

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 il 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 manjerição. No prato principal, Camila sugere o bacallà alla siciliana (R\$ 218), bacalhau com batatas, tomates-cereja, 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.

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 à 0h
Sexta e sábado, das 11h30 à 1h

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

- SIG, quadra 8, lote 2375
De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h à 0h
Sexta e sábado, das 11h30 à 1h

Domingo, das 11h30 às 22h30
• Avenida das Araucárias, 635 - Águas Claras
De segunda a quinta, das 11h30 às 15h30 e das 18h à 0h
Sexta e sábado, das 11h30 à 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 à 0h
Sexta e sábado, das 12h à 1h

Taypá

QI 17, bloco G, loja 208 - Lago Sul

De segunda a sábado, das 12h às 15h e das 19h à 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