



**Piselli, drink
brasileiro, com
cachaça valdomiro,
e prato parpadelle al
ragu di ossobuco**

FOTOS: DIVULGAÇÃO



**Salmão Mezanino,
acompanhado de arroz-
negro, vinagrete de pimenta-
biquinho e finalizado com
limão salgado**

No coração de Brasília

Criado para aperfeiçoar ainda mais um dos pontos turísticos mais populares da capital, o Mezanino, localizado na Torre de TV de Brasília, mescla um ambiente sofisticado com cardápio único e uma carta de drinks premiada. “Nosso restaurante busca priorizar ingredientes brasileiros com um toque contemporâneo. Nossos drinks focam em ingredientes inusitados, frescos e do Cerrado. O diferencial da casa não poderia ser outro que a vista 360 de Brasília, a 70m do chão”, destaca João Maione,

um dos sócios do restaurante. Para celebrar a data, Vanessa Oliveira, a mixologista da casa, recomenda o drinque Morena Tropicana (R\$ 38), feito com Cachaça Weber Haus Amburana, Licor 43, Syrup de Maracujá, Limão Siciliano e Absinthe Verte, para acompanhar ela indica o Salmão Mezanino (R\$ 94). “Com paladar complexo e intenso no sabor, ele harmoniza perfeitamente com o prato. O frescor do drinque equilibra a suculência do peixe e realça os sabores leves e tropicais”, explica.



**Almofadinha
crocante de tapioca
com camarão e
catupiry do Boteco
Boa Praça**