

## À beira-lago

Localizado no Pontão do Lago Sul, o restaurante Sallva, comandado pela chef Fabiana Pinheiro, preza por ingredientes orgânicos e comércio sustentável. “Nos preocupamos com nossos clientes e também com nossos colaboradores; queremos que nossos funcionários vivam bem, que sejam felizes e que conheçam os nossos produtos e divulguem a nossa história”, destaca a chef que está sempre em busca de inovações para a casa.

Para compartilhar com a família, a chef sugere os pastéis de camarão (R\$ 85) de entrada, porção com oito unidades. De prato principal, o restaurante traz duas opções que servem de 4 a 5 pessoas. A primeira opção é o Reale Angus (R\$ 470),



Reale Angus do restaurante Sallva

carne bovina marinada por doze horas no vinho tinto, que vem servido com risoto e chips de grana padano.

Outra alternativa para dividir é a Lasagne (R\$ 390), massa montada em camadas: bolonhesa, mussarela, pomodoro e fonduta de queijo grana padano, acompanhada de salada italiana. Para os

pequenos, o restaurante tem o prato kids, spaghetti com molho pomodoro (R\$ 42). A chef também destaca, como opção para agradar a família, o pirarucu grelhado com manteiga de sálvia, servido com gnocchi de banana da terra ao molho alfredo (R\$ 135), que promete encantar o paladar dos clientes.

## Diversão da criançada

Com duas unidades na capital, o Santé oferece diversos ambientes para os clientes apreciarem ao lado da família. “No térreo, o salão principal e as varandas, comportam mesas. Já o rooftop é a pedida para apreciar a vista para o espelho d’água do lago, palco para uma agitada programação musical ao longo de toda semana”, explica o empresário e proprietário da casa, Oswaldo Scafuto.

A casa conta com uma brinquedoteca acompanhada por monitores com funcionamento nos sábados e domingos, das 12h às

17h. “Além disso, a brinquedoteca tem câmera, permitindo que os pais monitorem seus filhos da mesa por meio de escaneamento do QR Code”, destaca o proprietário. O valor é de R\$ 15 por criança.

Enquanto as crianças se divertem, os adultos podem compartilhar o Ancho black angus (R\$ 214), corte argentino retirado da parte dianteira do contra filé, servido com dois acompanhamentos entre: arroz biro-biro, arroz de brócolis ou arroz branco, farofa de ovos, batata palito ou rústica e salada Juliana.

### A Magia da Simplicidade: O Segredo por Trás de um Clássico de Brasília Onde a excelência encontra a descontração — e conquista gerações

Em uma cidade marcada por tradições gastronômicas, poucas casas conseguiram o que esse restaurante fez: transformar a simplicidade em um verdadeiro diferencial. Com 45 anos de história, a pizzaria Primo Piato se consolidou não apenas como uma referência em sabor, mas como um espaço onde o bom atendimento, os ingredientes de qualidade e o clima acolhedor caminham lado a lado.

Ao contrário do que se imagina, o sucesso da casa não está em fórmulas mirabolantes ou experiências gourmet excessivamente sofisticadas. Está na entrega constante de uma comida feita com amor, com ingredientes bem selecionados e com uma equipe que conhece o cliente pelo nome.

A proposta é clara: oferecer uma experiência premium, mas sem frescura. Mais de 50 sabores de pizzas e uma variedade de massas incríveis, são servidos todos os dias no almoço e jantar em sistema de rodízio, com fartura e qualidade. Os ingredientes vêm, em grande parte, de produtores locais. O cuidado com cada tomate, com cada queijo ou tempero usado nas receitas é evidente no paladar — e isso fideliza.

A simplicidade, aqui, não é sinônimo de falta de cuidado. Pelo contrário: ela é a base de uma operação que funciona com precisão, graças à dedicação de uma equipe que não apenas trabalha junto, mas se comporta como uma família. O ambiente é descontraído, mas o serviço tem padrão e eficiência.

A grande surpresa, no entanto, está nos preços. Em tempos onde comer fora tem se tornado um luxo, o Primo Piato caminha na contramão. O restaurante entrega um padrão acima da média por valores acessíveis, o que gera uma relação afetiva com o público — algo difícil de encontrar.

Com presença ativa nas redes sociais e delivery todos os dias, a casa equilibra tradição com modernidade. Mas talvez o que mais explique sua longevidade seja a filosofia: **fazer o simples de forma extraordinária.**

Para quem ainda não conhece, vale a visita. Para quem já é cliente, a sensação é de estar voltando para casa. E, no fim das contas, talvez seja esse o verdadeiro segredo da pizzaria mais querida de Brasília.

