

DIVULGAÇÃO/PICCOLINO

Fatto a mano

O Piccolino nasceu, inicialmente, como um projeto focado em marmitas artesanais. A resposta do público, porém, fez com que o projeto evoluísse organicamente para a casa localizada na 314 Norte, onde a gastronomia refinada e o restaurante focado no fatto a mano (feito à mão, em tradução livre) são pilares.

A indicação do chef Bruno Domingos para quem deseja uma opção mais leve, sem abrir mão de sabor e sofisticação, é o ravióli de cabra com beurre blanc e redução de balsâmico (R\$ 90). “Trata-se de uma massa fresca artesanal recheada com queijo de cabra, que traz uma acidez elegante e um perfil naturalmente mais leve, envolvida no clássico e delicado molho francês e finalizada com o contraste sutil da redução de aceto balsâmico”, descreve o proprietário do restaurante.

Para harmonizar, a sugestão da casa são os chardonnays Faces do Brasil (R\$ 150) e Adobe (R\$ 150) e os sauvignon blancs Faro (R\$ 115) e Ventisquero (R\$ 129). “Esse ravióli é um prato que harmoniza melhor com vinhos brancos, de alta acidez, devido à manteiga do molho e da redução de vinagre. Então é uma opção para dar continuidade e suavidade a esse paladar, sem ficar muito gorduroso”, detalha o chef.



O ravioli de cabra é uma opção mais leve no menu do Piccolino

DIVULGAÇÃO/DOC CUCINA



Ravioli de ricota de búfala e salmão defumado é destaque no DOC Cucina

Sabor das massas artesanais

No Doc Cucina, o brasiliense encontra as principais receitas da culinária italiana, com influências pontuais da gastronomia brasileira e francesa. Os pratos do menu são feitos a partir de ingredientes frescos e as massas são produzidas de forma artesanal, no próprio restaurante, todos os dias.

Opções leves também compõem o cardápio, como são os casos do ravioli de muçarela de búfala e pomodoro (R\$ 89) e do ravioli de ricota de búfala, limão siciliano e salmão defumado, com fonduta leve de grana padano (R\$ 99). Segundo o chef Luiz Trigo, vinhos brancos chardonnay harmonizam bem com os pratos.