

Sabor italiano

Maria Luísa Vaz

O restaurante italiano Don Romano criou um prato exclusivo para a data especial com o intuito de trazer uma experiência gastronômica que vai além do paladar, proporcionando momentos de união e alegria ao redor da mesa.

Para celebrar os laços familiares em cada sabor, o gnocchi y manzo (R\$ 195) é o prato ideal, com receita que serve de duas a três pessoas. Para adoçar, a casa oferece um vasto cardápio de sobremesas, com opções como Ciambelle (R\$ 35), tradicional massa de pizza em forma de rosquinha recheada com creme de avelã e assada no forno à lenha, acompanhada de

sorvete de creme com flocos de pistache. O Tiramisu (R\$ 23) é feito com creme de leite, queijo mascarpone, biscoito champagne, café espresso, vinho marsala, finalizado com cacau. E a Panna cotta (R\$ 19) preparada com creme de leite fresco cozido com gelatina sem sabor, coberta com geleia de morango.

“Além do prato principal exclusivo para a data, vamos oferecer opções incríveis para que todos os estilos de mães possam celebrar a data em grande estilo. A intenção é que as mães e todas as famílias possam desfrutar de uma experiência do início ao fim, pois a data merece uma celebração especial”, destaca a restauratrice Mariana Miranda.



Gnocchi y manzo do Dom Romano

GUILHERME FELIX/CB/D.A PRESS



Prime rib bovino do Cantina Gratinata

Para levar a criançada

Inaugurada há poucos meses, a Cantina Gratinata vem encantando os paladares dos brasilienses que amam uma tradicional culinária italiana. A brinquedoteca liberada para as crianças de 2 a 13 anos e o forno à lenha que gratina as massas frescas feitas, diariamente, na casa, a transformam no local ideal para ser aproveitado em família, principalmente no Dia das Mães.

No cardápio assinado pelo premiado chef Ronny Peterson, a sugestão exclusiva para a data comemorativa é

o prime rib bovino (R\$ 320). O prato que serve de três a quatro pessoas é preparado com o corte nobre do boi localizado na região do contrafilé, temperado com especiarias e empanado na farinha panko, assado no forno à lenha, e finalizado com burrata e molho pomodoro fresco, acompanhado de fettuccine na manteiga e sálvia. Outra opção é a lasanha de massa verde (R\$ 168), montada em camadas suculentas com queijo, bastante molho bolonhesa feito com carne bovina selecionada e linguiça

italiana desmontada e finalizada no forno à lenha, serve de duas a três pessoas.

Para harmonizar, a casa oferece uma adega com mais de 300 rótulos de vinhos. Entre os destaques estão os italianos Sensi Collezione IGT (R\$ 138), Campo Madonna Montresor (R\$ 198), Luccarelli Primitivo di Manduria (R\$ 498) e o vinho francês La Croix de Pez Saint Estèphe (R\$ 368). Complementando a experiência, as mães que almoçarem na casa vão ganhar uma taça de espumante como welcome drink.