

À moda europeia

De portas abertas há quatro anos, o Angelita surgiu da paixão de Luciana Aguiar pela França. Batizado em homenagem à mãe, Angela Matias, a casa é inspirada nos cafés do país europeu que, no Brasil, explica a proprietária, se aproximam do conceito de bistrô. Portanto, assim como na Europa, a operação da 409 Sul trabalha com menus sazonais, que mudam de acordo com a estação.

O cardápio dedicado à primavera passa a ser servido no restaurante a partir de quarta-feira, com diferentes opções de entradas, pratos principais e sobremesas. “Eu costumo olhar os produtos da época e faço um mix entre alimentos da estação com os desejos do consumidor”, explica Luciana. Os destaques, de acordo com a proprietária, vão para

DIVULGAÇÃO/CAFÉ ANGELITA



Salmão ao molho de maracujá é destaque no menu de primavera do Angelita

a salada tropical, o salmão ao molho de maracujá e o abacaxi com calda de caramelo.

Creme de abóbora e azeite trufado, picadinho

de filé mignon, linguini ao pesto com camarões e risoto funghi são outros pratos que fazem parte do menu. Os valores variam entre R\$

82 e R\$ 112, e há possibilidade de pedir a entradinha avulsa (R\$ 20), o prato executivo (R\$ 68) ou somente a sobremesa (R\$ 26).

Sabor frutado da primavera

Na 412 Norte, o Italianíssimo Cucina & Pizza entrega de cara o que o público pode esperar do cardápio. Durante quatro anos, o chef Marcello Lopes trabalhou em um restaurante chamado Belíssimo, na Austrália, que serviu não só de inspiração para o nome da operação brasiliense, como também foi fonte de conhecimento para o proprietário. Lá, trabalhou com quatro cozinheiros italianos e acabou descobrindo os segredos por trás das massas adoradas em todo o mundo.

Em meio às delícias europeias do menu, o ravioli

Florença (R\$ 87,90), recheado com queijo brie e geleia de damasco, tem a cara da primavera, segundo Marcello. “É uma massa bem leve e aromática. E pratos com fruta sempre costumam remeter à essa estação”, opina o chef. A receita ainda leva molho de manteiga de sálvia com amêndoas laminadas e raspas de grana padano.

Para harmonizar, a sugestão é o xarope de guaraná, limão e hortelã (R\$ 16,90). “Ele é batido com muito gelo e gengibre. Fica muito gostoso e refrescante, além de ser energético”, garante o proprietário.

DIVULGAÇÃO/ITALIANÍSSIMO



Segundo o chef Marcello Lopes, o ravioli Florença tem a cara da primavera