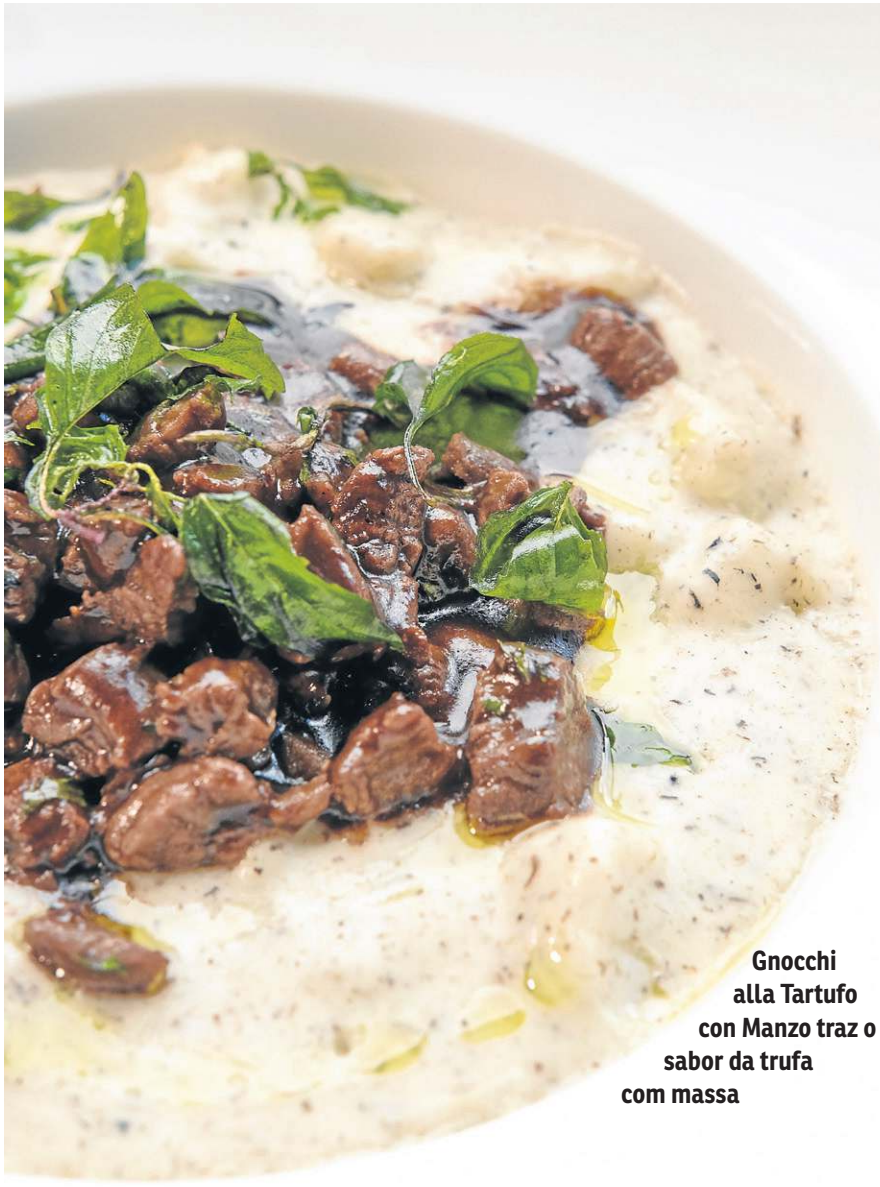
DIVULGAÇÃO



Gnocchi alla Tartufo con Manzo traz o sabor da trufa com massa

O equilíbrio como força principal

Este mês de novembro marcou o terceiro aniversário do A Mano, restaurante voltado à culinária italiana em preparos artesanais. Com o intuito de propor uma gastronomia a partir da combinação da tradição e da criatividade, o cuidado estende-se das horas de cozimento à arquitetura.

Na culinária italiana minuciosa da casa, o principal segredo para equilibrar um ingrediente tão singular como a trufa é atenção às medidas do produto nas receitas, para que não sobreponha os demais componentes do prato. "O principal segredo está no equilíbrio. A ideia é valorizar suas características e, ao mesmo tempo, permitir que todos os elementos do prato sejam percebidos", destaca Leandro Pompeo, proprietário do A Mano.

No cardápio, a trufa aparece no carro-chefe da casa, o O Gnocchi alla Tartufo con Manzo (R$ 125). Preparado com nhoque de batata trufada, molho de parmesão, salsa de trufas negras e cubos de filé-mignon ao molho rôti, o prato combina a cremosidade do molho com o sabor marcante das trufas e a intensidade da carne.

Os vinhos brancos, Casa Donoso Buttery (R$ 209), chileno, e o português, Vidigueira Escolha dos Sócios (R$ 250), aparecem como opções de harmonização.

União de especiarias

Com quatro anos trazendo a atmosfera dos bistrôs franceses para a capital, o Marie Cuisine apresenta um pedaço da França com influências italianas. A casa, inspirada nos cafés parisienses, cria uma experiência que vai além da comida.

"O cardápio reúne clássicos da culinária francesa, massas artesanais, carnes e frutos do mar em uma proposta franco-italiana que se tornou uma das assinaturas da casa. Ao longo dos anos, o Marie Cuisine consolidou-se como uma referência da gastronomia brasiliense, com atenção à técnica, à apresentação dos pratos e ao cuidado em receber", afirma o proprietário Carlão Rodrigues.

Para os apreciadores de trufas, o ingrediente pode ser consumido na entrada e nos pratos principais da casa. Para começar, o Tartare de Thon au Foie Gras (R$ 199) traz duas joias da culinária: uma combinação entre escalope de foi gras grelhado e salsa trufada em um tartare de atum. Para o principal, o Bouef Rossini (R$ 339) chama a atenção. O filé- mignon à la Rossini é servido com batatas gratinadas, aspargos, trufas e foie gras. Além disso, a casa também oferece o Gnocchi di Patate con Manzo, Funghi e Tartufo (R$ 149), gnocchi de batata com molho cremoso de funghi, cubos de filé-mignon e salsa trufada.

FERNANDO PIRES/DIVULGAÇÃO



Bouef Rossini traz trufa e foie gras