



Fettuccine com lagosta do restaurante Amano

Harmonização no ponto

Para o Dia dos Mamorados, nada mais romântico do que harmonizar um bom jantar com um bom vinho. No Fuego Alma y Vino, restaurante conhecido pelas carnes preparadas na brasa e com inspiração na parrilla argentina, haverá um menu exclusivo para casais, com três opções de entrada, duas de prato principal e duas de sobremesa. A harmonização pode ser feita com vinho ou espumante.

As opções de entrada do restaurante são carpaccio, polenta ou o clássico choripan. Para o principal, o vacío de 350g acompanhado de arroz parrileiro e salada Mariana custa R\$ 350 com a bebida inclusa e R\$ 290 sem harmonização alcoólica. A segunda opção do Fuego é o prato de pescada- amarela servida com



DIVULGAÇÃO

Pescada amarela do Fuego

arroz de brócolis e papatasso. O peixe está disponível por R\$ 310 com vinho ou espumante e R\$ 250 sem a bebida.

Para encerrar a refeição, duas sobremesas completam o percurso gastronômico: a clássica panqueca de doce de leite e o semifredo de limão-siciliano, que traz frescor e leveza ao final da experiência.

Delicadeza e intensidade

Comandado pelo chef Zorro Bandeira, o Amano é uma ótima opção para celebrar o Dia dos Namorados. Com atmosfera acolhedora e preparos artesanais, o chef selecionou algumas opções do cardápio que encaixam perfeitamente com a ocasião. “Pensamos em uma experiência que valorizasse o prazer de estar à mesa. São pratos que conversam entre si, equilibrando delicadeza, intensidade e frescor, para que o jantar seja tão especial quanto a data”, destaca Zorro

Para iniciar a noite, a sugestão do chef é o carpaccio de carne (R\$ 91) ou a burrata (R\$ 89). O fettuccine nero com lagosta (R\$ 169), massa artesanal produzida na casa salteada na manteiga de limão siciliano e finalizado com azeite verde e raspas de limão é um dos destaques do restaurante. Para quem não é muito fã de frutos do mar, o stracotto de cupim com gnocchi dorati na fonduta de parmesão, receita em que a carne é cozida lentamente.

Um dos destaques na parte das sobremesas é a torta mousse de chocolate



CARLOS VIEIRA CB/DA PRESS

Tiramisu com esfera de chocolate do Amano

(R\$ 44). Além disso, o tiramisu em formato de esfera coberto por farofa de brownie (R\$ 58) é um agrado aos olhos e ao paladar. Para harmonizar, a casa sugere dois rótulos italianos: o Sensi 1890 Collezione Pinot Grigio Delle Venezie (R\$ 189) e o Calappiano Toscana IGT Chardonnay, (R\$ 189).