

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Boas novas ITALIANAS

Restaurante está com menu de pratos e drinques para o verão que vem por aí

A Osteria Santos Sabores é aquele restaurante que a gente sabe que sempre encontra algo novo. As inventivas mentes do chef Danilo Rocha e dos seus sócios Milena Amadeo e Maurício Gonçalves estão em constante criação de pratos, combinações e experiências diferentes.

Agora, além de um menu renovado, a casa ganhou um deck ensolarado e drinques que combinam com o astral da primavera-verão: limoncello spritz e Aperol spritz (R\$ 25,90 cada), além dos muitos vinhos da carta.

No menu de Danilo Rocha, que integra o seleto grupo de mestres da FIC (Associazione Estera Brasileira, da Federação Italiana de Chefs), tem uma mistura de Itália com toques de Brasil e até de África, trazendo a vibração do verão para a mesa.

No capítulo dos pratos principais, o clássico Parme-

giana ganha duas versões. O Nostro Parmegiana (R\$ 87,90) combina filé-mignon com molho pomodoro e muçarela de búfala. Depois de gratinado, ele é coberto por rúcula e pesto, o que dá um frescor. E acompanhado por um crocante mil folhas de batata, enquanto o Parmegiana de Frango (R\$ 49,70) é servido com massa fresca ao molho sugo.

As massas, carro-chefe da Osteria, merecem atenção especial. O Raviolone bicolor com Basilico e Mussarela de Búfala al Pomorosso (R\$ 51,90) continua a brilhar no cardápio, com seu recheio delicado. Entre as boas novas, o Agnolotti di Ricota e Limone com Gamberi (R\$ 67,90) se destaca pelo toque africano dos temperos. Ele tem recheio de ricota com limão siciliano e uma bisque com camarões.

Outra novidade é o Polvo Mediterrâneo (R\$ 109,70),

que chega à mesa com coalhada artesanal e pão de longa fermentação. Bem diferente.

As sobremesas merecem toda reverência. A Torta Basca com Frutas Vermelhas (R\$ 29,90) surpreende pela leveza e combinação de texturas, enquanto o Petit Gateau de Capim Limão (R\$ 32) é daquelas criações que a gente gostaria de ter pensado. Com sabor refrescante e acompanhado de doce de leite, ganha a doçura que a gente quer no fim da refeição.

E para oferecer uma experiência completa com um preço mais econômico, nas quartas, quintas e sextas-feiras, o cliente que pede um prato principal ganha, como cortesia, entrada e sobremesa do dia, no almoço.

SERVIÇO: R. DOM LARA, 65, BOQUEIRÃO, SANTOS. ABRE DE TERÇA A SEXTA, DAS 11H30 ÀS 15H30; DE QUARTA A DOMINGO, DAS 18H30 ÀS 23H; SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS COM ALMOÇO ATÉ 16H. INFORMAÇÕES: (13) 3223-5270.

Nostro Parmegiana tem filé-mignon com pomodoro e muçarela de búfala, rúcula e pesto com mil folhas de batata



ALEXANDER FERRAZ

Confira novidades gastronômicas na região

PISTACHE E BACON

A Hey Burger traz mais novidades com o lançamento do hambúrguer do mês, o Carmem Bacon (R\$42,00). Disponível por tempo limitado, essa criação tem um burger de 160g, acompanhado de fatias de queijo camembert, bacon crocante e um toque de molho barbecue de goiabada, servido no pão brioche. Além do hambúrguer, o cardápio da Hey Burger ganha outro destaque, o Milk Shake de Pistache (R\$ 35,00). Fica na Av. Pedro Lessa, 2.316, Embaré, em Santos. Abre de terça a domingo, a partir das 18h; sexta e sábado até 0h, demais dias, até 23h30.



DIA DE CELEBRAÇÃO

O irretocável Garni (Rua Dom Lara, 88, Boqueirão), da chef Bia Salles, comemora três anos hoje com boa notícia: vai abrir neste domingo e com cinco chefs convidados para preparar sandubias diferentes para harmonizar com vinhos do Merlot e ainda com música no deck em frente à loja. Será das 13h às 17h. Como o local é disputado, a dica para garantir alguma das criações é chegar cedo.



FOTOS: PUPUNHA GASTRO

MENU EXECUTIVO NO GONZAGA

O chef Daniel Stucchi está com novo menu executivo de almoço no CeStú, com preço único de R\$ 69,90, de terça a sábado, das 12h às 16h. É uma excelente oportunidade de conhecer o bellissimo e impecável restaurante localizado na Rua Galeão Carvalhal, 15, Gonzaga, em Santos. O cardápio inclui entrada, que pode ser Polenta cremosa com ragu de linguça

artesanal ou Pupunha, pomodoro e salsa; prato principal, que tem opções de Peixe do dia na brasa com creme de aipim e leite de coco, arroz de castanhas e vinagrete de abacaxi; Gnocchi de batata doce, ragu de osso-buco e pomodoro de tomates ou Barriga de porco, molho de ameixa e risoto de parmesão; e sobremesas, com Pannacotta de queijo e calda de goiabada ou Biju de limão.



HOTEL PREMIADO

Pelo nono ano seguido, o Casa Grande Hotel Resort & Spa, na Praia da Enseada, em Guarujá, teve seus restaurantes reconhecidos entre os melhores do mundo e recebeu o prêmio Traveller's Choice 2024. Realizada pela TripAdvisor, a premiação considera a qualidade, a quantidade e a periodicidade das avaliações enviadas por usuários de todo o mundo durante um ano. Apenas 10% dos estabelecimentos ligados ao site recebem a premiação internacional. Neste grupo, estão três restaurantes do hotel: Thai Lounge

Bar (ganhando pelo nono ano consecutivo com a gastronomia tailandesa) e o Atlântico - Frutos do Mar (ganhando pelo sexto ano seguido), além da estreia do Sushi Bar, que ganhou pela primeira vez neste ano. "É com imensa satisfação que recebemos o prêmio Traveller's Choice no Thai, Atlântico e Sushi Bar, que nos coloca em um seleto rol de hotéis do mundo que possui essa certificação em 3 restaurantes", destaca Altair Teixeira, gerente de Alimentos e Bebidas do Casa Grande.



MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Destaques internacionais da maior feira de vinhos das Américas

Santé! Continuo a minha maratona pelos corredores da ProWine São Paulo 2024, maior feira de vinhos e destilados das Américas. Nas degustações, percebi a disponibilidade de vinhos mais prontos para beber, mais frutados.

Evidentemente que os de alta gama, de vinhedos especiais, são também procurados por empresários e conhecedores. Entretanto, no geral, os mais fáceis e mais acessíveis vieram com mais força e se mostram uma tendência.

Abaixo, destaco algumas impressões de rótulos que me chamaram a atenção no evento deste ano. E para quem gosta de se programar, a 6ª edição da ProWine São Paulo já tem data marcada e ocorrerá de 30 de setembro a 2 de outubro de 2025. Outras informações no site www.prowinesaopaulo.com.br. Até a próxima taça!



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO



Grand Vin Stellenbosch Village 2022
Chenin Blanc, ZA
Uva Steen na África do Sul. Fresco, frutas cítricas, aspargos, toque mineral, baunilha. Quase um Vouvray. (TDP Wines)



Château D'Esclans Whispering Angel 2023
Provence, FR
Rosé de Grenache, Cinsault e Rolle (Vermentino), seco, zero açúcar, fresco, concentrado e elegante. (Moët & Hennessy)



Suntana Pinot Noir 2023
D.O. Central Valle, CL
Frutado, floral, taninos integrados, fácil de beber e acessível no bolso. (Terra Austral Wines)



Las Garzas Pinot Noir 2022, UY (leste do Uruguai, a 5 km do mar) A bodega se dedica à Pinot Noir e mostra que o Uruguai vai além da Tannat. Fresco, corpo médio, taninos macios e equilibrado.



Schieferkopf (M. Chapoutier) Pinot Noir 2020
AOP Alsace, FR
Frutas vermelhas frescas, leve herbal. Corpo médio, taninos integrados, refrescante e muito elegante. (Berkmann)

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Marc Jambon Les Charmes 2021, Morgon, Beaujolais, FR
Frutas vermelhas frescas, ervas e mineral. Seco, corpo médio, suculento, taninos sedosos, muito frutado. (Decanter)



La Collina Ciliegi Camponi Corvina Veronese 2021
IGT, IT
Leve, fresco, vivaz e suculento, simples de qualidade! (Barrinhas)



Otronia 45º Rugientes Merlot, Patagônia Extrema, AR
Frutas vermelhas, pimenta, canela, toque mineral, defumado. Seco, médio corpo, vivaz, frutado, taninos harmônicos, longo. (WorldWine)



Tarapacá 150 Anniversary Edition Blend 2022
D.O. Valle del Maipo, CL
Do enólogo Sebastián Ruiz, 68% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah e 2% Cabernet Franc. Cassis, morango, ameixa, especiarias, taninos finos, macio. Comemora 150 anos da vinícola. (Épice Vinhos)



Bodega Roda I Reserva 2017, Haro, DOC Rioja, ES
Ameixa, notas minerais, chocolate, toque balsâmico, seco, volumoso, taninos aveludados, longo. Vinhaçol (Imp. Tanyno)

+++++

Sabor do Mar em cada camada

Lasanha de Siri
Carne de siri, pimentões, leite de coco, tomate, azeite e creme de leite fresco.
Gratinada com parmesão.

CANTINA Babbo América

Peça pelo QRCode ou ligue 3284.5999 - 3302.0951

Siga o Babbo - Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos