

# Toque italiano

Criado em 2004, o Piselli tem culinária inspirada nas regiões italianas do Piemonte e da Toscana: o chef Juscelino Pereira mesclou ensinamentos de viagens com o que aprendeu em livros de receitas para reinventar as receitas clássicas com ingredientes frescos escolhidos a dedo e massas artesanais feitas diariamente. Os diferenciais da casa,

destaca a gerente Camila Cardoso, são o atendimento personalizado, atenção aos detalhes e a carta de vinhos especial, que abrange cerca de 150 rótulos italianos. O menu oferece diversas entradas frescas, com destaque para a insalata di pollo and fichi (R\$ 98), mix de folhas guarnecido por lâminas de frango orgânico, figo fresco, tomate e amêndoas regadas

com molho de mostarda e mel, o carpaccio (R\$ 79), feito com finas lâminas de carne crua com tapenade de azeitonas pretas, amêndoas tostadas e chips de Grana Padano e a bruschetta caprese (R\$ 79), que mescla o frescor da mussarela de búfala com tomates marinados e manjericão. No prato principal, Camila sugere o bacallà alla siciliana (R\$ 218), bacalhau com batatas, tomates-cereira, azeitonas pretas

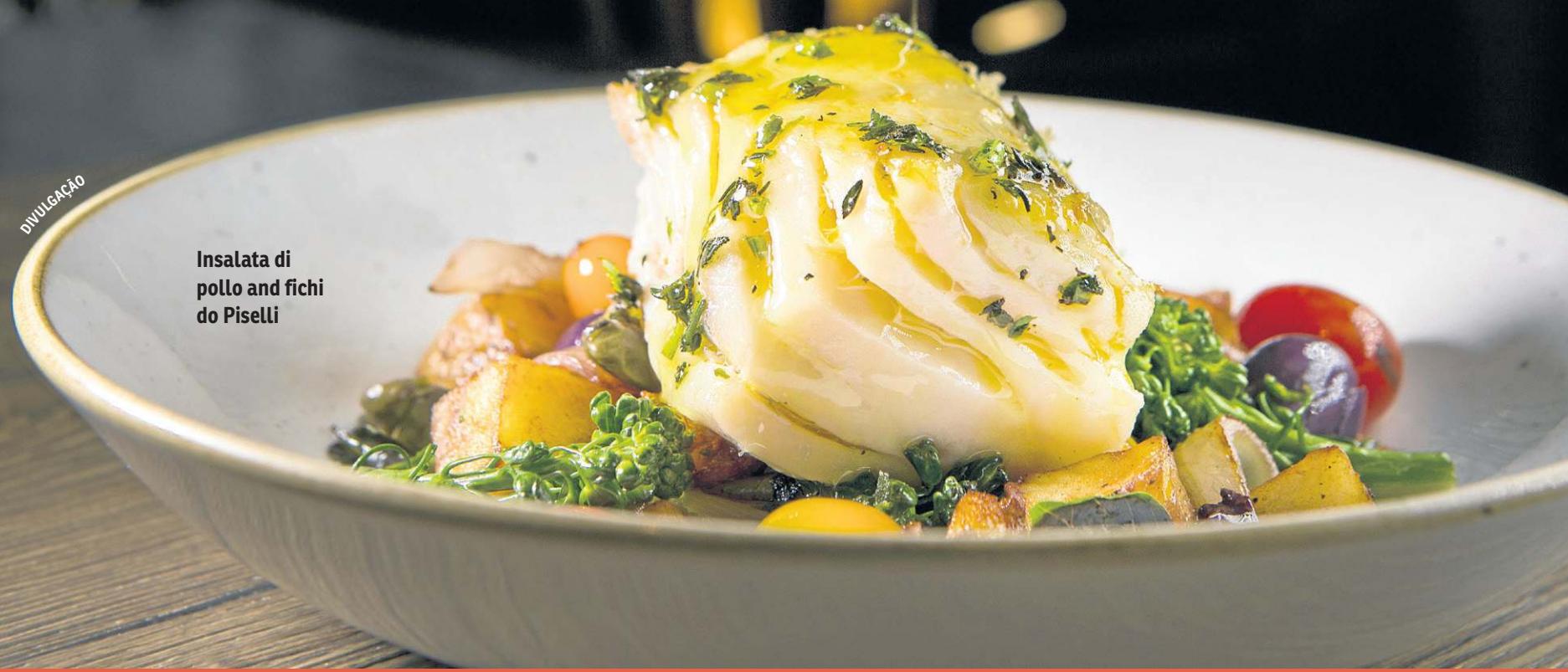
e alcaparras salteados em azeite italiano. "Leveza mediterrânea com aquele toque siciliano irresistível", ressalta.

"Calor pede leveza, minhas dicas para o pós-réveillon e verão são: priorize proteínas leves, como peixes e frutos do mar frescos, evite molhos muito densos nos primeiros dias; aposte em entradas frescas; Brasília é seca, então hidratação constante é fundamental, com água, limonada e chás

gelados. Evite pular refeições, coma bem, mas escolha melhor. Um almoço equilibrado é infinitamente melhor que beliscar a tarde inteira e priorize sobremesas que refrescam", enfatiza Camila. Outra recomendação dela é o menu del mezzogiorno (R\$ 169), almoço executivo completo com gelatos artesanais de sobremesa. "E lembre-se: equilíbrio não é castigo. É sobre escolher experiências que nutrem o corpo sem abrir mão do prazer à mesa," finaliza.

DIVULGAÇÃO

**Insalata di pollo and fichi do Piselli**



## Onde comer

### Cumcubo saladeria

Delivery na Asa Norte, Águas Claras e Lago Sul  
Todos os dias, das 10h às 22h

### Nazo

- CLN 214, loja 1  
De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h às 0h  
Sexta e sábado, das 11h30 às 1h

Domingo, das 11h30 às 22h30

- CLS 403, bloco A, loja 8  
De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h às 0h  
Sexta e sábado, das 11h30 às 1h  
Domingo, das 11h30 às 22h30

- SIG, quadra 8, lote 2375

De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h às 0h  
Sexta e sábado, das 11h30 às 1h

Domingo, das 11h30 às 22h30

- Avenida das Araucárias, 635 - Águas Claras  
De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h às 0h  
Sexta e sábado, das 11h30 às 1h  
Domingo, das 11h30 às 22h30

### Piselli

Shopping Iguatemi Brasília  
Todos os dias, das 12h às 23h

### Santé lago

Setor de Clubes Esportivos Sul  
Trecho 2, Orla JK, lote 32  
Terça, quarta e domingo, das 12h às 23h

Quinta, das 12h às 0h  
Sexta e sábado, das 12h às 1h

### Taypá

QI 17, bloco G, loja 208 - Lago Sul  
Todos os dias, das 11h às 22h30

De segunda a sábado, das 12h às 15h e das 19h às 0h  
Domingo, das 12h às 17h

### The plant

- CLN 109, bloco B, loja 15  
Todos os dias, das 11h às 22h30
- CLS 103, bloco C, loja 36  
Todos os dias, das 11h às 22h30