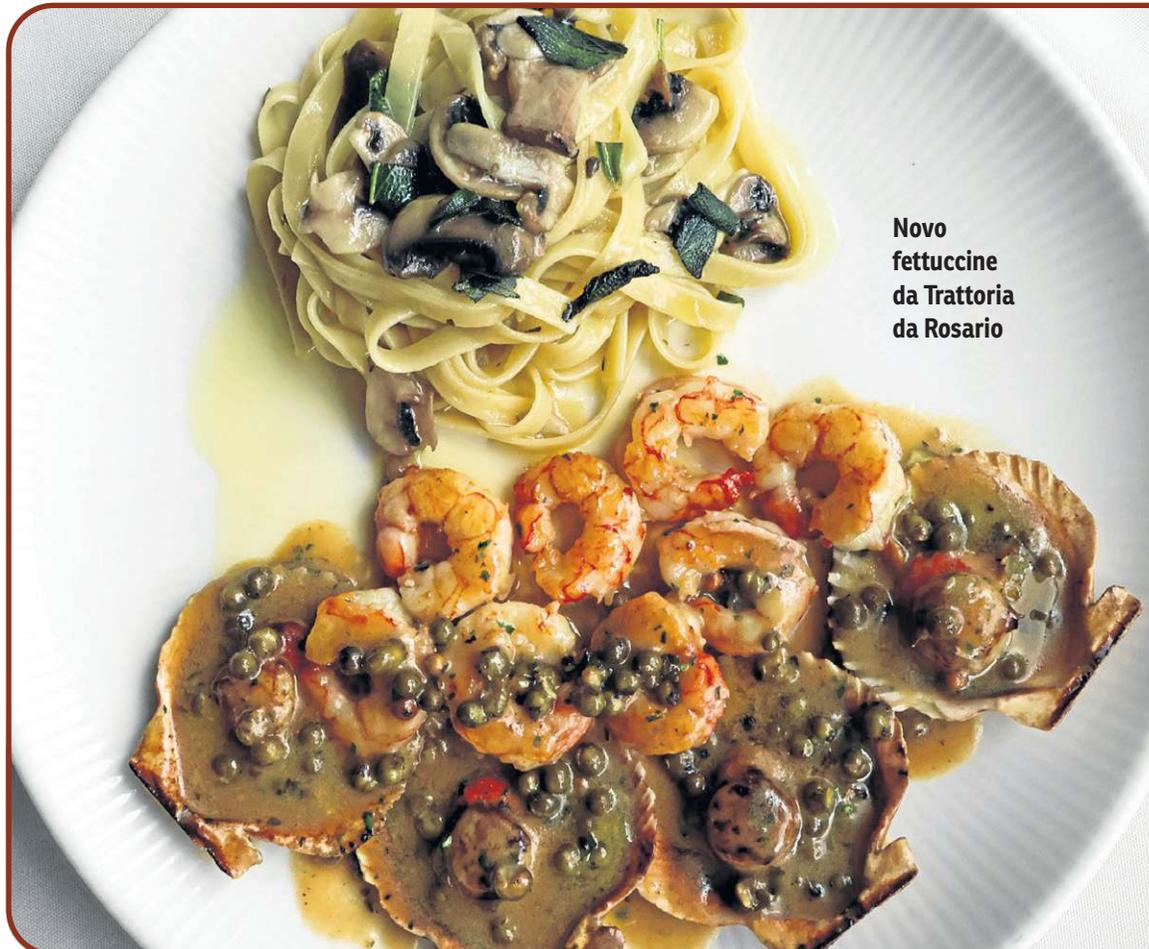
Outra pedida dos clientes é o tradicional espaguete à carbonara (R\$ 77,90), releitura do tradicional prato italiano, com creme de grana padano, gema de ovo caipira, guanciale e farofa de bacon crocante.



Espaguete à carbonara do Italianíssimo

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

BRUNA GASTON/CB/D.A PRESS



Novo fettuccine da Trattoria da Rosario

## Restaurante brasileiro

Inaugurada em 21 de abril de 2022, a Trattoria da Rosario divide aniversário e história com a capital federal. Em atividade há mais de 20 anos, o restaurante, comandado pelo renomado chef napolitano Rosario Tessier, é uma das casas italianas mais tradicionais da cidade.

O conhecido ponto da QI 17 do Lago Sul vai muito além dos sabores da culinária europeia e prima também pelo atendimento — o próprio Rosario se faz presente no restaurante diariamente, ajudando no atendimento das mesas e se certificando da qualidade dos pratos.

O menu, inclusive, oferece uma novidade para os amantes da boa massa: o fettuccine misto mar (R\$ 279), com vieiras, camarões, molho de pimenta verde, manteiga, sálvia e champignon fresco.