

CORREIO INDICA

Sabor que vem da Itália

Negócio familiar, a Sesconetto's Pizzeria, com unidades em Vicente Pires e no Sudoeste, traz para o DF o verdadeiro sabor das pizzas napolitanas

Isabela Berrogain

Em meio ao período de isolamento imposto pela pandemia, João e João Lucas Sesconetto, pai e filho, descobriram um novo hobby — preparar pizzas napolitanas. Nos meses de distanciamento social, a cozinha se tornou o cômodo mais frequentado na casa da família. Assim, todos os familiares começaram a se envolver na paixão pela massa fermentada e nasceu a Sesconetto's Pizzeria.

No início, a estrutura da loja vinha da casa dos proprietários: pratos, talheres, cristaleiras, louças e até objetos da avó da família

ajudaram a compor o ambiente. No entanto, o projeto familiar rapidamente foi conquistando clientes fiéis e se tornando sucesso na cidade. Hoje, são duas unidades no Distrito Federal, em Vicente Pires e no Sudoeste.

A massa de longa fermentação, o molho de pomodoro pelati San Marzano e o forno a lenha são os pilares da autenticidade napolitana da casa. “O verdadeiro segredo, porém, está na cozinha afetiva, no cuidado com cada detalhe e no orgulho de servir uma pizza que conta uma história — a da nossa própria família”, declara o proprietário João. “Na

RAQUEL MENON/RAZÓ FOTOS



As pizzas variam entre R\$ 69 e R\$ 129, a depender do tamanho

Sesconetto's, não se vende apenas pizza. Ali, se servem memórias”, acrescenta.

No cardápio do restaurante, os destaques são a ferrara,

com burrata e pesto, Roma, à base de calabresa especial, e siracusa, que leva pêras, nozes, gorgonzola e mel. Honrando o sangue italiano, a

SERVIÇO

Sesconetto's Pizzeria

Rua 12 Vicente Pires
Todos os dias, das 18h às 23h30
Sig Quadra 8 Sudoeste
De terça a domingo, das 18h às 23h30

pizzaria homenageia os ascendentes com a San Polo di Piave, feito com mussarela de búfala, salaminho italiano em tiras, parmesão e pesto de manjerição. O sabor homenageia a comuna da região de Treviso, onde nasceu o bisavô Giovanni Sesconetto, na região italiana de mesmo nome.

Para os que são fãs das opções doces, o carro-chefe é o damasco brie — queijo brie, geleia de damasco e chocolate branco. Lucca, criado pelo próprio João Lucas, também é destaque no menu, trazendo sabores da infância, como chocolate ao leite, marshmallows e uvas verdes. As pizzas variam entre R\$ 69 e R\$ 129, a depender do tamanho. A casa também trabalha com serviço de entrega, pelos telefones (61) 98309-9151 e (61) 98379-2670.

ALMOÇO EXECUTIVO NO PLAY BOWLING!

DE SEGUNDA A SEXTA,
DAS 12H ÀS 15H.

PRATOS ASSINADOS PELO
CHEF RONNY PETERSON.

VALOR: R\$69,00.

DRINKS EXCLUSIVOS POR
ROBSON ROMANO & GUTTO LOPES.



play
bowling



RESERVAS E INFORMAÇÕES: ☎ (61)99556-4529 @playbowlingpier21 Local: Shopping Pier 21

FAÇA SEU EVENTO AQUI! ANIVERSÁRIOS E
EVENTOS CORPORATIVOS COM PACOTES ESPECIAIS.

