

Com toque brasileiro

Com 11 anos de história em Brasília, o Vittoria D'Italia é um restaurante com receitas típicas da região italiana de Vêneto, onde o chef e proprietário da casa, Francesco Bravin, nasceu. "Os pratos sempre mantêm a tradição da Itália, com a massa e risoto al dente, e sigo fazendo meu estilo e minha cozinha afetiva", descreve.

Francesco conta que as massas têm muita saída no restaurante e sugere o clássico carbonara (R\$ 65,50), servido na versão original com bacon, ovo e parmesão ou com creme de leite. Os outros destaques do menu são a puttanesca (R\$ 58,50), feita com molho de tomate, anchovas, azeitonas e alcaparras, frutti di mare (R\$ 84,50), com molho de tomate, mexilhão, camarão e lula, e gamberi e carciofo (R\$ 84,50), espagete com

camarões, tomates cereja e corações de alcachofra.

"Notei, ao longo dos anos, que os brasileiros são muito carnívoros, no sentido positivo da palavra, gostam muito de filé

com massa ao lado", aponta o chef. Outra sugestão do menu é o filetto al vino rosso (R\$ 99,50), feito com redução de vinho italiano primitivo e acompanhado por nhoque com

cogumelos orgânicos e finalizado com creme de trufa negra. "O diferencial da casa é a nossa massa al dente feita do mesmo jeito que fazemos na Itália, além da adição do filé como

acompanhamento, que é uma coisa que não se faz por lá. Mas como esse é o costume aqui, a gente começou a fazer, e, sendo sincero, são pratos que saem muito", finaliza Francesco.



BRUNA GASTON/CB/D.A PRESS

Frutti di mare do restaurante Vittoria d'Italia

O melhor da culinária italiana

Primeiro café, depois bistrô, e por fim osteria, o Cantucci surgiu no mapa gastronômico do DF em 2011, com o objetivo de levar o melhor da cozinha italiana para os brasilienses. Com unidades na Asa Norte, Asa Sul e Águas Claras, a casa produz as próprias massas longas, enquanto as curtas servidas no restaurante são exclusivamente as de grão duro.

Para os que desejam desfrutar o melhor da culinária italiana, Rodrigo Melo, chef e proprietário, sugere o rigatoni amatriciana (R\$ 69), com

pomodoro pelatti italiano, guanciale defumado, pimenta calabresa e parmesão, ou a clássica lasanha bolonhesa (R\$ 69), feita com massa artesanal da casa, molho bolonhesa, fonduta de parmesão e toque de Demi glacê. Para harmonizar com ambos, ele recomenda o vinho tinto Sensi Chianti Risalto (R\$ 159), com uva sangiovese, tradicional da Toscana.

DIVULGAÇÃO



Rigatoni amatriciana do Cantucci