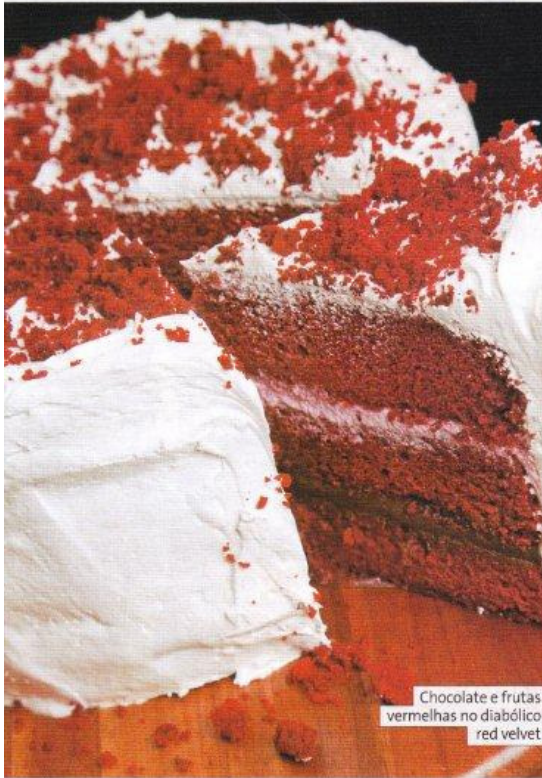


CLIENTE: RESTAURANTE JOSEPHINE
VEÍCULO: REVISTA CLAUDIA
DATA: DEZEMBRO 2011

Comes & Bebes SUZANA JUNQUEIRA



Chocolate e frutas vermelhas no diabólico red velvet

Dá gosto

O ponto alto da Ale Tedesco Bakery Shop é o bolo red velvet, no estilo americano (48 reais o quilo). Molhadinho, alto, com frutas vermelhas e chocolate, foi desenvolvido pela expert Alexandra Tedesco e faz jus à fama que conquistou. Do mesmo gênero, há ainda 13 bolos, como o chocobee e divino malt, que mistura camadas de cacau, chocolate amargo, cream cheese e extrato de malte. Também fazem a alegria dos chocólatras os brownies e cookies de Alexandra, que alavancou a carreira ao desenvolver receitas para o Friday's. Com mesas espalhadas num salão simpático, a casa foi inaugurada em 2007, passou por uma reforma há um tempinho e também serve saladas e sanduíches. ALE TEDESCO BAKERY SHOP, R. AMÉRICO BRASILIENSE, 1534, CHÁCARA SANTO ANTÔNIO, TEL. 5184 0844

Festa no pedaço

O carrê de cordeiro em crosta de ervas, servido com risoto de funghi secchi e rúcula (62,90 reais), é a novidade do menu do Josephine – um dos restaurantes mais concorridos da Vila Nova Conceição, com mesas disputadas no almoço e no jantar pelos fãs de saladas fartas e pratos básicos. Entre as primeiras, estão a Josephine, com folhas, queijo brie, tomate seco e croûton (31,90 reais), e a Gênova, com folhas, fundo de alcachofra, lâminas de salmão defumado e tomate seco (36,90 reais). Os grelhados e as massas, como o fettuccine al limone, também são bastante festejados. JOSEPHINE, R. JACQUES FÉLIX, 253, VILA NOVA CONCEIÇÃO, TEL. 3842 5891

Itália acolhedora

Saem a sofisticação e os pratos elaborados, marca do Picchi, e entram o ambiente aconchegante e as receitas simples e tradicionais da cozinha italiana. Trata-se do segundo restaurante do chef Pier Paolo Picchi, uma trattoria e rosticceria, com massas feitas no local, num espaço envidraçado. Entre os destaques, o spaghetti com frutos do mar (56 reais). TRATTORIA ROSTICCERIA PICCHI, R. EDUARDO DE SOUZA ARANHA, 318, ITAIM-BIBI, TEL. 3842 9000.

American way

A moçada que curte hambúrguer e margarita, na onda das casas tex-mex, tem novo point na cidade. A maior rede do mundo de casual dining, a Chili's, abriu sua primeira casa no Brasil, em Moema. Até 2016, os sócios pretendem montar uma filial por ano no país. Os nachos saem por 27,90 reais e a picanha em tiras, para duas pessoas, por 45,50 reais. CHILI'S, AV. SABÁ, 430, MOEMA, TEL. 5051 1645



Fotos: Inoue Italy, Marcelo Spatáfora, massa e caldar de biscoitos, divulgação; Preços pesquisados em outubro, sujeitos a alteração. Confirme antes de pedir