

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Espaguete à putanesca do Vittoria d'Italia

Excelência italiana

Localizado na 214 Norte, o Vittoria d'Italia é um restaurante marcado por receitas típicas da região italiana de Vêneto, onde o chef da casa, Francesco Bravin, nasceu. Na cozinha da casa, ele replica as tradições gastronômicas da Itália, priorizando sempre o ponto al dente das massas, por exemplo. Adaptações brasileiras acontecem, confessa o cozinheiro, as raízes se mantêm europeias.

Em meio ao menu “italianíssimo”, a sugestão de Francesco é o clássico carbonara (R\$ 65,60), servido na versão original, com bacon, ovo e

parmesão ou creme de leite. Outros destaques do menu são a putanesca (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), espaguete com camarões, tomates cereja e corações de alcachofra.

De portas abertas há quase 12 anos, o estabelecimento foi o segundo de Brasília a contar com o selo Ospitalità Italiana, concedido pelo Consulado da Itália para certificar a excelência dos restaurantes tipicamente italianos.

CHEGOU UMA NOVA EXPERIÊNCIA EM SUSHI

SABORES AUTORAIS E CORTES PRECISOS PARA PALADARES EXIGENTES.

CLN Q102 BL A LOJA 56 - ASA NORTE

@SHAKKAISUSHI