

DIVULGAÇÃO/FRATELLO UNO



A pizza de mascarpone especial é carro-chefe na Fratello Uno

Tradição na cidade

Faz 26 anos que a Fratello Uno acendeu o primeiro forno a lenha na capital federal. “Enquanto outras pizzarias seguiam o caminho tradicional, a Fratello escolheu a ousadia: massas finas e leves, recheios criativos e o prazer de reunir pessoas em torno de uma mesa acolhedora”, lembra o proprietário João Pedro. Hoje, o empreendimento familiar atende em quatro endereços — 103 Sul, 109 Norte, Terraço Shopping e Manhattan Shopping.

Para João, o carro-chefe da casa é a pizza de mascarpone especial (R\$ 142), criação do chef Marcelo Petrarca. O prato leva fonduta de queijo, cebola caramelizada, mascarpone italiano e lascas crocantes de presunto parma assadas no forno. “Uma combinação de sabores marcantes que mostra bem a nossa identidade e o cuidado que colocamos em cada receita”, adianta o proprietário.

Para quem prefere algo mais fresco e leve, a sugestão da casa é a gostosona (R\$ 148), com molho de tomate italiano, peito verde, mozzarella de búfala, presunto de parma e tomate seco.

DIVULGAÇÃO/DON ROMANO



Sabor caprese é a sugestão da Don Romano para o Dia da Pizza

Das clássicas às mais complexas

De portas abertas desde 1988, a pizzaria Don Romano não fica de fora das celebrações deste 10 de julho, dando destaque aos principais sabores do menu. Entre as opções tradicionais, destacam-se a calabresa e a marguerita. Ambas saem a partir de R\$ 75. As combinações diferenciadas, por sua vez, ficam por conta da caprese, com molho de tomate italiano, mussarela de búfala, manjericão e pesto da casa.

Há, também, a pizza cocó, com molho de tomate italiano, mussarela, frango desfiado, milho verde, requeijão e azeitonas. As duas opções saem por R\$ 92. “Nosso objetivo é fazer com que o Dia da Pizza seja uma oportunidade para as famílias e amigos se reunirem ao redor da mesa, seja optando por um sabor clássico como a marguerita ou escolhendo combinações mais robustas como a caprese”, afirma o proprietário Wesley Moreira.

Compre duas, leve três

Na Los Santos, o Dia da Pizza será celebrado com duas ofertas por tempo limitado. Na primeira delas, o cliente que comprar duas pizzas selecionadas, ganha uma terceira totalmente de graça. Além disso, a casa oferece um desconto linear de 10% em todas as opções do menu tradicional e especial para compras individuais e experiências exclusivas.

Para a promoção, o restaurante destaca a pizza que leva o nome da casa, Los Santos (a partir de R\$ 80,40), com molho pelati, mussarela, champignon fresco, bacon crísp, queijo parmesão ralado,

azeitonas pretas e orégano. Outro carro-chefe é a Del Perro (a partir de R\$ 80,40), com pepperoni, cebola fatiada, azeitonas pretas e toque de orégano sobre a base de mussarela.

A Lampadati (a partir de R\$ 88,40) também é uma das sugestões da pizzaria, unindo os sabores do presunto de parma, tomate seco artesanal e folhas frescas de rúcula à cremosidade da mussarela de búfala. Para os amantes das opções doces, a banoffe (a

DIVULGAÇÃO/LOS SANTOS



No Los Santos, na compra de duas pizzas, a terceira sai de graça

a partir de R\$ 72,40), com doce de leite, banana, farofa de biscoito, paçoca e merengue com raspas de limão, é ideal para finalizar a experiência.