

Pizza no almoço

Albero, palavra em italiano que significa “árvore”, representa bem a essência da pizzeria localizada 206 Sul, que leva o mesmo nome. “Raízes, família, crescimento e bons encontros”, define o proprietário Douglas Moreira como os pilares do restaurante, que tem como diferencial o molho da casa, preparado com tempero especial. “É muito elogiado pelos nossos clientes”, garante.

Hoje, excepcionalmente, a pizzeria abre na hora do almoço com promoções especiais para celebrar a data comemorativa. Os sabores tradicionais marinara, calabresa, marguerita

FOTOS: DIVULGAÇÃO/VINNY'S



Pizza brotinho de calabresa será vendida a R\$ 9,90 no almoço

e chocolate saem a R\$ 9,90 na versão brotinho. Também na versão individual, a pizza Albero, assinatura da casa, sai a R\$ 19,90. A opção leva molho bechamel, mussarela de búfala,

friarielli, tomate confit e guanciale e é finalizada com pecorino romano.

Para acompanhar, drinques selecionados e taças de vinho português saíram pela metade do preço, até às 18h.

Qualidade e técnica

Quando começou a vender pizza em um food truck, em 2015, o pizzaiolo Vinícius Campos nem imaginava que, alguns anos depois, seria responsável por uma das poucas casas no Brasil a aparecer no guia 50 Top Pizza como uma das melhores pizzarias da América Latina. Para além do ranking, a Vinny's Pizzeria Napoletana, localizada na 205 Sul, é agraciada com selo da Associação da Verdadeira Pizza Napolitana, que atesta restaurantes que seguem à risca os ingredientes, receita e modo de preparo padronizados pela associação para o preparo da tradicional pizza napolitana.

Na data comemorativa, a



A tradicional marguerita é destaque no menu do Vinny's

indicação de Vinícius aos que querem conhecer os sabores da pizzeria é a tradicional marguerita (R\$ 69), feita com mussarela de búfala La Bufalina e molho de tomate San Marzano DOC. “Uma boa pizza precisa de ingredientes

de qualidade, sempre, e muita técnica. A receita é muito parecida; o que traz um grande diferencial é a utilização da farinha certa, fermentação adequada e o forno exato para o estilo de pizza que deseja fazer”, afirma o pizzaiolo.

Processos artesanais

Na Matri Pizzeria Originale, a principal inspiração vem de dois grandes estilos de pizza: a napolitana e a americana, conta a gerente Socorro Portela. “Uma, com fermentação longa e farinha italiana de alta qualidade; enquanto a outra traz um diâmetro maior e uma borda mais equilibrada, sem roubar o protagonismo dos ingredientes. O resultado é uma pizza leve, saborosa e com uma identidade única”, define a responsável pela casa.

Na pizzeria, a prioridade é pelos processos artesanais, a exemplo da pizza de atum, feita com a própria conserva do peixe, garantindo, segundo Socorro, um sabor exclusivo. “Também trabalhamos com farinha italiana, utilizamos farinha de sêmola no processo de abertura e forneamento da massa e selecionamos cada ingrediente com muito cuidado”, acrescenta a gerente.

No cardápio, um dos destaques é a Cabríssima & figo (R\$ 146), com queijo de cabra da produtora brasileira de mesmo nome, figo, redução de balsâmico, mel trufado e fonduta de parmesão. “É uma pizza que valoriza ingredientes locais e oferece uma combinação sofisticada de sabores”, descreve Socorro.

Outras opções são a mortadella & pistachio (R\$ 142), finalizada com mortadela italiana, pesto, stracciatella, pistache e basílico, e a nocciola, com brigadeiro de Nutella, farofinha de brownie e avelãs. “Perfeita para fechar a experiência e uma das favoritas dos clientes”, afirma a gerente.



HÁ 30 ANOS DANDO PALCO AO EXTRAORDINÁRIO

DO ALMOÇO AO JANTAR DE OUTRO MUNDO.
ESPAÇOS VERSÁTEIS PARA EVENTOS CORPORATIVOS,
CASAMENTOS E ANIVERSÁRIOS.

RESERVAS E EVENTOS: (61) 99861-4084
OU ESCANEIE O QR CODE AO LADO



©RESTAURANTE.UNIVERSAL ✉CONTATO@RESTAURANTEUNIVERSAL.COM.BR