

Culinária italiana contemporânea

De portas abertas durante o jantar, a Risoteria Alesomm procura proporcionar uma experiência gastronômica completa durante o Restaurant Week. De acordo com a proprietária Alessandra Maria, o menu da casa (R\$ 94,90) foi desenvolvido para traduzir a identidade do restaurante. “Vamos muito além dos risotos: valorizamos a culinária italiana contemporânea, com pratos elaborados, ingredientes selecionados e uma adega cuidadosamente escolhida”, garante a responsável pela operação.

Na entrada, o público poderá optar entre a croqueta cremosa de costela bovina com maionese de cebola caramelizada ou a polenta cremosa frita finalizada com carne seca e pickles de cebola roxa. As



DIVULGAÇÃO/RISOTERIA ALESOMM

Risoto de carne seca e rapadura é uma das opções de prato principal na Risoteria Alesomm

opções de pratos principais, por sua vez, são a posta de pescada amarela com crosta de castanhas, acompanhada por purê de banana da terra e legumes salteados, o risoto

de carne seca e rapadura e o nhoque de batata com ragu de linguíça Toscana.

Para finalizar, os clientes podem saborear o pudim de queijo Canastra com calda de

goiabada ou o mousse de chocolate com creme de caramelo salgado e crumble de castanha de caju. “Nosso compromisso é entregar não apenas uma excelente refeição, mas

uma experiência completa, marcada pela qualidade, pelo cuidado nos detalhes e por um atendimento que faz cada cliente se sentir especial”, garante Alessandra.

Estreia no festival

Cozinha italiana com releitura contemporânea, o A Mano estreia no Restaurant Week nesta edição. Leandro Pompeo, um dos sócios da operação, adianta que o menu de almoço (R\$ 95) desenvolvido pela casa reúne desde entradas leves e saborosas até opções de massas frescas, artesanais e pescados, além de sobremesas que encerram a experiência de forma equilibrada, sempre valorizando ingredientes de alta qualidade.

Apesar de ter a culinária do país europeu como base, a cozinha da casa sempre dialogou com produtos brasileiros, garante o sócio. “O menu foi pensado justamente para refletir esse encontro entre técnicas

italianas e ingredientes nacionais, valorizando sabores que fazem parte da nossa identidade e mostrando que a gastronomia também é resultado da troca entre diferentes culturas”, pondera Leandro.

Para começar, as opções de entrada ficam por conta do raviolone A Mano, massa artesanal recheada de queijos nobres, ao molho pomodoro e basilíco, e o tartare de peixe branco, servido com chips de batata doce. Os pratos principais são o filé de pescada branca com linguine al limone, o cavatelli ao ragu de linguíça, finalizado com creme de burrata, e o risoto de costela bovina, acompanhado por ovo perfeito e finalizado com farofa de alho e tuile.



DIVULGAÇÃO/A MANO

Cavatelli ao ragu de linguíça é destaque no menu do A Mano

Para finalizar, os clientes podem optar pelo pudim de leite cremoso com calda de caramelo e o cannoli com ganache de limão siciliano e

merengue. “A ideia foi criar um percurso gastronômico que permitisse ao cliente conhecer diferentes facetas do

restaurante em uma única refeição, preservando a identidade do A Mano e a qualidade que oferecemos diariamente”, explica o sócio.