

DIVULGAÇÃO/PRISCILA RICCI

Confeitaria dinâmica

Após notar uma carência de bons cafés fora do Plano Piloto, a chef Priscila Ricci decidiu levar seus dons culinários para outras áreas do DF. Hoje no Lago Norte e no Taquari, o Priscila Ricci Patisserie é definido pela proprietária como uma doçaria dinâmica: “Estamos conectados com as tendências da confeitaria, porém sem deixar de lado o clássico”. Na casa, os clientes encontram um menu abrangente, composto por doces que vão de R\$ 8, como os macarons, até opções de R\$ 35, que é o caso da fatia da torta Matilda, bolo com recheio de chocolate inspirado no filme homônimo, lançado em 1996.

Na vitrine exposta na casa, as opções são variadas e mudam de acordo com a disponibilidade. A patisserie, porém, vai além da loja física e trabalha com encomendas. Algumas opções são a torta de pistache com calda de frutas vermelhas (R\$ 210), a banoffee (R\$ 160) e o cheesecake tradicional (R\$ 200). Os doces servem até 10 pessoas.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



O Paris brest é um dos destaques do menu do Lilie Patisserie

À moda francesa

Conhecida pelos trabalhos no Papà Cucina, Marie Cuisine, Cozze Mediterrâneo, Nonno Cantinetta e Babbo Osteria, Lily Araújo celebra seu mais novo empreendimento. Lilie Patisserie e Boulangerie, que leva o nome da chef grafado em francês, conta com jardim, varanda, mezanino e salão, onde o balcão de vidro expõe aos clientes o que há de melhor na casa — croissants, macarons e entremets.

No menu, as especialidades da confeitaria são o Paris brest (R\$ 42), com creme de avelã e calda de chocolate, o clássico mil-folhas (R\$ 39), torta puro chocolate (R\$ 43), tiramisù (R\$ 39) e o entremet de pistache com creme de maracujá e biscoito. Para acompanhar, diferentes opções de café fazem parte do cardápio — cappuccino (R\$ 18), chocolate quente (R\$ 19), macchiato (R\$ 14), expresso (R\$ 14) e coado (R\$ 18).