

TROIA
PIZZONE
SPECK MONTASIO
BREASAOLA BROVADA
FONTINA
LARDO
MEL
CARDU PERA ASIAGO RADICCHIO
NOCCIOLA
TARTUFO
BASILICO
ZUCCHINO
ACQUAZZUTTO
AGLIO
OLIVA

SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA SAN PAOLO

XV EDIZIONE

MIELE
PECORINO
MIRTO
FIORE
BOTTARGA
PORCETTO
FRAGOLA
AGNELLO
TONNO

PODOLICO
MOZZARELLA PANE
POMODORO BURRATA
FICO CANESTRATO
CAPOCOLLO ALICI
PEPERONI CRUSCHI COZZA
PEPERONCINO
CACCIOCAVALLO
NDUJA
LIQUIRIZIA
OPOLIA
ROSSA
BERGAMOTTO
UVA
RASCIO
OLIO
CEDRO
SABIE
GAMBERO ROSSO
FICODINDIA
MELANZANA
MELANZANA
MELANZANA

A gastronomia
das 20 regiões e
os restaurantes,
chefs e menus

SABORES
DA ITÁLIA,
PATRIMÔNIO
DO MUNDO

19 a 25
OUTUBRO
2026

REALIZAÇÃO CONSULADO GERAL DA ITÁLIA EM SÃO PAULO

ORGANIZAÇÃO, EDIÇÃO E REVISÃO RICARDO CASTANHO E SILVANA AZEVEDO (AO SABOR DA LETRA)

DIREÇÃO DE CRIAÇÃO, DESIGN E DIAGRAMAÇÃO ANA CLAUDIA CRISPIM

FOTOS DE CENÁRIOS E INGREDIENTES DA ITÁLIA ENIT (AGÊNCIA NACIONAL DE TURISMO DA ITÁLIA) E CANVA.COM

FOTOS DE PRATOS DO MENU DO EVENTO MARIO RODRIGUES

SÃO PAULO-SP / EDIÇÃO 2026

SITE WWW.SETTIMANACUCINAITALIANA.COM

INSTAGRAM @SETTIMANACUCINAITALIANA

É

um grande prazer apresentar a 15ª edição da Settimana della Cucina Regionale Italiana, a primeira que acompanho como Cônsul Geral em São Paulo. Para mim, é uma alegria, mas também uma grande responsabilidade, dar continuidade a uma iniciativa que nasceu nesta cidade e que, há quinze anos, convida o público a conhecer a Itália por meio de uma de suas expressões mais autênticas: a gastronomia.

E esta edição tem um significado ainda mais especial. É também a primeira Settimana desde o reconhecimento da cozinha italiana pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Um reconhecimento que vai muito além de receitas e ingredientes. Celebra conhecimentos, gestos, tradições, produtos, territórios e, sobretudo, uma cultura que passa de geração em geração e que faz da mesa um lugar de convivência e partilha.

É justamente essa Itália que queremos apresentar. Uma Itália que não tem uma única cozinha, mas muitas, tão diversas quanto seus territórios. Dos Alpes ao Mediterrâneo, das grandes planícies às ilhas, cada região guarda sabores, produtos e histórias que dizem muito sobre quem somos.

Nas próximas páginas, vocês poderão conhecer um pouco dessa riqueza e, esperamos, sentir vontade de descobri-la também à mesa.

Porque falar de cozinha italiana é falar de identidade, de cultura e principalmente falar de encontro. E poucas cidades representam esse encontro entre Itália e Brasil tão bem quanto São Paulo.

Espero que aproveitem esta edição, descubram novos sabores e, acima de tudo, compartilhem bons momentos ao redor da mesa.

Boa Settimana e buon appetito!

Mauro Campanella
Cônsul Geral da Itália em São Paulo



O MOSAICO QUE VIROU PATRIMÔNIO

A diversidade à mesa consagrada pela UNESCO ganha expressão nos menus e encontros da 15ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

POR SILVANA AZEVEDO



Em dezembro de 2025, a Itália conquistou um título inédito. Sua cozinha tornou-se a primeira do mundo reconhecida em sua integralidade como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Essa distinção está ligada a um modo de cozinhar e de comer construído ao longo de séculos, nas relações entre território, saberes e vida cotidiana. Neste repertório, a diversidade regional é parte essencial de uma identidade compartilhada.

Unificada em 1861, a Itália guarda à mesa as marcas de um passado de reinos, repúblicas e domínios estrangeiros. Presenças austríacas no Norte, espanholas e francesas no Sul, árabes e bizantinas na Sicília deixaram contribuições nas despensas e nos preparos. Entre montanhas, planícies e mares, cada região desenvolveu seu próprio sotaque culinário. Da polenta aos pescados, das massas moldadas à mão aos doces de festa, esse mosaico reúne maneiras de produzir, cozinhar e receber transmitidas entre gerações.

É essa pluralidade que a 15ª Settimana della Cucina Regionale Italiana convida novamente a descobrir em São Paulo, de 19 a 25 de outubro. Vinte chefs vindos da Itália trabalham em coautoria com profissionais de vinte restaurantes da cidade, criando menus que aproximam o público das tradições de cada região. A conquista da UNESCO dá um significado especial ao encontro, que oferece lugar à mesa para as muitas cozinhas da Itália.

Entre as receitas deste ano, as olive all'ascolana e crema frita, de Marche, trazem as azeitonas caprichosamente recheadas



MANGIARE
ALL'ITALIANA:
DO ANTIPASTO AO
DOLCE, QUATRO TEMPOS
PARA DESCOBRIR
SABORES
E DESFRUTAR O
PRAZER À MESA.





MAURO CAMPANELLA, CÔNSUL-GERAL DA ITÁLIA



GERARDO LANDULFO, DELEGADO DA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA NO BRASIL

VOZES DA
DIPLOMACIA,
DA CULTURA E DA
GASTRONOMIA CELEBRAM
UMA CONQUISTA QUE
UNE A ITÁLIA A
SÃO PAULO.



MADDALENA FOSSATI DONDERO, PRESIDENTE DO COMITÊ DA CANDIDATURA A UNESCO



MARILIA MARTON, SECRETÁRIA DA CULTURA, ECONOMIA E INDÚSTRIA CRIATIVAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

de carne, acompanhadas de dadinhos de creme. Bigoli bianchi com fagiolini in salsa di pomodoro e triglie, do Veneto, consiste em massa longa fresca com vagem, molho de tomate e salmonete. De sabor marcante, quaglia ripiena é codorna recheada com linguiça, damascos e nozes, servida com purê de batata-doce e mix de folhas verdes. A delicada mela e cannella, torta de maçã com canela e sorvete, do Molise, completa esse breve percurso por uma diversidade que os menus permitem conhecer de perto.

“Trazer vinte chefs e vinte regiões para dialogar com São Paulo, cidade que já é uma extensão da Itália no Brasil, é a forma mais concreta que temos de compartilhar esse reconhecimento com quem vive aqui”, afirma Mauro Campanella, cônsul-geral da Itália em São Paulo.

Os restaurantes participantes são selecionados pelo Consulado Geral da Itália em São Paulo e por Gerardo Landulfo, delegado no Brasil da Accademia Italiana della Cucina. Fundada em 1953, a entidade valoriza a regionalidade e entende a cozinha do país como um mosaico de culturas gastronômicas e tradições locais. Landulfo também aproxima os chefs convidados das casas parceiras e acompanha a construção dos menus. “Depois de ver a cucina italiana reconhecida pela UNESCO, a curadoria da Settimana ganha uma responsabilidade ainda maior: não basta reunir bons

restaurantes, é preciso que cada um deles honre, com rigor e afeto, a identidade da região que representa”, afirma. “Seguimos equilibrando tradição, diversidade e inovação, para que o público encontre tanto casas consagradas quanto novos endereços capazes de traduzir a riqueza das vinte regiões italianas.”

A FORÇA DAS DIFERENÇAS

A candidatura La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale reuniu os vínculos entre alimento, ambiente e comunidade.

O aproveitamento dos ingredientes, o respeito à sazonalidade e a transmissão de conhecimentos estão entre as práticas valorizadas pelo reconhecimento. São saberes aprendidos na cozinha de casa, no trabalho de um produtor ou ao lado de alguém que reconhece o ponto de uma massa pelo toque.

Essa cultura se manifesta também na maneira de organizar a refeição. Os menus da Settimana seguem o mangiare all’italiana, com antepasto, primeiro prato, segundo prato e sobremesa. A sequência oferece tempo para apreciar os preparos e prolongar a conversa, fazendo da mesa um espaço de convivência.

No encontro entre os chefs, o patrimônio se põe em movimento. A escolha de um ingrediente, a explicação de uma técnica e os ajustes feitos durante o preparo permitem compartilhar experiências e ampliar repertórios. O público encontra nos pratos o resultado dessa colaboração.

UMA IDEIA NASCIDA NA PANDEMIA

Em maio de 2020, no auge do isolamento, Maddalena Fossati Dondero começou a mobilizar apoios para uma ideia ambiciosa. Diretora da revista La Cucina Italiana, fundada em Milão em 1929, a jornalista propôs à editora Condé Nast que a publicação impulsionasse a candidatura da cozinha italiana à UNESCO. O projeto reuniu especialistas, cozinheiros e instituições em torno da valorização de um conhecimento presente nas mesas de todo o país.

A articulação envolveu a Accademia Italiana della Cucina e a Fondazione Casa Artusi, com coordenação científica do historiador Massimo Montanari e trabalho técnico conduzido por Pier Luigi Petrillo, professor da Universidade de Roma Unitelma Sapienza e especialista em patrimônio cultural imaterial. A candidatura foi apresentada oficialmente em 2023. Dois anos depois, em Nova Délhi, veio a decisão que consagrou uma mobilização acompanhada também do outro lado do oceano.

Pouco antes desse desfecho, São Paulo recebeu dois de seus protagonistas. Maddalena e Petrillo participaram da 14ª Settimana, em 2025, e conversaram com o público em encontros no Colégio Dante Alighieri e no Istituto Italiano di Cultura. O Istituto também acolheu a exposição La Cucina Italiana, com vinte painéis fotográficos dedicados a pratos e ingredientes das regiões do país.

A visita ganhou lugar em Prendo Fiato (Respiro Fundo), livro no qual Maddalena relata o caminho até o reconhecimento da UNESCO. Ao recordar os encontros em São Paulo, a jornalista destaca o sentimento de união que marcou sua passagem pela cidade. “Em São Paulo, senti muitas vezes essa sensação de ‘nós’”, escreve. Esse vínculo também aparece no afeto pela terra de origem que ela percebe entre os italianos e seus descendentes. “Aqui amam a Itália de uma forma que nós já esquecemos, com a nostalgia de quem teve que partir, com a sensibilidade de quem precisa ficar e nos observa do outro lado do oceano com amor infinito.”

Agora, o Dante e o Istituto voltam a receber a jornalista para o lançamento do livro, dando continuidade ao diálogo iniciado com a mostra. “A cozinha italiana é um pilar da nossa identidade. É um patrimônio cultural vivo, transmitido de geração em geração, capaz de se renovar por meio da criatividade e da inovação, sem perder sua ligação com a tradição, a história e a qualidade dos ingredientes”, afirma Lillo Guarneri, diretor da instituição, parceira da Settimana desde sua primeira edição.

O PATRIMÔNIO ENCONTRA A CIDADE

Em São Paulo, a presença italiana se reconhece em histórias familiares, estabelecimentos centenários, cozinhas domésticas e restaurantes que continuam a renovar seu repertório. A imigração trouxe modos de preparar, comer e conviver que ganharam outras feições no encontro com ingredientes, hábitos e experiências brasileiras.

Essa história ajuda a explicar a relação da cidade com a Settimana. Para muitos comensais, um prato desperta lembranças da mesa de casa. Para outros, oferece a descoberta de uma região, de um produto ou de uma combinação ainda desconhecida. O evento acolhe ambas as experiências e amplia o olhar sobre uma cozinha familiar aos paulistanos, cuja diversidade ainda tem muito a revelar.

A festa vai além dos restaurantes. Degustações e aulas em instituições de ensino unem gastronomia, cultura e formação, levando saberes de chefs e convidados a futuros profissionais.

“Se tem uma coisa que o paulistano aprecia, é uma boa gastronomia. E isso também tem a ver com a nossa história. O estado de São Paulo abriga milhões de descendentes de italianos e essa presença atravessou gerações, ajudando a transformar os nossos costumes, nossas cidades e, é claro, a nossa relação com a comida”, diz Marília Marton, secretária da Cultura, Economia e Indústria Criativas do Estado de São Paulo.

O reconhecimento da UNESCO é o capítulo de uma história que segue sendo escrita. Entre a receita ensinada em família, o ingrediente cultivado em seu território e o prato preparado em coautoria, há conhecimentos que circulam e encontram novos caminhos. Na Settimana, esse movimento pode ser acompanhado de perto, na conversa com quem cozinha e no prazer de uma refeição.

Durante uma semana, as muitas Itálias se encontram em São Paulo. O mosaico ganha aromas, vozes e mesas ao redor das quais sempre cabe mais alguém.



LAMIALIGURIA

FOTOS: MARIO RODRIGUES



ABRUZZO

O VILAREJO MEDIEVAL DE
PACENTRO, AOS PÉS DA MAIELLA

N o Abruzzo, a mesa nasce de um abraço: de um lado o Adriático, do outro os Apeninos, que guardam mais de um terço do território como reservas protegidas. É desse encontro que vem o açafrão e as trufas de L'Aquila, os queijos de leite de ovelha e duas pastas icônicas — os maccheroni alla chitarra, moldados com cordas de metal, e as secas de Fara San Martino, que abastecem mesas no mundo inteiro. O mar chega ao prato no brodetto di pesce de Pescara; a montanha, nos arrosticini de cordeiro na brasa. E para fechar com doçura, os confetti de Sulmona seguem selando casamentos Itália afora — tudo regado a uma boa taça de Montepulciano d'Abruzzo.



ZAFFERANO: O AÇAFRÃO
DE L'AQUILA, PURO OURO
NA COZINHA

BRÁZ TRATTORIA

CONSAGRADA COMO PIZZARIA DESDE 1998, A GRIFE BRÁZ — DA CIA. TRADICIONAL DE COMÉRCIO — DECIDIU IR ALÉM EM 2022: ABRIU, NO SHOPPING TAMBORÉ, A PRIMEIRA CASA DO ATUAL CONCEITO BRÁZ TRATTORIA, DEDICADO A PRATOS DO BEL PAESE E CLÁSSICOS CANTINEIROS. HOJE SÃO TRÊS ENDEREÇOS — ALPHAVILLE, PAULISTA (2023) E PINHEIROS (2024) —, MAS O MENU DA SETTIMANA É SERVIDO APENAS NA UNIDADE MAIS RECENTE.

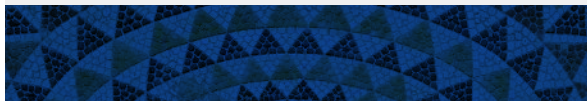
Rua dos Pinheiros, 412, Pinheiros — 11 3195 6373
familiabraz.com.br



CHEF CONVIDADO
ANDREA ROCCO
Salsedine · Francavilla al Mare (Chieti)



CHEF DA CASA
FERNANDO BONCIANI



RIGATONI CON ZAFFERANO
E GUANCIALE



POLPO IN SALSA DI POMODORO

ANTIPASTO ENTRADA

Pallotte 'cacio e ova'
Bolinhos fritos à base
de queijo pecorino
e ovos, servidos com
molho de tomate.

ou

*Calamari con crema di piselli
e pomodorini arrostiti*
Lulas com creme de ervilhas
e tomatinhos assados.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Spaghettoni con gamberi
e peperoni dolci*
Massa longa e grossa com
camarões e pimentões
vermelhos desidratados
e levemente adocicados.

ou

*Rigatoni con zafferano
e guanciale*
Massa seca de grão duro
com açafrão e bochecha
de porco curada.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Polpo in salsa di pomodoro
Polvo em molho de tomate
levemente picante, servido
com pão tostado.

ou

*Agnello alla griglia
con patate al forno*
Costeletas de cordeiro
grelhadas com batatas
ao forno.

DOLCE SOBREMESA

Bocconotto d'uva
Massa crocante recheada
com geleia artesanal de uva.

ou

Parrozzo pescarese
Clássico doce de Pescara:
massa de semolina
e amêndoas coberta
por chocolate amargo.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 189,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 249,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



BASILICATA

CRACO, A CIDADE-FANTASMA
ESCULPIDA NAS ROCHAS

As grandes reservas florestais que ainda cobrem seu território justificaram seu nome ancestral: Lucania, do latim “lucus” (bosque). Da terra nascem tesouros discretos — os feijões de Sarconi, as berinjelas de Rotonda e os pimentões de Senise, que secos e fritos no azeite viram os crocantes peperoni cruschi. Matera contribui com seu pão de trigo duro (IGP), enquanto Moliterno é o berço do canestrato, queijo de ovelha e cabra curado nos fondaci (porões de casarões e palácios antigos) e nomeado pelos cestos que marcam sua casca. Linguças e soppressata artesanais completam a mesa, que se fecha, docemente, com licores de nozes, cidra e morango silvestre (fragolino).



PEPERONE CRUSCO:
PIMENTÃO SECO E FRITO
ATÉ FICAR CROCANTE

MAREMONTI

NASCIDA EM 2000 NO LITORAL NORTE DE SÃO PAULO, A REDE MAREMONTI SOMA HOJE NOVE CASAS NO ESTADO, ALÉM DE UMA UNIDADE EM GOIÂNIA. O GRUPO É LIDERADO PELA DUPLA ARRI COSER E GILSON BELUSSO, TAMBÉM À FRENTE DAS CHURRASCARIAS NB STEAK. NO AMPLO SALÃO DO CAMPO BELO, ÚNICO ENDEREÇO DA MARCA QUE PARTICIPA DA SETTIMANA, O CHEF WILLIAMS SANTOS PREPARA CLÁSSICOS ITALIANOS E PIZZAS.

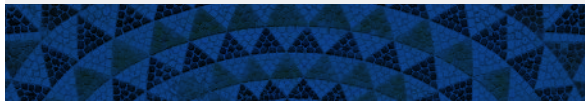
Rua Princesa Isabel, 953, Campo Belo — 11 5093 6040
maremonti.com.br



CHEF CONVIDADO
NICOLA STELLA
Myricae · Matera



CHEF DA CASA
WILLIAMS SANTOS



RICCIOLA, STRACCIATELLA,
PREZZEMOLO



MEZZE MANICHE, CAVOLFOIORE,
FRUTTI DI MARE, MOLLICA
DI PANE FRITTA

ANTIPASTO ENTRADA

*Spigola, stracciatella,
prezzemolo*
Crudo de robalo com
queijo stracciatella,
salsinha e gel de limão.

ou

*Vitello, peperone crusco,
cipolla rossa, caciocavallo
podolico*
Carne de vitelo cozida em
baixa temperatura, pimentão
seco em duas consistências,
cebola roxa e queijo
caciocavallo.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Mezze maniche, cavolfiore,
frutti di mare, mollica di pane
fritta*
Massa tubular ‘meia-manga’
com couve-flor, frutos do
mar e migalhas de pão fritas.

ou

*Orecchiette al forno
con ragù alla materana*
Massa em forma de
‘orelhinhas’ com ragu
de carne, gratinada no
forno com mozzarella
e queijo parmesão.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Trancio di spigola, salsa
pizzaiola, pane tostato*
Posta de robalo grelhada,
molho com tomate, alho e
orégano, fatia de pão tostado.

ou

Maialino lucano con verdure
Cortes de leitãozinho em três
diferentes preparos, servidos
com verduras refogadas.

DOLCE SOBREMESA

*Spuma agli agrumi, strazzata,
finocchietto della Murgia*
Espuma de frutas cítricas,
biscoito crocante de
amêndoas e chocolate,
azeite aromatizado com
erva-doce seca.

ou

*Calzoncelli castagne e ceci
con gelato alla crema*
Pastéis de massa feita
com farinha de grão-de-bico,
recheados com castanhas,
servidos com sorvete
de creme.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 160,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 220,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



CALABRIA

SCILLA, VILAREJO DE PESCADORES DOMINADO POR SEU CASTELO

Na ponta da bota, a Calabria mergulha no Mediterrâneo entre dois mares, o Jônico e o Tirreno, ao longo de quase 800 quilômetros de litoral. Desse encontro vêm o peixe-espada da Costa Viola e o atum de Pizzo Calabro, mas é o peperoncino — a pimenta vermelha onipresente — que assina a identidade da região: está na sardella, pasta de peixinhos, na linguíça calabresa, na 'nduja e na simples pasta aglio, olio e peperoncino. Outra marca local é o alcaçuz, raiz amarga cultivada em Rossano, na Costa Ionica. De Pizzo Calabro vem também a sobremesa mais famosa, o tartufo gelato.



LIQUIRIZIA, O ALCAÇUZ: RAIZ AMARGA TÍPICA DE ROSSANO

VINHERIA PERCUSSI

FUNDADA EM 1985 PELO SAUDOSO LUCIANO PERCUSSI, A VINHERIA PERCUSSI É HOJE CONDUZIDA PELOS IRMÃOS SILVIA E LAMBERTO: ELA COMANDA A COZINHA, COM ÊNFASE EM PREPAROS DO NORTE DA ITÁLIA; ELE DIRIGE A ADEGA, COM QUALIDADE RECONHECIDA PELO GAMBERO ROSSO. UM PAINEL DE CERÂMICA DO ITALIANO GUIDO TOTOLI E AQUARELAS PINTADAS PELA PRÓPRIA SILVIA DECORAM O AMBIENTE.

Rua Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros — 11 3064 9439
percussi.com.br/restaurant



CHEF CONVIDADO
LUCA ABBRUZZINO
Abruzzino · Catanzaro



CHEF DA CASA
SILVIA PERCUSSI



CARPACCIO DI GAMBERI,
AGRUMI, RUCOLA E CETRIOLI



FROLLA, RICOTTA, FICHI E
SESAMO

ANTIPASTO ENTRADA

*Carpaccio di gamberi,
agrumi, rucola e cetrioli*
Carpaccio de camarões,
cítricos, rúcula e pepínos.

ou

*Tartara di agnello,
carciofi e liquirizia*
Tartar de cordeiro,
alcachofras e alcaçuz.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Maltagliati, fagioli, ragù di
calamari e olio alla 'nduja*
Massa fresca cortada em
pedaços irregulares, purê
de feijão, ragu de lulas e azeite
aromatizado com salame
cremoso picante.

ou

*Ravioli di 'pasta china',
spuma di caciocavallo e uovo
marinato*
Massa recheada com queijos
e embutidos, espuma de
queijo caciocavallo e gema
de ovo marinada.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Tonno, cipolla e pesto
di pomodori secchi*
Atum selado com cebola
roxa em conserva e pesto
de tomate seco.

ou

*Manzo, peperoni, prugne e
condimento mediterraneo*
Carne bovina assada,
pimentões, ameixas e
temperos mediterrâneos.

DOLCE SOBREMESA

*Nettarina, vino rosso
e mandorle*
Nectarina caramelizada,
calda de vinho tinto
e sorvete de amêndoas.

ou

Frolla, ricotta, fichi e sesamo
Massa quebrada recheada
com ricota, figos
frescos e gergelim.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 305,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 395,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



ATRANI, O CHARME DISCRETO
DA COSTA AMALFITANA

A s erupções do vulcão Vesúvio ao longo da história também se transformaram em dádivas: lava e cinzas fertilizaram um solo que oferece ingredientes especiais, como alcachofras, batatas, pimentas e os inconfundíveis tomates san marzano. É esse fruto, com manjerão fresco e mozzarella di bufala, que dá corpo a três clássicos regionais — a insalata caprese, os gnocchi alla sorrentina e a pizza margherita. Do mar em frente a Napoli vêm os vôngoles, protagonistas de massas e ensopados. E, para arrematar, nada supera a dupla que fecha uma típica refeição na Campania: a sfogliatella crocante ao lado do espresso napolitano, celebrado como o melhor do país.



POMODORO SAN MARZANO:
O TOMATE ALONGADO
SÍMBOLO DA REGIÃO

SANTO COLOMBA

UM DOS ENDEREÇOS ITALIANOS MAIS TRADICIONAIS DE SÃO PAULO, O SANTO COLOMBA MANTÉM HÁ MAIS DE TRÊS DÉCADAS O PRESTÍGIO DE UMA COZINHA DE PERFIL CLÁSSICO, NUM SALÃO QUE GUARDA UM ANTIGO BAR INGLÊS EM MADEIRA NOBRE E VITRAIS BELGAS. À FRENTE DA CASA, FAMOSA PELO TRENETTE ARTESANAL, ESTÁ O CHEF E ANFITRIÃO JOSÉ ALENCAR, UM MINEIRO DE “MONTI CHIARI” APAIXONADO PELA ITÁLIA.

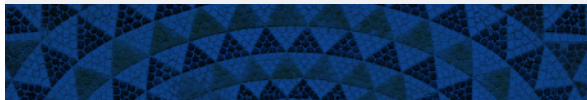
Alameda Lorena, 1157, Jardim Paulista — 11 3061 3588
santocolomba.com.br



CHEF CONVIDADO
TOMMASO VIOLANTE
JKitchen (J.K. Place Capri) · Capri (Napoli)



CHEF DA CASA
JOSÉ ALENCAR



SCIALATIELLI CON FRUTTI
DI MARE



ZUPPETTA NAPOLETANA

ANTIPASTO ENTRADA

Montanara ripassata
Pizza frita e finalizada ao forno com tomate, queijo fior di latte, parmesão e manjeriço.

ou

Insalata di polpo
Polvo cozido com batatas, azeitonas, erva-doce crocante e temperos aromáticos.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Scialatielli con frutti di mare
Massa fresca em forma de cordões com frutos do mar.

ou

Paccheri al ragù napoletano
Massa seca de Gragnano, ragu de carnes bovina e suína cozidas lentamente, ricota de ovelha e manjeriço.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Ricciola scottata con scarola alla monachina
Olho-de-boi selado com a pele, escarola com azeitonas, alcaparras, pinoli e uvas-passas.

ou

Braciola con peperoni in agrodolce
Carne bovina recheada com migalhas de pão, pecorino e salsinha, servida com pimentões em molho agri-doce.

DOLCE SOBREMESA

Chiacchiere e sanguinaccio
Massa frita e crocante, acompanhada de creme de chocolate amargo.

ou

Zuppetta napoletana
Massa folhada recheada com creme de confeiteiro, cerejas negras e pão-de-ló banhado com licor de ervas.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 245,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 315,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



EMILIA-ROMAGNA

CESENATICO E SEU PORTO-
CANAL PROJETADO POR
LEONARDO DA VINCI

Quatro produtos bastam para resumir a fama gastronômica da região: presunto di Parma, parmigiano reggiano, mortadella di Bologna e aceto balsâmico di Modena. Mas esse território, com delícias que carregam nome e sobrenome, guarda muito mais. Bologna também é berço de massas frescas icônicas, como tortellini, lasagne e tagliatelle, servidas com o ragù que o mundo apelidou de “molho bolonhesa”. Na Romagna, a piadina — disco fino de pão achatado — enrola frios, queijos e verduras, enquanto o fritto misto de pescados e vegetais levemente empanados é tradição à beira do Adriático.



PARMIGIANO REGGIANO,
UM DOS GRANDES
QUEIJOS ITALIANOS

VINARIUM

ENTRE TIJOLINHOS DE DEMOLIÇÃO, LUSTRES ANTIGOS E MÓVEIS DE ANTIQUÁRIO, O VINARIUM SEMPRE DIRIGIU SEU FOCO PARA A CULINÁRIA DA CAMPANIA, REGIÃO DE ORIGEM DO SEU SAUDOSO FUNDADOR, CIRO SABELLA. DESDE MAIO, O LEGADO DESTA NAPOLITANO É MANTIDO PELA CHEF MARLI MIRANDA, QUE SOMA 14 ANOS DE TRABALHO NO ENDEREÇO. QUASE VIZINHA, A SABELLA ANTICA ROSTICCERIA SERVE PIZZAS NAPOLITANAS DE FERMENTAÇÃO NATURAL.

Alameda Lorena, 1214, Jardim Paulista — 11 2659 2419
restaurantevinarium.com.br

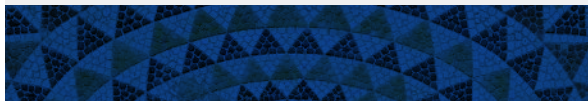


CHEF CONVIDADO
STEFANO BRAMATO

Trattoria La Ca D'la Gringola · Casale di Mezzani (Parma)



CHEF DA CASA
MARLI MIRANDA



RISOTTO ALLA GIUSEPPE VERDI



FRITTURA ALLA RIMINESE

ANTIPASTO ENTRADA

Sformatino di ricotta e parmigiano con aceto balsamico
Tortinha macia de ricota e queijo parmigiano reggiano com redução de vinagre balsâmico.

ou

Duetto di salumi con torta fritta
Presunto cru de Parma e mortadela Bologna com pastel de vento.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Tortelli di erbetta alla parmigiana
Massa fresca recheada com ricota e hortaliças, servida na manteiga e com queijo parmigiano reggiano.

ou

Risotto alla Giuseppe Verdi
Risoto com aspargos, cogumelos porcini e presunto culatello.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Frittura alla riminese
Peixes e frutos do mar enfarinhados e fritos à moda de Rimini.

ou

Stracotto di manzo al Sangiovese di Romagna con patate al forno
Carne bovina cozida lentamente com legumes e vinho tinto, servido com batatas ao forno.

DOLCE SOBREMESA

Semifreddo al croccantino di mandorle con sciroppo di amarene
Semifreddo com amêndoas crocantes e calda de cerejas amarena.

ou

Torta tenerina con gelato alla crema
Torta de chocolate com interior cremoso e sorvete de creme.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 189,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 238,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



FRIULI-VENEZIA GIULIA

AS COLINAS DE VINHEDOS
DO COLLIO, NO OUTONO

Três civilizações se cruzam no Friuli-Venezia Giulia — latina, eslovena e germânica — e cada uma deixou sua marca na cozinha local. Há influências austríacas nos gnocchi di susine (recheados com ameixa), húngaras no gulasch triestino, eslovenas na gubana (torta trançada de frutas secas e chocolate), e do Veneto vizinho na polenta que acompanha quase tudo. Batatas e maçãs alimentam receitas do dia a dia, mas dois nomes carregam o orgulho regional: o presunto di San Daniele e o queijo montasio, protagonista do frico, prato intenso de queijo derretido e batata. Para brindar, vinhos brancos que estão entre os melhores da Itália e uma dose de grappa.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,
CURADO LENTAMENTE COM
VENTILAÇÃO NATURAL

LASSÙ

NO 28º ANDAR DE UM EDIFÍCIO EM SANTANA, O LASSÙ OCUPA UM SALÃO GIRATÓRIO COM 270 GRAUS DE VISTA DA CIDADE. A CASA NA ZONA NORTE É MAIS UM PROJETO DO RESTAURATEUR RICARDO TREVISANI, TAMBÉM À FRENTE DO RISTORANTINO CAFFÈ, OUTRO ENDEREÇO PARTICIPANTE DA SETTIMANA. AQUI, ELE TEM O CHEF ITALIANO ANTONIO MAIOLICA LIDERANDO UMA COZINHA QUE DIALOGA COM INGREDIENTES BRASILEIROS.

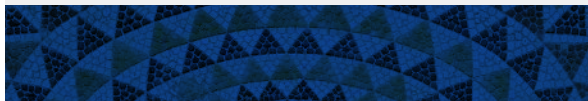
Rua Conselheiro Saraiva, 207, 28º andar, Santana — 11 99197 1071 (WhatsApp) — gruppotrevisani.com.br/casas/lassu-ristorante



CHEF CONVIDADA
CINZIA CARRARA
Riva Zanelli · Lignano Sabbiadoro (Udine)



CHEF DA CASA
ANTONIO MAIOLICA



FRICO E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



ZAVATA CARSLINA

ANTIPASTO ENTRADA

Seppie in umido alla maranese
Lulas refogadas no azeite com cebola, alho, tomate e salsinha.

ou

Frico e prosciutto di San Daniele
Tortinha de batata e queijo com fatias de presunto cru de San Daniele.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Linguine alla busara
Massa seca de grano duro com lagostins ao molho de tomate levemente picante.

ou

‘Blecs’ con radicchio e salsiccia
‘Retalhos’ de massa fresca com radicchio e linguiça artesanal.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

‘Boreto’ alla graisana
Pescados do dia com caldo à base de alho, vinagre e pimenta-do-reino, servidos com aspargos grelhados.

ou

Costine di maiale e brodo di polenta
Costelinhas de porco com polenta cremosa.

DOLCE SOBREMESA

Mela, ricotta e noce
Maçã cozida com creme de ricota e nozes.

ou

Zavata carsolina
Torta de massa folhada com creme de confeitiro.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 245,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 345,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



LAZIO

CIVITA DI BAGNOREGIO,
A “CIDADE QUE MORRE”
NA TUSCIA

cosmopolitismo de Roma pode sugerir que a cozinha tradicional do Lazio ficou em segundo plano, mas ela resiste, teimosa, em cada trattoria da cidade. É dali que vêm os spaghetti all’amatriciana, alla carbonara e os tonnarelli cacio e pepe, receitas que conquistaram o mundo com poucos ingredientes e muita técnica. Nos antipasti, o supplì al telefono (bolinho de arroz recheado) e as puntarelle disputam espaço com as alcachofras alla romana e alla giudia. Entre os secondi, a saltimbocca alla romana e a coda alla vaccinara (rabo bovino cozido) mantêm prestígio histórico. Já nos Castelli Romani, a mesa típica tem abbacchio (cordeiro jovem), a porchetta di Ariccia e uma taça de Frascati.



CARCIOFO ROMANESCO,
A ALCACHOFRA TÍPICA
DOS ARREDORES DE ROMA

TRE BICCHIERI

FUNDADO EM 2010 PELOS SÓCIOS RODRIGO QUEIROZ, CID SIMÃO E MARCOS FREITAS, O TRE BICCHIERI (TRÊS TAÇAS, EM ITALIANO) É UMA REFERÊNCIA DA COZINHA DO BEL PAESE E DE ADEGA DE EXCELÊNCIA EM SÃO PAULO. O CHEF QUEIROZ, QUE TRABALHOU NA ENOTECA PINCHIORRI, TRÊS ESTRELAS MICHELIN EM FIRENZE, ASSINA UM CARDÁPIO QUE VALORIZA RECEITAS CLÁSSICAS DO NORTE DA ITÁLIA.

Rua General Mena Barreto, 765, Itaim Bibi — 11 3885 4004
trebicchieri.com.br

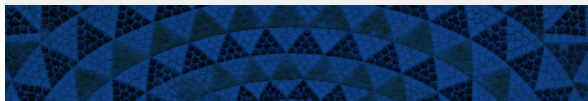


CHEF CONVIDADO
CRISTIANO GERMANI

Agriturismo Parco delle Querce -
Valentano (Viterbo)



CHEF DA CASA
RODRIGO QUEIROZ



IORE DI ZUCCA RIPIENO



MARITOTZO ALL'ANICE
CON RICOTTA E VISCIOLE

ANTIPASTO ENTRADA

Cuore di carciofo alla romana
Coração de alcachofra com
alho negro, hortelã e azeite.

ou

Fiore di zucca ripieno
Flor de abóbora enfarinhada
e frita, recheada com
mozzarella e aliche.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Ravioli cacio e pepe con burro
aromatico allo zafferano*
Massa recheada com queijo
pecorino e pimenta-do-
reino, servida na manteiga
aromatizada com açafraão.

ou

Bucatini all'amatriciana
Massa longa com molho de
tomate, bochecha de porco
curada e queijo pecorino.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Tiella di Gaeta
Versão moderna da receita
típica da cidade de Gaeta,
com polvo, tomate-cereja
e azeitonas locais, cobertos
por uma fina fatia de
massa crocante.

ou

Garofolato di Veroli
Cordeiro cozido lentamente
com vinho, tomate, cravo e
ervas aromáticas, servido com
batatas assadas ao perfume
de erva-doce selvagem.

DOLCE SOBREMESA

*Maritozzo all'anice con
ricotta e visciole*
Bolinho de massa fofa
recheado com anis,
ricota e cerejas-ácidas.

ou

Tozzetto destrutturato
Biscoito desconstruído de
avelã, servido com mousse
de chocolate e crocante de
caramelo.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 275,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 395,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



LIGURIA

PORTOFINO, UM DOS
DESTINOS MAIS GLAMOUROSOS
DA RIVIERA LIGURE

arco estreito entre o mar e as montanhas explica por que a Liguria vive voltada para o litoral. Dali vêm os pesci azzurri — anchova, sardinha e cavalinha — servidos como antipasto, e o cappon magro, torre de peixe, frutos do mar e hortaliças que impressiona pelo trabalho artesanal. Mas os sabores lígures que mais viajaram pelo mundo não nascem da água: o pesto, feito com manjerição genovese e preparado no mortaio (pilão de mármore), inseparável das pastas trenette e trofie, e a focaccia, de casca dourada e miolo macio. Ambos devem seu brilho a um dos azeites mais celebrados da Itália.



BASILICO GENOVESE, A ALMA
AROMÁTICA DO PESTO

SENSI

SALÃO MODERNO, VARANDA E UM AMPLO PARKLET REFORÇAM A ATMOSFERA DESCONTRAÍDA E ACOLHEDORA DO SENSI, CUJA COZINHA ABERTA PERMITE ACOMPANHAR DE PERTO O PREPARO DAS RECEITAS. IDEALIZADO PELO SAUDOSO MANUEL COELHO, O RESTAURANTE DO CAMPO BELO É HOJE COMANDADO PELO CHEF DANIEL BUZZI, EM SINTONIA COM O PERFIL COSMOPOLITA DO BAIRRO.

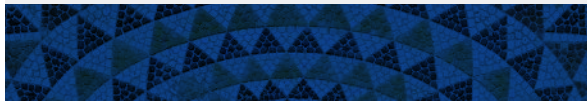
Rua Gabriele D'Annunzio, 1345, Campo Belo — 11 2478 5099 — sensigastronomia.com.br



CHEF CONVIDADO
RUGGERO MARIA DI LUCA
Alla Lunga · Genova



CHEF DA CASA
DANIEL BUZZI



POLPO E PATATE ALLA LIGURE



'MANDILLI DE SEA' AI
FRUTTI DI MARE

ANTIPASTO ENTRADA

Polpettone alla genovese
Torta macia de vegetais e manjerona, molho de ricota e iogurte ao limão, pesto e alcachofra.

ou

Polpo e patate alla ligure
Polvo, couve e batatas em três texturas.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Trofie al pesto avvantaggiato
Massa ao pesto com batata e vagem.

ou

'Mandilli de sea' ai frutti di mare
Finas lâminas de massa fresca com frutos do mar, bisque e pesto.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Stoccafisso accomodato
Bacalhau cozido lentamente com tomates, batatas, azeitonas, pinoli e ervas.

ou

'Tomaxelle' di vitello
Carne de vitelo recheada de cogumelos, pinoli, parmesão e ervas aromáticas, acompanhada de verdura salteada com alho e azeite.

DOLCE SOBREMESA

Torta Mazzini tiepida con gelato al basilico
Torta morna de massa folhada com amêndoas e limão, servida com sorvete de manjerição, pinoli e flor de sal.

ou

Semifreddo alla 'pànera' e latte fritto
Semifreddo de café, com creme de baunilha crocante.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 228,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 298,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



LOMBARDIA

BERGAMO ALTA, JOIA MEDIEVAL
SOBRE A PIANURA PADANA

Capital da moda, Milano criou receitas que desfilam em restaurantes do mundo todo. O risotto alla milanese, geralmente feito com arroz carnaroli e dourado pelo açafrão, é uma delas. Lá, ele costuma dividir o prato com o ossobuco di vitello, numa parceria pouco usual na tradição gastronômica italiana. Uma fatia de panettone pode encerrar a refeição com cores e sabores locais. Fora da capital, a Lombardia se revela terra de queijos célebres, como gorgonzola, taleggio e mascarpone, e de produtos regionais que raramente faltam à mesa: a bresaola da Valtellina, a mostarda di Cremona (frutas em calda picante), a polenta bergamasca e os tortelli di zucca, especialidade de Mantova que equilibra o doce da abóbora com o salgado do queijo.



RISO CARNAROLI, UM TIPO
DE ARROZ PERFEITO PARA
OS RISOTOS DA REGIÃO

DONNA DI NICO

INAUGURADA EM JANEIRO DE 2026 NO IPIRANGA PELO GRUPO SALAVIP, A DONNA DI NICO TRATTORIA REÚNE SEIS AMBIENTES DE INSPIRAÇÃO MEDITERRÂNEA — SALÃO PRINCIPAL, CAFÉ COM MERCADINHO, TERRAÇO, ESPAÇO PARA EVENTOS, ÁREA KIDS E ADEGA NO SUBSOLO. NA COZINHA, O CHEF PERUANO BRAYAN EUGENIO ASSINA PRATOS COMO A BURRATA CROCANTE E O RONDELLI GRATINADO COM PRESUNTO ROYALE.

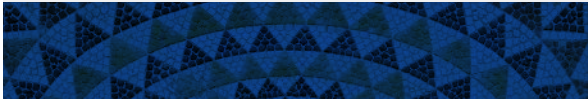
Rua Agostinho Gomes, 2045, Ipiranga — 11 2274 5455
donnadinico.com.br



CHEF CONVIDADO
EDOARDO TRAVERSO
Identità Golose Milano · Milano



CHEF DA CASA
BRAYAN EUGENIO



RISOTTO ALLA MILANESE,
ZAFFERANO E GREMOLADA



COSTOLETTA ALLA MILANESE

ANTIPASTO ENTRADA

Mondeghillo e salsa verde
Almôndega de carnes mistas empanada e frita na manteiga, molho de salsa com aliche e alcacharras.

ou

Bresaola, rucola e grana padano
Fatias de carne bovina curada com rúcula e lascas de queijo grana padano.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Risotto alla milanese, zafferano e gremolata
Risoto de açafrão condimentado com raspas de limão, alho e salsa picada.

ou

Casoncello, guanciale croccante e salvia
Massa com recheio agri-doce de carne, uvas sultaninas e especiarias, chips de bochecha de porco curada e sálvia.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Costoletta alla milanese
Lombada de vitelo empanada e frita, acompanhada de batata assada.

ou

Ossobuco di vitello
Corte de carne com osso da perna de vitelo cozido lentamente, servido com legumes ao vinho branco.

DOLCE SOBREMESA

Sbrisolona, nocciole e mela
Torta esfarelada e crocante de amêndoas, avelãs e maçã.

ou

Torta paesana
Bolo rústico com uvas-passas, pinoli, biscoitos amaretti e cacau.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 270,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 350,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



MARCHE

AS COLINAS VERDEJANTES DO
INTERIOR MARCHIGIANO

nome Marche nasce das “marche” medievais, marcas de fronteira, e o plural anuncia a diversidade de paisagens e tradições da região. Da terra vêm ingredientes de identidade forte: a alcachofra di Jesi, a couve-flor di Fano, o queijo casciotta di Urbino e a trufa branca di Acqualagna, prima da célebre trufa de Alba, no Piemonte. No litoral, multiplicam-se versões do brodetto, ensopado de peixes e frutos do mar; no interior, brilham as olive all’ascolana — azeitonas recheadas de carne, empanadas e fritas —, o vincisgrassi, parente da lasanha à bolonhesa, e o coniglio in porchetta, coelho recheado com salame, presunto, pancetta e erva-doce.



OLIVA TENERA ASCOLANA,
A AZEITONA DOP TÍPICA
DO TERRITÓRIO

CA'D'ORO

ÍCONE DA HOTELARIA E GASTRONOMIA PAULISTANA DESDE 1953, O CA'D'ORO NASCEU NO CENTRO APRESENTANDO CLÁSSICOS DO NORTE DA ITÁLIA, COMO OS CASONCELLI ALLA BERGAMASCA, E FOI REMODELADO EM 2016 JUNTO COM O HOTEL QUE O ABRIGA. À FRENTE DA COZINHA ESTÁ O CHEF ANDRÉ MARQUES, QUE ALIA TÉCNICA CONTEMPORÂNEA À HERANÇA DA FAMÍLIA DOS FUNDADORES, HOJE REPRESENTADA POR FABRIZIO GUZZONI.

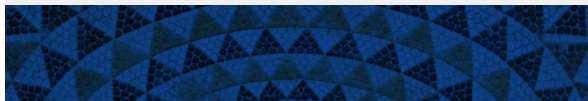
Rua Augusta, 129, Consolação — 11 3236 4300
cadoro.com.br



CHEF CONVIDADA
BARBARA SETTEMBRI
Locanda dei Matteri ·
Sant'Elpidio a Mare (Fermo)



CHEF DA CASA
ANDRÉ MARQUES



OLIVE ALL'ASCOLANA
E CREMA FRITTA



PETTO D'ANATRA CON
VERDURINE CROCCANTI

ANTIPASTO ENTRADA

*Olive all'ascolana
e crema frita*
Azeitonas recheadas de carne
e dadinhos de creme, ambos
empanados e fritos.

ou

Furbi con abbiti
Mini polvos com acelga,
batata e polenta.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Tortelli ripieni di ciauscolo
con fonduta di parmigiano*
Massa recheada com
salame suíno cremoso
ao creme de parmesão.

ou

Vincisgrassi alla maceratese
Lasanha com ragu
de carnes mistas, molho
de tomate e bechamel.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Zuppa di pesce
alla marchigiana*
Peixes e frutos do mar
cozidos com molho
de tomate e temperos
aromáticos.

ou

*Petto d'anatra con
verdurine croccanti*
Peito de pato ao perfume
de alecrim com mosto de
uva, servido com legumes
crocantes.

DOLCE SOBREMESA

*Freddo abbraccio al
caffè e anisetta*
Semifreddo de café, cacau,
chantilly e licor de anis.

ou

*Torta di cioccolato
con visciole*
Torta de chocolate
com cerejas-ácidas.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 215,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 285,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



MOLISE

TERMOLI E AS MARCAS DE
UM LITORAL FORTIFICADO

Basta um percurso de 100 quilômetros para atravessar o Molise inteiro — da praia de Termoli às pistas de esqui de Campitello Matese, quase 1.500 metros acima do mar. Essa é a segunda menor região da Itália, mas seus contrastes rendem uma mesa generosa: os embutidos suínos, como a ventricina (pernil temperado com páprica e erva-doce) e o capocollo (copa), abrem espaço para os cavatelli al sugo, com linguça e tomate, e o maiale ai peperoni. Entre os queijos, destacam-se o caciocavallo di Agnone e a scamorza do Alto Molise, terra também da trufa negra, enquanto Venafro contribui com azeites de prestígio que fecham o ciclo da terra ao prato.



TARTUFO NERO, O TESOURO
AROMÁTICO DOS BOSQUES
DA REGIÃO

CASA SANTO ANTÔNIO

A CHARMOSA CONSTRUÇÃO DA GRANJA JULIETA LEMBRA UMA AMPLA RESIDÊNCIA, COM AMBIENTES AREJADOS, VARANDA CONVINDATIVA E DECORAÇÃO ELEGANTE. À FRENTE DO DIA A DIA DO ENDEREÇO ESTÃO BRUNO TADDEUCCI E MATEUS TURNER, AMBOS COM LONGA EXPERIÊNCIA PRÉVIA NO GRUPO FASANO. NA COZINHA, O CHEF NETO LOBATO VALORIZA RECEITAS ITALIANAS PREPARADAS COM MASSAS FRESCAS ARTESANAIS.

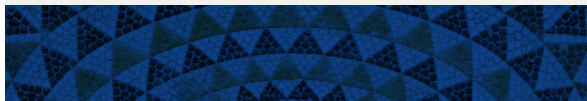
Avenida João Carlos da Silva Borges, 764, Granja Julieta — 11 4328 6205 — casasantoantonio.com



CHEF CONVIDADO
MARCO PASQUARELLI
Mia · Castel del Giudice (Isernia)



CHEF DA CASA
NETO LOBATO



POLENTA, FUNGHI E SALSICCIA



MELA E CANNELLA

ANTIPASTO ENTRADA

Uovo in camicia, pane croccante, pecorino e crema di tartufo
Ovo escalfado, pão crocante, queijo pecorino e creme de trufas negras.

ou

Polenta, funghi e salsiccia
Polenta cremosa com cogumelos salteados, linguiça artesanal, fundo de carne e azeite.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Cavatelli al ragù molisano
Massa de grano duro com ragù de carnes suína e bovina.

ou

Tortello di agnello, caciocavallo e maggiorana
Massa recheada com carne de cordeiro, espuma de queijo caciocavallo e manjerona.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Filetto di dentice a mo' di turbante con carciofi
Filé de pargo enrolado em forma de turbante, recheado com purê e coração de alcachofra, servido com fundo de peixe e gel de limão.

ou

Maiale e patate
Copa lombo de porco cozida à baixa temperatura com purê de batata.

DOLCE SOBREMESA

Mela e cannella
Torta de maçã com canela e sorvete com os mesmos sabores.

ou

Ostia di Agnone con crema di nocciole e mele all'interno
Discos em forma de hóstia recheados com creme de avelã e maçã.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 169,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 210,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



TORINO E A MOLE
ANTONELLIANA,
SÍMBOLO DA CIDADE

Piemonte significa “aos pés das montanhas”, mas sua cozinha vai muito além da geografia que batiza a região — berço, aliás, do movimento Slow Food. Nos campos alagados de Novara e Vercelli nasce o arroz que sustenta risotos como o risotto al Barolo, feito com o vinho tinto mais famoso da região. Das pastagens vêm queijos únicos, como o castelmagno, de sabor intenso e picante, capaz de realçar massas tradicionais como os agnolotti e o tajarin (o talharim piemontês). Entre outubro e dezembro, essas mesmas massas recebem lascas da trufa branca de Alba, joia dos bosques locais. Das colinas das Langhe vêm as avelãs que integram várias sobremesas regionais.



NOCCIOLA PIEMONTE IGP,
AVELÃ DAS COLINAS DAS
LANGHE

TERRAÇO ITÁLIA

CARTÃO-POSTAL DE SÃO PAULO, O TERRAÇO ITÁLIA SOMA QUASE SEIS DÉCADAS DE HISTÓRIA NOS ANDARES ALTOS DO EDIFÍCIO ITÁLIA, UM DOS MAIS ICÔNICOS DA METRÓPOLE. ALÉM DO FAMOSO ESPAÇO DE BAR, HÁ MÚSICA AO VIVO AO PIANO E JANELAS COM VISTA PANORÂMICA DESLUMBRANTE. DESDE MAIO A COZINHA É COMANDADA PELO CHEF PIEMONTÊS MORENO COLOSIMO, QUE TEVE PASSAGENS POR ESTRELADOS NA ITÁLIA E FOI TITULAR DO PISELLI.

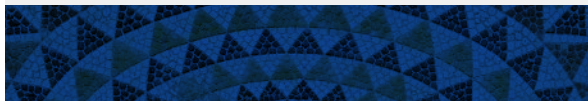
Avenida Ipiranga, 344, 41º andar, Centro — 11 2189 2929
terraquitoitalia.com.br



CHEF CONVIDADO
LUCA POLITANO
Da Politano · Boves (Cuneo)



CHEF DA CASA
MORENO COLOSIMO



VITELLO IN CARPIONE



RISOTTO AL CASTELMAGNO,
POLLINE DI FIORI E NOCCIOLA

ANTIPASTO ENTRADA

Asparago, bernese verde ed erbe
Aspargo, vinagrete de cebolinha, béarnaise verde e ervas frescas.

ou

Vitello in carpione
Carne de vitelo marinada com especiarias, cenoura, salsão e cerefólio.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Risotto al castelmagno, polline di fiori e nocciola
Risoto com queijo castelmagno, pólen de flores e avelã tostada.

ou

'Tajarin' con ragù di cinghiale
Talharim feito com massa fresca ao ragu de carne de javali.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Faraona all'astigiana con uvetta e verdure di stagione
Galinha-d'angola com uvas-passas e legumes da estação.

ou

Medaglione di spalla d'agnello e purea di sedano rapa
Medalhão de paleta de cordeiro, purê de aipo-rábano e fundo do assado da carne.

DOLCE SOBREMESA

Torta di nocciole e zabaglione al sifone
Torta de avelãs e espuma de gema de ovos e vinho Marsala.

ou

'Plin' di cacao, amaretti e arance
Massa recheada com cacau, biscoitos amaretti e laranja flambada.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 325,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 405,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



PUGLIA

MINERVINO MURGE, MIRANTE
NATURAL NA REGIÃO DE FORTE
VOCAÇÃO AGRÍCOLA

N o “calcanhar” e no “salto” da bota italiana, a Puglia estende mais de 800 quilômetros de litoral entre os mares Adriático e Jônico. Mas o maior tesouro está em terra: dias de sol constante e solo fértil transformam a região no celeiro da Itália, com vastos campos de trigo e a maior produção nacional de azeite. Dessa fartura nasceu o pane di Altamura, primeiro pão europeu com selo DOP. À mesa, os mexilhões e o peixe crudivo dividem espaço com as orecchiette, a copa di Martina Franca e a burrata, criação pugliese que conquistou o paladar do mundo inteiro.



BURRATA: O QUEIJO
CREMOSO NASCIDO
EM ANDRIA

SUPRA DI MAURO MAIA

FORMADO EM GASTRONOMIA PELA ANHEMBI MORUMBI, COM MASTER EM COZINHA ITALIANA PELO ICIF NO PIEMONTE, O CHEF MAURO MAIA É ESPECIALISTA EM MASSAS ARTESANAIS PREPARADAS NO MOMENTO DE CADA PEDIDO — CASO DOS AGNOLOTTI DAL PLIN. SEU ENDEREÇO NO ITAIM BIBI COMBINA TRADIÇÃO E CRIATIVIDADE NUM AMBIENTE COM VARANDA E UM PEQUENO EMPÓRIO.

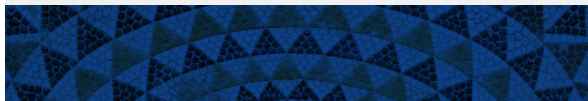
Rua Leopoldo Couto Magalhães Jr., 681, Itaim Bibi — 11 3071 4539
supracucina.com.br



CHEF CONVIDADO
DOMENICO DI TONDO
Terradimare - Trani (BAT)



CHEF DA CASA
MAURO MAIA



CRUDO DI BRANZINO,
ACQUASALE ED EMULSIONE
ALLE ACCIUGHE



CAPRETTO AL PRIMITIVO
E FUNGHI CARDONCELLI

ANTIPASTO ENTRADA

Crudo di branzino, acquasale ed emulsione alle acciughe
Cubinhos de robalo cru com migalhas de pão tostado, azeite e emulsão de aliche.

ou

Capocollo di Martina Franca, burrata e focaccia di grano arso
Copa de Martina Franca, burrata e focaccia de trigo queimado.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Spaghetti all'assassina
Espaguete com molho de tomate, alho, azeite e pimenta vermelha.

ou

Tortelli ripieni di burrata, gamberi e crema di cime di rapa
Massa recheada de burrata, camarões e creme de brócolis-rabano.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Polpo scottato su crema di fave e finocchietto montata all'olio
Polvo selado sobre creme de favas e erva-doce selvagem com azeite extravirgem.

ou

Capretto al primitivo e funghi cardoncelli
Cabrito cozido ao vinho tinto e cogumelos eryngui.

DOLCE SOBREMESA

'Sporcamuss'
Massa folhada morna, creme e açúcar de confeitiro.

ou

Tiramisù leccese
Creme de queijo mascarpone e leite de amêndoas sobre pão de ló ao chocolate, banhado com café e licor de San Marzano.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 264,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 318,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



CAGLIARI, CAPITAL COLORIDA
SOBRE O MEDITERRÂNEO

A lém das praias de areia clara e da badalada Costa Esmeralda, a Sardegnha esconde uma mesa de personalidade própria. A lagosta abre os sabores locais, ao lado da bottarga, ovas de tainha salgadas e secas conhecidas como o “caviar da ilha”. Entre as massas, a fregula — pequenas esferas de sêmola tostada — combina com arselle (um tipo de vôngole), enquanto os malloreddus pedem a companhia do pecorino sardo. Pratos como a pecora in cappotto, ensopado de ovelha com batata, cebola e ervas, e o porceddu, leitão assado na brasa, provam que os encantos da ilha, a exemplo do raro mel de corbezzolo, vão muito além da costa.



MEL DE CORBEZZOLO,
RARO E DE SABOR
AMARGO INTENSO

RISTORANTINO CAFFÈ

INSTALADO NO SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS, É UMA DAS CASAS PAULISTANAS DO RESTAURATEUR RICARDO TREVISANI, EX-GRUPO FASANO À FRENTE DO GRUPO TREVISANI, QUE AINDA REÚNE O RISTORANTINO JARDINS, O LASSÙ E ENDEREÇOS NO RIO, EM PORTO ALEGRE E NA RIVIERA DE SÃO LOURENÇO. NO SALÃO COM TERRAÇO E VISTA PARA A CASA HIGIENÓPOLIS, OS PRATOS SÃO ASSINADOS PELO CHEF HENRIQUE SCHOENDORFER.

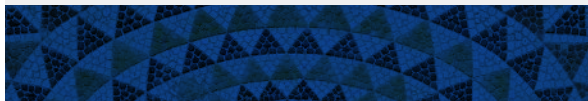
Shopping Pátio Higienópolis, Piso Pacaembu, Higienópolis —
11 99670 1888 — gruppotrevisani.com.br



CHEF CONVIDADO
ROBERTO SERRA
Su Carduleu · Abbasanta (Oristano)



CHEF DA CASA
HENRIQUE SCHOENDORFER



CRUDO DI SPIGOLA, MELA VERDE, OLIO E LIMONE, MENTA E PEPE ROSA



TONNETTO SCOTTATO, INSALATA AI POMODORINI DATTERINO, BASILICO E OLIVE NERE

ANTIPASTO ENTRADA

Crudo di spigola, mela verde, olio e limone, menta e pepe rosa
Lâminas de robalo cru, maçã verde, azeite e limão, hortelã e pimenta-rosa.

ou

Coniglio arrocolato al timo e spezie, fegatini e cipolle
Carne de coelho enrolado com tomilho, fígado e cebolas.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

Fregula in tegame con frutti di mare, gamberi e pomodori
Massa de sêmola tostada em forma de pequenas esferas com frutos do mar, camarões e tomates.

ou

Tagliatelle al ragù di galletto alle erbe e ricotta affumicata
Massa cortada em tiras largas com ragu de frango caipira, ervas e ricota defumada.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Tonnetto scottato, insalata ai pomodorini datterino, basilico e olive nere
Atum-pequeno selado, salada com tomates-cereja, manjeriço e azeitonas pretas.

ou

Agnello arrostito, indivia brasata, morbido di patate al timo
Carrê de cordeiro assado, endívia braseada e purê macio de batatas ao tomilho.

DOLCE SOBREMESA

Semifreddo al croccantino di mandorle e caramello salato
Semifreddo com amêndoas crocantes e caramelo salgado.

ou

Seadas con formaggio e miele al profumo di arancio e mandorle
Massa frita recheada com queijo e mel ao perfume de laranja e amêndoas.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 245,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 345,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



SICILIA

TAORMINA, ENTRE
RUÍNAS GREGAS
E VIELAS MEDIEVAIS

Maior ilha do Mediterrâneo, a Sicília carrega as marcas de todos os povos que por ali passaram — e transformou essa mistura em identidade gastronômica.

Da terra vêm limão, laranja, pistache, alcaparra de Pantelleria, berinjela e tomate. Os dois últimos são protagonistas da pasta alla Norma, finalizada com ricota di pecora salgada e curada. Do mar chegam camarões, atum, peixe-espada e sardinhas, que dão sabor a crusos, massas e grelhados. Os arancini, bolinhos de arroz recheados e fritos, dividem a cena com sobremesas exuberantes. A frutta martorana, pequenas frutas esculpidas em pasta de amêndoas, a cassata e os cannoli são símbolos doces de uma região que nunca é discreta à mesa.



PISTACHE DE BRONTE,
“OURO VERDE” QUE CRESCE
EM SOLO VULCÂNICO

PISELLI

CRIADA PELO RESTAURATEUR JUSCELINO PEREIRA EM 2004, A GRIFE PISELLI NASCEU NOS JARDINS E SE TORNOU REFERÊNCIA DE COZINHA ITALIANA EM SÃO PAULO, HOJE SOMANDO OUTROS DOIS ENDEREÇOS NA CIDADE, ALÉM DE UNIDADES EM CAMPINAS E BRASÍLIA. NA MATRIZ, DOTADA DE UMA PEQUENA VARANDA, O CHEF ALEX FERRAZ PREPARA, ENTRE OUTROS PRATOS, MASSAS ARTESANAIS, RISOTOS E RECEITAS PIEMONTESES.

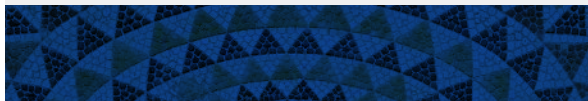
Rua Padre João Manuel, 1253, Jardins — 11 3081 6043
piselli.com.br



CHEF CONVIDADO
GIUSEPPE CAUSARANO
Votavota · Marina di Ragusa (Ragusa)



CHEF DA CASA
ALEX FERRAZ



BACCALÀ, CAPONATA
SICILIANA E MOLLICA TOSTATA



CANNOLO, RICOTTA VACCINA,
PISTACCHIO DI RAFFADALI,
GELATO ALL'ARANCIA CANDITA

ANTIPASTO ENTRADA

*Calamaretti arrostiti,
cremoso di fave, finocchietto
selvatico e senape riccia*
Mini lulas assadas, creme
de favas, erva-doce selvagem
e mostarda crespa.

ou

*Lattuga alla brace,
bottarga di tonno, palamita
affumicata e cipolla*
Alface na brasa, ovas
de atum desidratadas,
bonito defumado e cebola.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Cavatelli, sugo
finto e ragusano*
Massa fresca moldada
com os dedos, ragu de
vegetais e queijo ragusano.

ou

*Mezzelune di pesce
spada, salsa alla Norma
e ricotta salata*
Massa recheada de peixe-
espada, molho de tomate
e berinjela, ricota curada.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Baccalà, caponata
siciliana e mollica tostata*
Bacalhau, refogado agriodoce
de legumes e migalhas
de pão tostado.

ou

Agnello aggrassato
Carrê de cordeiro sobre
molho espesso de carne,
com quenelle de batata.

DOLCE SOBREMESA

*Cannolo, ricotta vaccina,
pistacchio di Raffadali,
gelato all'arancia candita*
Tubo recheado com
ricota, pistache e sorvete
de laranja cristalizada.

ou

*Bavarese alla nocciola,
cioccolato al latte e gelato
al caramello salato*
Creme inglês com pasta de
avelã, chocolate ao leite e
sorvete de caramelo salgado.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 220,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 340,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



TOSCANA

FIRENZE AO ENTARDECER,
COM A CÚPULA DE
SANTA MARIA DEL FIORE

linhas cinematográficas, vilas medievais e belos castelos não contam toda a história da Toscana: o verdadeiro encanto também mora no prato. Apesar do rótulo de “cucina povera”, a região tem preparos notáveis, a começar pela panzanella, salada de pão amanhecido que abre a refeição. Seguem os pappardelle alla lepre e os pici al ragù di cinghiale (javali), antes da estrela do cardápio: a bistecca alla fiorentina, alta e grelhada na brasa. Da costa vem o cacciucco alla livornese, um rico ensopado de frutos do mar, enquanto os montes dão as castanhas da Garfagnana. E para acompanhar, não faltam os tintos de uva sangiovese, orgulho absoluto da vinicultura toscana.



CASTAGNA: A CASTANHA
QUE ADOÇA O OUTONO
NA GARFAGNANA

LIDO

INSPIRADO NOS LIDOS — OS TRADICIONAIS ESTABELECIMENTOS DE PRAIA DA COSTA ITALIANA —, TEM SEU AMBIENTE MARCADO PELO MESÃO COLETIVO, SOBRE O QUAL REPOUSA UM BARCO SUSPENSO, E PELA COZINHA ABERTA. A PEQUENA TRATTORIA DO CHEF E SÓCIO ROBERTO REBAUDENGO, NASCIDO NA LIGURIA, REFLETE NO MENU O TERRITÓRIO DO SEU COMANDANTE. ENTRE OS PRATOS, HÁ FARINATA E PANSOTI AO MOLHO DE NOZES.

Rua Fradique Coutinho, 282, Pinheiros — 11 99023 9890
lidobar.com.br



CHEF CONVIDADO
PIETRO CACCIATORI

Albergaccio di Castellina · Castellina
in Chianti (Siena)



CHEF DA CASA
ROBERTO REBAUDENGO



PICI AL SUGO DI AGLIONE DELLA
VAL DI CHIANA E PECORINO
STAGIONATO TOSCANO



CINGHIALE IN UMIDO ALLE
OLIVE SERVITO CON PATATA
AL CARTOCCIO

ANTIPASTO ENTRADA

*Millefoglie di cecina
croccante con baccalà
e pomodorini caramellati*
Mil-folhas de grão-de-bico
crocante com bacalhau
e tomatinhos confit.

ou

*Tartara di manzo, fiori
di zucca, parmigiano e
maionese all'olio del Chianti*
Tartar de carne bovina,
flor de abóbora, parmesão
e maionese ao azeite
do Chianti.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Pici al sugo di aglione della
Val di Chiana e pecorino
stagionato toscano*
Massa longa ao molho
de tomate com alho
suave e queijo pecorino
toscano maturado.

ou

*Testaroli al sugo di stracotto
di guancia e peperoni
leggermente piccanti*
Massa em forma de losango
ao molho de bochecha
assada e pimentões
levemente picantes.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Polpo in galera
Polvo cozido ao vinho branco
com salsão, cebola, alho,
tomate e pimenta-vermelha.

ou

*Cinghiale in umido alle olive
servito con patata al cartoccio*
Guisado de carne de javali
com azeitonas, servido com
batata assada no papelote.

DOLCE SOBREMESA

*Gelato agricolo alla vaniglia
con fragole sciropate
e olio del Chianti*
Sorvete artesanal de baunilha
com morangos em calda
e azeite do Chianti.

ou

*Torta di castagne e ricotta
con crema inglese*
Torta de castanhas europeias
e ricota com creme inglês.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 222,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 282,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



TRENTINO-ALTO ADIGE

AS TORRES ROCHAS DO
CATINACCIO, NAS DOLOMITAS

No Trentino-Alto Adige, a natureza — marcada por altas montanhas e reservas intocadas — dialoga com séculos de fusão cultural entre romanos, lombardos, vênnetos, alemães e austríacos. No Norte, essa herança germânica aparece nos canederli (os knödeln austríacos), no sauerkraut (chucrute), no wüstel de vitela e no strudel; no Sul, quem reina é a polenta. Milho, batata, repolho, maçãs de diversas variedades e frutas do bosque formam a base agrícola da região, ao lado de vinhedos de altitude. Na charcutaria, o presunto speck, de defumação leve, divide os holofotes com o puzzone di Moena, queijo de casca lavada e aroma intenso.



A MAÇÃ DO ALTO
ADIGE, SÍMBOLO DOS
POMARES ALPINOS

ZENA

ZENA SIGNIFICA “GENOVA” NO DIALETO LÍGURE. É DESTA REGIÃO DO NORTE DA ITÁLIA QUE VEM A INSPIRAÇÃO PARA UMA PARTE DO MENU DESTE ESPAÇO, QUE LEMBRA UMA VILA ITALIANA, COM VARANDA AGRADÁVEL E FONTE BUCÓLICA. BIB GOURMAND DO GUIA MICHELIN, A CASA, ADMINISTRADA POR DUDU PEREIRA, TEM PRATOS ASSINADOS POR CARLOS BERTOLAZZI E ELABORADOS PELO CHEF UILSON BORGES.

Rua Peixoto Gomide, 1901, Jardins — 11 3082 9362
zenacaffe.com.br



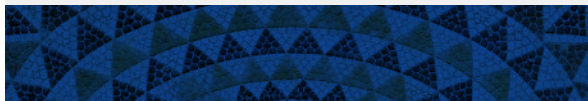
CHEF
CONVIDADO
PAOLO BETTI
Osteria 17 · Pergine
Valsugana (Trento)



CHEF
DA CASA
UILSON BORGES



CHEF
EXECUTIVO
CARLOS BERTOLAZZI



GNOCCHI DI PATATE
AL RAGÙ DI CONIGLIO



STRUDEL DI MELE CON
SALSA ALLA CANNELLA

ANTIPASTO ENTRADA

*Ovetto in crosta di mais,
trentingrana ed erbette
di campo*
Ovo em crosta crocante
de milho, queijo trentingrana
e ervas do campo.

ou

*Battuta di ventresca di trota,
mele, timo e limone*
Tartar com barriga de truta,
maçã, tomilho e limão.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Rufioi alla farina di segale
con verze e puzzone di Moena*
Raviólis com farinha de
centeio recheados de
couve-lombarda e queijo
puzzone di Moena, servidos
sobre creme de manteiga
com sementes de papoula.

ou

*Gnocchi di patate
al ragù di coniglio*
Nhoque de batata
com ragu de coelho.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Filetto di trota lardellato,
il suo fumetto e bietoline*
Filé de truta envolto em
fatias de lardo, acompanhado
de molho preparado
com o próprio caldo
do peixe e acelga.

ou

*Costolette di agnello al
ginepro, millefoglie di patate
e mostarda di mirtillo nero*
Costeletas de cordeiro
aromatizadas com zimbro,
acompanhadas de mil-
folhas de batata e mostarda
agridoce de mirtilo-negro.

DOLCE SOBREMESA

*Strudel di mele con
salsa alla cannella*
Strudel de maçã, com massa
fina e crocante, acompanhado
de molho de canela.

ou

*Straboi alla grappa
e ribes rosso*
Doce frito tradicional
trentino, feito com
uma massa leve de fios
entrelaçados, aromatizada
com grappa e servida
com groselha-vermelha.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 220,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 290,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



CORCIANO, UM DOS BORGHI
MAIS BONITOS DA UMBRIA

hamada de “coração verde” da Itália, a Umbria cultiva lentilhas, aspargos, azeitonas, a uva sagrantino e trufas de grande prestígio numa terra sem litoral, mas farta em rios e lagos.

Do Lago Trasimeno e dos rios Tibre e Nera vêm carpa, persico e truta, enquanto as carnes de caça — lebre e javali — completam o cardápio dos bosques. No segmento dos frios, o queijo pecorino faz companhia a embutidos como o capocollo, a ventresca (barriga de porco curada) e o presunto di Norcia, símbolo da arte suína local. E, numa região que deu à Itália vários santos, o chocolate de Perugia conquistou um status quase sagrado.



UVA SAGRANTINO,
A CASTA TINTA NATIVA
DE MONTEFALCO

NINO CUCINA

FENÔMENO DA COZINHA ITALIANA EM SÃO PAULO DESDE 2015, O NINO CUCINA TEM SUA LINHA GASTRONÔMICA DEFINIDA PELO CHEF MARCO RENZETTI — UMA ESTRELA MICHELIN À FRENTE DO FAME OSTERIA. NO SALÃO, NO BAR OU NA CONVIDATIVA VARANDA FAZEM SUCESSO RECEITAS INVENTIVAS, COMO A LASANHA DE COSTELA BLACK ANGUS COM FONDUTA DE GRANA PADANO E OS RAVIÓLIS DE CAMARÕES E MASCARPONE.

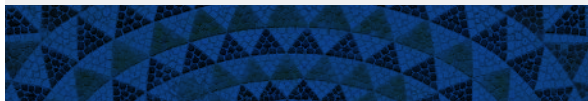
Rua Jerônimo da Veiga, 30, Itaim Bibi — 11 3368 6863 — @ninocucina



CHEF CONVIDADO
NICOLA CASCINI
Gus · Foligno (Perugia)



CHEF DA CASA
MARCO RENZETTI



UOVO 63, PATATA,
CIPOLLA BRUCIATA



CRESCIONDA

ANTIPASTO ENTRADA

*Uovo 63, patata,
cipolla bruciata*
Ovo cozido em baixa
temperatura com gema
macia, espuma de batata
e pó de cebola queimada.

ou

Fagioli e cotiche
Feijão-rajado cozido com pele
de porco e molho de tomate,
chips de torresmo crocante.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Tortelli ripieni di
stracotto di anatra in salmi,
funghi di stagione*
Massa recheada com assado
de carne de pato marinada
e cogumelos da estação.

ou

Umbricelli al rancetto
Massa longa com molho
denso de tomate, cebola
e bochecha de porco.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

Baccalà alla perugina
Bacalhau cozido lentamente
com guisado de tomate, uvas-
passas e pinoli tostados.

ou

*Stracotto di spalla di
agnello al sagrantino, crema
di zucca e patate dolci*
Paleta de cordeiro cozida em
baixa temperatura com vinho
tinto, servida com creme de
abóbora e batata-doce.

DOLCE SOBREMESA

Rocciata di Assisi
Massa folhada de Assisi,
enrolada e recheada
com maçã cozida, nozes,
amêndoas e mel.

ou

Crescionda
Torta de chocolate amargo,
biscoitos amaretti e cacau,
com frutas vermelhas.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 280,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 350,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



VALLE D'AOSTA

O LAGO BLU, COM O CERVINO
REFLETIDO NAS ÁGUAS

A menor região da Itália é também uma das mais imponentes: os picos do Monte Bianco e do Monte Rosa emolduram a natureza preservada do Parque Gran Paradiso. O frio intenso pede pratos encorpados, e o Valle d'Aosta responde com embutidos robustos e o fontina, queijo de leite de vaca com alto teor de gordura, perfeito para a fonduta e para enriquecer a polenta. Completam o quadro o lardo d'Arnad, toucinho maturado em recipientes de madeira, e o jambon de Bosses, presunto DOP curado em altitude. Nas sobremesas, dois clássicos alpinos: o blanc manger, manjar de creme de leite e baunilha, e o monte bianco, à base de castanhas.



FONTINA DOP, QUEIJO DE
LEITE DE VACA TÍPICO DAS
MONTANHAS DA REGIÃO

ZUCCO

INAUGURADO EM 2008, SE CONSOLIDOU COMO UM DOS ITALIANOS CLÁSSICOS DOS JARDINS, COM UM DEQUE ENVIDRAÇADO E SALÃO ELEGANTE. À FRENTE DA COZINHA ESTÁ O CHEF ANDREA GUGLIOTTA, NASCIDO NO LAZIO, CUJO TRABALHO MESCLA A TRADIÇÃO CULINÁRIA DO BEL PAESE COM TOQUES CONTEMPORÂNEOS — A EXEMPLO DO ANCHO GRELHADO COM LEGUMES E CREMES DE ASPARGO E ABÓBORA.

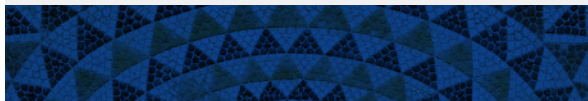
Rua Haddock Lobo, 1416, Jardins — 11 3897 0666
restorante.zucco.com.br



CHEF CONVIDADO
CHRISTIAN TURRA
Le Gourmand · Valtournenche (Aosta)



CHEF DA CASA
ANDREA GUGLIOTTA



TROTA MARINATA CON
PAN BRIOCHE E BURRO
ALLE ERBE AROMATICHE



QUAGLIA RIPIENA CON
SALSICCIA, ALBICOCHE E NOCI

ANTIPASTO ENTRADA

*Trota marinata con
pan brioche e burro
alle erbe aromatiche*
Truta marinada com pão
brioche e manteiga com
ervas aromáticas.

ou

*Carne cruda al coltello,
mirtilli appassiti e crema
di formaggio di capra*
Tartar de carne bovina,
mirtilos confitados e creme
de queijo de cabra.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Gnocchi di patate
con fonduta di fontina*
Nhoque de batata com
fonduta de queijo fontina,
manteiga noisette e sálvia
crocante.

ou

*Risotto carnaroli mantecato
alla toma, ragù di selvaggina*
Risoto carnaroli com queijo
toma, ragu de carnes de caça
e gel de maçã, e pó
de cogumelos porcini.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Quaglia ripiena con
salsiccia, albicocche e noci*
Codorna recheada com
linguiça, damascos e nozes,
servida com purê de batata-
doce e mix de folhas verdes.

ou

*Salmi di cinghiale con
polenta valdostana*
Javali marinado e cozido
com vinho tinto e ervas
aromáticas, servido com
polenta tradicional do Valle
d'Aosta e cebolinha grelhada.

DOLCE SOBREMESA

*Frittella di mele
della tradizione*
Bolinho de maçã com
sorvete de canela
e crocante de nozes.

ou

*Cremoso al cioccolato
fondente, castagne
e meringhe*
Mousse de chocolate amargo,
castanhas e merengues.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 310,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 370,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos



VENETO

VENEZIA AO PÔR DO SOL,
COM SUAS GÔNDOLAS
NO GRANDE CANAL

O passado de Venezia, ponte entre Oriente e Ocidente, moldou a cozinha de todo o Veneto. Da Serenissima Repubblica vieram o sarde in saor, antipasto frio de sardinhas marinadas, e receitas com bacalhau, entre as quais o baccalà alla vicentina reina soberano. A cidade também deu ao mundo o carpaccio, fatias finíssimas de carne bovina crua que nasceram ali mesmo. No interior, brilham o radicchio rosso, o arroz e a polenta, ainda mais saborosa ao lado da linguiça luganega. E, na hora da sobremesa, o tiramisù — ícone italiano de fama global — garante que ninguém deixe a mesa do Veneto sem um sorriso.



RADICCHIO DI TREVISO,
O AMARGOR ELEGANTE
DO INVERNO

GERO ITAIM

INAUGURADO EM 2023 NO LOBBY DO HOTEL FASANO ITAIM, INTEGRA UMA GRIFE COM MAIS DE 30 ANOS DE HISTÓRIA — O PRIMEIRO GERO SURTIU NOS JARDINS EM 1994. NESTA UNIDADE DE ATMOSFERA ELEGANTE E SALÃO ENVIDRAÇADO, O CHEF LOMANTO OLIVEIRA, HÁ DUAS DÉCADAS NO GRUPO FASANO, APRESENTA PREPAROS CLÁSSICOS, COM DESTAQUE PARA MASSAS MONTADAS NO MOMENTO DO PEDIDO E GRELHADOS.

Rua Pedroso Alvarenga, 706, Itaim Bibi — 11 3513 7480
fasano.com.br



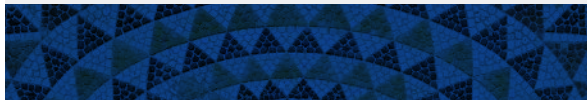
CHEF CONVIDADA
PATRIZIA BALDAN
Da Fiore · Venezia



CHEF
CONVIDADO
**SIMONE
MARTIN**



CHEF DA CASA
**LOMANTO
OLIVEIRA**



ZUCCA E RADICCHIO
ROSSO IN SAOR



BIGOLI BIANCHI CON FAGIOLINI IN
SALSA DI POMODORO E TRIGLIE

ANTIPASTO ENTRADA

*Zucca e radicchio
rosso in saor*
Abóbora e radicchio vermelho
em molho agri-doce de cebola,
uvas-passas e pinoli.

ou

*Insalata di gamberi alla
mimosa d'uovo con verdure*
Salada de camarões com
mimosa de ovo e legumes.

PRIMO PIATTO PRIMEIRO PRATO

*Bigoli bianchi con fagiolini in
salsa di pomodoro e triglie*
Massa longa fresca com
vagem, molho de tomate
e salmonete.

ou

*Gnocchi di patate alla
grappa con sugo di carne*
Nhoque de batata ao aroma
de destilado de uva com
molho de carne bovina.

SECONDO PIATTO SEGUNDO PRATO

*Sogliola gratinata
con riso mantecato*
Linguado gratinado ao forno
com quenelle de arroz.

ou

Pasticciata di coda di manzo
Rabada bovina cozida
lentamente com vinho tinto,
hortaliças e especiarias,
servida com polenta cremosa.

DOLCE SOBREMESA

*Tortino di riso alla vaniglia
con salsa di pesca e panna
montata*
Tortinha de arroz
com baunilha em calda
de pêssego e chantilly.

ou

*Zabaione al Marsala
e biscotti baicoli*
Creme de gemas de ovos
ao vinho doce com biscoitos
típicos de Venezia.

PREZZO A PERSONA / PREÇO POR PESSOA

3 portate / 3 passos (entrada, primeiro ou segundo prato e sobremesa): R\$ 296,00

4 portate / 4 passos (menu completo): R\$ 406,00

Bevande e servizio non inclusi / Bebidas e serviço não incluídos

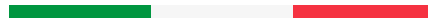
NAPOLI NEL CUORE, CIRO!

Nossa homenagem ao chef **Ciro Sabella**, que fez do Vinarium uma casa de sabores, vinhos e afetos e deixou sua marca em 11 edições da Settimana



Napolitano de nascimento e de coração, **Ciro Sabella** tinha orgulho de suas raízes e uma paixão pela cozinha italiana que transbordava para além dos pratos.

O chef, que nos deixou em 26 de maio, aos 62 anos, começou sua trajetória ainda jovem, em Napoli, e passou por experiências profissionais na Alemanha antes de escolher São Paulo para viver. Foi lá que trabalhou em um restaurante chamado Vinarium, nome que trouxe para a casa que abriu nos Jardins, em 2010, inspirado também por seu amor pelos vinhos. Mais do que um restaurante, o Vinarium se tornou um lugar de encontros, onde **Ciro** fazia questão de circular entre as mesas, conversar com os clientes e recebê-los com seu sorriso e bom humor. Sua cozinha, de forte inspiração napolitana, celebrava os ingredientes e as tradições de diferentes regiões da Itália. Essa mesma dedicação marcou suas 11 participações na Settimana della Cucina Regionale Italiana. Ao longo de tantas edições, **Ciro** acolheu chefs convidados, compartilhou conhecimentos e ajudou a construir a história do evento com generosidade e entusiasmo. Incansável, ainda encontrou tempo para criar a Sabella Antica Rosticceria e sonhar com novos projetos. Ficam as lembranças de sua hospitalidade, dos sabores que nos ofereceu e de tantos brindes compartilhados. A Settimana perdeu um grande amigo, mas sua presença continuará viva em nossa memória e à mesa. Grazie di cuore, chef **Ciro**!



**Consolato Generale d'Italia
San Paolo**

