

LARA AMARAL



O fettuccine com frutos do mar faz parte do menu favoritos do chef do Dudu Bar

Favoritos da estação

No Dudu Bar, a estreia do menu favoritos do chef (R\$ 109,90) propositalmente coincide com a chegada da primavera. Em três etapas, o cardápio passeia por diferentes sabores e texturas que conversam com a estação, além de reunir combinações autorais, ingredientes marcantes e releituras que

traduzem a personalidade gastronômica da casa em Brasília.

As entradas ficam entre a tradicional salada caesar e o steak tartare, acompanhado de chips da casa e broto de mostarda. Chorizo grelhado ao molho de vinho tinto, salmão grelhado ao molho de maracujá cremoso, risoto de

costelinha suína e fettuccine com frutos do mar são as opções de pratos principais.

Para encerrar, o público pode optar entre o rolinho primavera recheado com doce de banana e acompanhado de sorvete de baunilha e a torta mousse de chocolate, coberta com calda de chocolate branco.

ONDE COMER?

CAFÉ ANGELITA

CLS 409, bloco D, loja 6
De segunda a sábado, das 8h às 22h30
Domingos, das 8h às 17h

DON ROMANO

QI 11 do Lago Sul
CLN 209, bloco D, loja 59
Todos os dias, das 11h30 às 23h

DUDU BAR

CLS 303, bloco A, loja 3
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 18h às 0h
Sexta, das 12h às 2h
Sábado, das 12h às 1h30
Domingo, das 12h às 17h

ITALIANÍSSIMO

CLN 412, bloco B, loja 74
Todos os dias, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h

SALLVA BAR & RISTORANTE

Pontão do Lago Sul
De domingo a quinta-feira, das 11h às 0h
Sexta e sábado, das 11h às 1h

EXSITEM PIZZARIAS E EXISTE O PRIMO PIATO

Em uma cidade marcada por tradições gastronômicas, poucas casas conseguiram o que esse restaurante fez: transformar a simplicidade em um verdadeiro diferencial. Com 45 anos de história, a pizzeria Primo Piatto se consolidou não apenas como uma referência em sabor, mas como um espaço onde o bom atendimento, os ingredientes de qualidade e o clima acolhedor caminham lado a lado.

Ao contrário do que se imagina, o sucesso da casa não está em fórmulas mirabolantes ou experiências gourmet excessivamente sofisticadas. Está na entrega constante de uma comida feita com amor, com ingredientes bem selecionados e com uma equipe que conhece o cliente pelo nome.

A proposta é clara: oferecer uma experiência premium, mas sem firula. **Mais de 50 sabores de pizzas e uma variedade de massas incríveis, são servidos todos os dias no almoço e jantar em sistema de rodízio, com fartura e qualidade.** Os ingredientes vêm, em grande parte, de produtores locais. O cuidado com cada tomate, com cada queijo ou tempero usado nas receitas é evidente no paladar — e isso fideliza.

A simplicidade, aqui, não é sinônimo de falta de cuidado. Pelo contrário: ela é a base de uma operação que funciona com precisão, graças à dedicação de uma equipe que não apenas trabalha junto, mas se comporta como uma família. O ambiente é descontraído, mas o serviço tem padrão e eficiência.

A grande surpresa, no entanto, está nos preços\qualidade. Em tempos onde comer fora tem se tornado um momento de escolha, o restaurante entrega um padrão acima da média por valores acessíveis, o que gera uma relação afetiva com o público — algo difícil de encontrar.

Com presença ativa nas redes sociais e delivery todos os dias, a casa equilibra tradição com modernidade. Mas talvez o que mais explique sua longevidade seja a filosofia: **fazer o simples de forma extraordinária.**

Para quem ainda não conhece, vale a visita. Para quem já é cliente, a sensação é de estar voltando para casa. E, no fim das contas, talvez seja esse o verdadeiro segredo da pizzeria mais querida de Brasília.



Primo Piatto

CLN 208
Bloco D (61) 9342-5880