Complemento perfeito

Completando 15 anos neste ano, o Cantucci nasceu na 403 Norte e, hoje, já tem espaço na Asa Sul, em Águas Claras e no Mané Mercado. A proposta do local sempre foi trazer a tradição italiana para o cotidiano. "Do almoço de semana ao jantar de comemoração, temos o cuidado de receber cada cliente como se estivesse em casa. O diferencial está nessa combinação de acolhimento com cozinha feita com técnica, ingredientes de qualidade e massas produzidas na própria casa", afirma o chef Rodrigo Melo.

A casa carrega diversos pratos com o potente sabor das trufas. Novo no cardápio, o risoto di costela ao tartufo (R$ 109) é um dos destaques da casa. Com arroz arbório, costela desfiada em cerveja preta, salsa trufada e parmesão curado por 12 meses, finalizado com manteiga de búfala pomada e crispy de costela, o prato é uma boa pedida para quem quer uma mistura de sabores. "No risoto, a trufa se incorpora ao caldo e perfuma o prato como um todo, enquanto o parmesão, rico em umami, potencializa o sabor dela", destaca o chef.

Outro prato especial da casa é o filetto al tartufi (R$ 109), um filé grelhado com alho confitado, acompanhado de fettuccine feito na casa na fonduta de parmesão trufada. Para harmonizar, um vinho que leva até o nome em homenagem às trufas: a garrafa Truffle Hunter Leda Langhe (R$ 219), tinto italiano da região de Langhe, no Piemonte, em que o nome é uma homenagem aos cães farejadores que buscam as trufas na Itália.



ED ALVES CB/DA PRESS

Prato Filetto al tartufi, do chef Rodrigo, do Restaurante Cantucci

