

Culinária tradicional

Localizada na Asa Norte, a Nonna Augusta Trattoria nasceu em Brasília, inspirada nas casas italianas, com a proposta de unir técnica e tradição. "Um convite para vivenciar a essência da gastronomia italiana em cada detalhe", conta Rosana Braga, dona do estabelecimento. O processo artesanal, com atenção aos detalhes, fazem parte da rotina diária do restaurante: "As massas são produzidas todos os dias, com farinha Italiana e os molhos preparados com ingredientes frescos e sem corantes nem conservantes".

Um dos pratos mais vendidos é a parmegiana de filé mignon, com acompanhamentos, individual (R\$ 88) ou para duas pessoas (R\$ 160). Os vegetarianos podem aproveitar a refeição com a opção individual de Parmegiana de berinjela (R\$ 50). Para acompanhar, o Croqui Malbec é indicado (R\$ 220). "Mais do que uma refeição nossa casa oferece uma experiência autêntica entre a tradição italiana e o estilo de vida do brasiliense", enfatiza Rosana.

SARAH STEDILE



Parmegiana de filé mignon, com acompanhamentos do Nonna Augusta

Homenagem à família

O restaurante Vittoria D'Itália, na 214 norte, é um dos destaques da culinária na capital. Com o nome da filha primogênita de Francesco Bravin, dono do restaurante, na casa, o local traz as receitas tradicionais com toques para agradar o paladar dos brasileiros.

Os pratos mais pedidos do Vittoria D'Itália são o macarrão carbonara (R\$64,50) o risoto de frutos do mar (R\$94,50), os mexilhões frescos (R\$84,50), as carnes, como o filé com ervas (R\$92,50) também costumam

ser muito pedidas. Para acompanhar, a casa sugere um drinque aperol spritz (R\$36,50). "A gente tem uma particularidade que talvez só a gente tem que, mais ou menos a cada 15 dias eu compro mexilhões. É um prato que sai muito, mas não tem todos os dias, por ser um produto fresco. Tem só, a cada 15, 20 dias. A gente tem quatro, cinco tipos de filé diferentes que também saem muito. E como sobremesa, o que mais tem sucesso é o tiramisú, que fazemos a receita da minha avó", explica Francesco.

DIVULGAÇÃO



Os mexilhões frescos são destaques do Vittoria D'Itália