

Mas há mais comida italiana

Por **Cláudia Chaves**
Especial para o Correio da Manhã

O Tutto Nhoque é daquelas descobertas que fazem a gente repensar tudo o que achava que sabia sobre nhoque. Sob o comando da chef Helena Murucci, a casa, que aposta em sabores italianos com toques brasileiros, surpreende do início ao fim, com pratos autorais, técnica refinada e um serviço que encanta pela agilidade e simpatia.

Logo nas entradas, o paladar é despertado com as Bruschettas Crudo al Tartufo, que combinam a intensidade do presunto de parma trufado com o sabor delicado do queijo gruyère. Já o Arancini Manzo — bolinho de risoto de ragu de carne de panela recheado com queijo gruyère e servido com aioli de alho assado — é de uma crocância perfeita por fora e cremosidade surpreendente por dentro.

Mas são os nhoques os verdadeiros protagonistas. Nada

CRÍTICA / RESTAURANTE / TUTTO NHOQUE
Tomás Vélez/Divulgação



Os nhoques são firmes, saborosos e textura perfeita

de massas aguadas ou com gosto de farinha: aqui, eles são firmes, saborosos e com texturas que revelam cuidado em cada preparo. Entre os favoritos está o Nonna Neide, combinação irresistível de costelinha suína, nhoque de aipim e cebolinha,

que traz rusticidade e sabor de comida de casa. Já o Nonna Adebias, com nhoque de batata baroa, molho de cogumelos e gorgonzola, é puro conforto.

Para o Dia da Lasanha, o destaque vai para a versão com costela bovina cozida lentamente na própria marinada, acompanhada de um delicado creme de queijo gruyère e finalizada com um toque crocante de panceta. Um prato que equilibra técnica, potência e carinho.

O vinho branco da casa merece elogios: leve, refrescante e perfeito para harmonizar com os sabores intensos da refeição. E para fechar com doçura e espetáculo, a pizza de chocolate, preparada na mesa, é puro entretenimento e sabor — impossível não sorrir.

O atendimento também merece nota máxima: equipe atenciosa, prestativa e com domínio do cardápio. O Tutto Nhoque é mais do que um restaurante, é uma experiência que une o melhor da Itália com a alma brasileira em cada detalhe.

SERVIÇO
TUTTO NHOQUE
BarraShopping: Entrada I, lj 129N. Diariamente, das 12h às 23h
Botafogo: Rua S. Clemente, 24. Diariamente, das 11h30 às 23h
Nova América: Av. Pastor Martin Luther King Jr., 126, 1º piso. Del Castilho. Diariamente, das 11h30 às 23h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Para o Dia da Lasanha

O Dia da Lasanha é comemorado nesta quarta-feira (29) e duas casas italianas do Rio de Janeiro são paradas obrigatórias para a data. No Leme, o restaurante Da Brambini serve a clássica lasanha à bolonhesa com massa caseira, em um ambiente intimista e acolhedor, decorado com peças vindas diretamente da Itália. Já a Capricciosa oferece a sofisticada Lasagna di Manzo, recheada com vitela, carne, presunto de Parma, shitake e funghi seco. A receita está disponível nas unidades do Jardim Botânico e de Ipanema.

Bruno de Lima/Divulgação



Nubra Fasari/Divulgação



Divulgação

Shots premiados

O Blue Blazer, instituto de mixologia e speakeasy localizado em Botafogo, promove, a partir de 30 de julho, sempre às quarta-feiras, o Bingo & Booze. A cada drink consumido, o cliente recebe uma cartela para participar do jogo, que distribui prêmios como shots, drinks autorais, descontos e até brindes temáticos. Com ambientação envolvente, marcada por luz âmbar e trilha de jazz, a noite é conduzida por um mestre de cerimônias inspirado nos anos 1920. Mistura coquetelaria com diversão, criando um novo ritual para os amantes de bares criativos.

Novidades na Tasca

O restaurante Tasca do Marquês, no BarraShopping, lança três promoções: almoço executivo completo com entrada, prato principal e sobremesa ou café por R\$ 78 (segunda a sexta, até 16h); jantar em dobro, com segundo prato grátis de domingo a quinta, após 19h; e happy hour com vinhos do renomado enólogo português Paulo Laureano (rótulos entre R\$ 54 a R\$ 84), com destaque para o blend alentejano Paulo Laureano Bigode, de segunda a quinta, das 17h às 20h. As ofertas celebram a culinária portuguesa, uma especialidade da casa.