



Gnocchi All'Alfredo
Tartufato do restaurante
Da Marino

Opções vegetarianas

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, o proprietário decide 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.

A gestora do Piselli Brasília, Camila Cardoso, diz que o Gnocchi di Olive alla Norma (R\$ 109) é uma viagem saborosa ao coração da Sicília. O prato de nhoques de azeitonas pretas, preparados com o molho de tomates frescos da casa, berinjela e ricota defumada, recebe inúmeros elogios, segundo Camila: “os italianos que provam dizem: ‘mais gostoso que o da minha avó!’”

Para harmonizar, o sommelier Emerson Henrique indica um pinot noir, mais leve e frutado, de taninos macios, como o castelo gabbiano pinot nero /21/ piemonte (R\$ 198), vinho de importação própria do Piselli.

“Aqui, nossas massas frescas são preparadas artesanalmente, na hora, garantindo uma leveza e um sabor que transformam cada garfada em um abraço. São a pedida ideal para aquecer dias e noites, combinando o frescor dos ingredientes com o aconchego que só um prato feito com carinho pode oferecer”, finaliza Camila.

BRUNA GASTON CB/DA PRESS



Filé mignon
em molho
de redução
vinho tinto ao
chimichurri
com funghi
cremoso,
servido com
nhoque de
mandioca

Acompanhamento perfeito

O restaurante Taypá, conhecido pela culinária peruana, também traz a massa para o cardápio como o acompanhamento perfeito. O prato denominado

Lomoso é filé mignon em molho de redução vinho tinto ao chimichurri com funghi cremoso, servido com nhoque de mandioca, que encaixa com a proteína.

Para harmonizar, o vinho de destaque é o Herencia Cabernet Sauvignon (R\$ 93), vinho chileno com aroma de frutas vermelhas e notas de ameixa.

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

clube
Lomoso & Biscuit



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

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