

Essência acolhedora

Poucos meses antes da pandemia, o chef Bruno Domingos foi convidado por um ex-fotógrafo de guerra para cozinhar para moradores de rua. Com a ajuda de demais cozinheiros, o projeto rendeu, no total, 7 mil pratos de comida em um período de quase três meses. Foi durante essa experiência que surgiu a ideia de abrir uma marmitaria, esboço inicial do que hoje é o Piccolino, restaurante italiano

localizado na 314 Norte.

A casa rapidamente conquistou o coração do público brasileiro, mas manteve a essência acolhedora — o estabelecimento oferece poucas mesas, no intuito que a equipe possa se dedicar mais aos clientes. No menu, os grandes destaques são a lasanha dello Bruno (R\$ 84) e o filé a parmegiana (R\$ 79), acompanhado por massa fresca ao molho pomodoro ou alho e óleo.



A lasanha e o filé a parmegiana são destaque no Piccolino



Nhoque de batata doce roxa e vinho branco do Cerrado formam "par perfeito" no Ticiano Werner

Variedade de nhoques

Restaurante que leva o nome da renomada chef gaúcha, o Ticiano Werner conta com uma variada seleção de massas artesanais no menu da casa. Os nhoques não figuram no cardápio, com oito opções distintas. O destaque fica por conta do levemente apimentado nhoque de batata-doce roxa com camarões (R\$ 66), servido como molho de leite de coco, pimenta-dedo-de-moça, tomilho, alho poró e salsa.

“A delicadeza adocicada da batata-doce roxa, combinada à suculência dos camarões, encontra equilíbrio perfeito no molho de leite de coco, suavemente picante com pimenta dedo-de-moça e perfumado por ervas frescas como tomilho,

alho-poró e salsa. O prato traz à mesa uma combinação de suavidade, untuosidade e camadas aromáticas complexas — características que pedem um vinho branco de estrutura, acidez equilibrada e personalidade aromática marcante”, descreve Ticiano Werner.

Para harmonizar, o par perfeito é o vinho branco Ercoara Canindé Viognier (R\$ 205), produzido na região do Cerrado. “Mais do que acompanhar, o Viognier revela e valoriza os contrastes: suaviza o leve ardor da pimenta, realça o dulçor natural da batata-doce e enaltece a delicadeza dos camarões — criando uma harmonização sensorial refinada, contemporânea e com forte identidade regional”, analisa a chef.

Onde comer?

Nonna Augusta

CLN 413, bloco E, loja 69
De segunda a sábado,
das 11h às 23h
Domingo, das 11h às 16h

Piccolino

CLN 314, bloco B, loja 13 —
De terça a sexta, das 12h às 15h
e das 18h30 às 23h
Sábado, das 12h às 16h e das
18h30 às 23h
Domingo, das 12h às 16h

Piselli

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

Vittoria d'Italia

CLN 214, bloco D, loja 19
Quarta e quinta, das 12h às
14h30 e das 18h45 às 22h
Sexta, das 12h às 14h30 e das
18h30 às 23h
Sábado, das 12h às 15h30 e das
18h30 às 23h
Domingo, das 12h às 16h e
das 18h30 às 22h

Culinária autêntica

A partir do desejo de trazer a autenticidade da culinária italiana ao Brasil, surgiu o Piselli, restaurante originalmente inaugurado em Campinas, São Paulo, que ganhou unidade também na capital federal. “Nosso compromisso é com a hospitalidade. Por aqui, somos apaixonados pelo ato divino de servir. O diferencial não está apenas no prato, mas no ‘ritual Piselli’: o serviço”, defende a gerente Camila Cardoso.

Segundo ela, o grande destaque do menu é o ravioli de brie e pêra ao mel com trufas (R\$ 129), um clássico italiano. “Este prato é uma verdadeira assinatura: massa fresca arte-

sanal recheada com queijo brie e pêra com molho de manteiga e ervas finas e finalizado com mel trufado”, detalha Camila. Para harmonizar, a sugestão da gerente é o vinho tinto de importação própria Piselli Selezione Rubino di Cantavenna DOC (19), que sai a R\$ 269.

“Este corte piemontês (Barbera, Freisa e Grignolino) possui uma acidez gastronômica vibrante e notas de frutas vermelhas que ‘cortam’ a untuosidade do queijo brie, enquanto sua elegância em boca respeita a delicadeza da pera e a complexidade aromática do mel trufado, criando uma experiência sensorial exclusiva”, explica Camila.



O ravioli de brie e pera ao mel com trufas é o prato mais pedido no Piselli