

DIVULGAÇÃO/NONNA AUGUSTA

Leve e com personalidade

O Nonna Augusta, que celebra, em breve, a inauguração de uma segunda unidade, na Asa Sul, preza por massas produzidas com farinha italiana tipo 00. “Ela tem um perfil mais leve e de melhor digestão do que as farinhas comerciais tradicionais”, explica a chef Rosana Braga, que também defende um recheio sem uso de queijos pesados e bases muito gordurosas na hora de montar os pratos do menu.

Entre as opções do cardápio, um dos destaques é o ravióli recheado de banana caramelizada e queijo da canastra defumado (R\$ 78). O prato é finalizado com manteiga e sálvia. “Leve e com personalidade”, define Rosana. Para harmonizar, a sugestão da chef é o vinho Tabalí Pedregoso Gran Reserva Sauvignon Blanc (R\$ 117) do Vale de Limarí, Chile.



Ravioli recheado de banana caramelizada e queijo da canastra defumado

Onde comer?

A Mano

CLS 411, bloco D, loja 36
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 0h
Sexta e sábado, das 12h às 17h e das 19h às 0h
Domingo, das 12h às 17h

DOC Cucina

CLS 406, bloco D, loja 35
De terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 23h
Sexta e sábado, das 12h às 15h e das 19h às 0h
Domingo, das 12h às 16h

Nonna Augusta

CLN 413, bloco E, loja 69
De segunda a sábado, das 11h às 23h
Domingo, das 11h às 16h

Piccolino Cucina

CLN 314, bloco D, loja 13
Segunda, das 12h às 15h
Terça e quarta, das 12h às 15h e das 18h30 às 22h
Quinta e sexta, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h
Sábado, das 12h às 16h e das 18h30 às 23h
Domingo, das 12h às 16h



A melhor e mais completa churrascaria gaúcha de Brasília.

Em frente ao Park Shopping
@churrascariapotenciadosul

