

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Explosão de sabores

Inaugurado há 11 anos, em Brasília, o Vittoria D'Italia é um restaurante com receitas típicas da região do Vêneto, onde o chef Francesco Bravin nasceu. O nome da casa é uma homenagem a filha dele, e o menu a trajetória dele na cozinha: "Eu sigo fazendo do meu estilo, desde que comecei a cozinhar na Itália, com 16 anos, depois

morei seis anos em Barcelona, e agora com esse restaurante onde sigo fazendo minha cozinha afetiva", ressalta o chef.

Os nhoques da casa são todos artesanais e tem sabores e preparos variados, para agradar todos os paladares. Os destaques do cardápio são o gnocchi gorgonzola e noci (R\$ 77,90), preparado com creme de leite, gorgonzola, e

Nhoque com camarão do restaurante Vittoria d'Italia

nozes caramelizadas e o Gnocchi Mari e Monti (R\$ 81,50), feito com creme de leite, camarões e cogumelos. Para harmonizar, Francesco indica o sauvignon blanc Que-reu (R\$ 108) e o Torre Romanica (R\$ 149). "Tanto o nhoque quanto o risoto, vão muito bem no frio. O que os brasileiros mais gostam nessa época é consumir pratos mais quentes", explica Francesco.

REPRODUÇÃO



Nhoque com carne desfiada do Sallva

Refeição à beira-lago

Para aqueles que gostam de aproveitar um jantar com uma bela vista, o Sallva Bar & Ristorante oferece opções de nhoque para agradar o paladar dos brasilienses. Aqueles que tem preferência por molho pomodoro, o Gnocchi Ragú (R\$ 99), traz um nhoque artesanal de batata e queijo ao molho roti, servido com carne angus desfiada cozida no vinho tinto e finalizada com molho de tomate.

A casa ainda oferece a opção de escolher o próprio molho. O Gnocchi (R\$ 95), pode ser feito com molho alfredo, bolonhesa, gorgonzola ou molho pomodoro, adaptando a massa com o paladar de cada cliente.

Um dos vinhos para acompanhar é o argentino Angelica Zapata (R\$ 599), vinho tinto merlot, de corpo médio, com aromas de frutas maduras, notas picantes, com toque de carvalho e baunilha.