

GASTRONOMIA | NATASHA SOBRINHO

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Ella Pizzaria

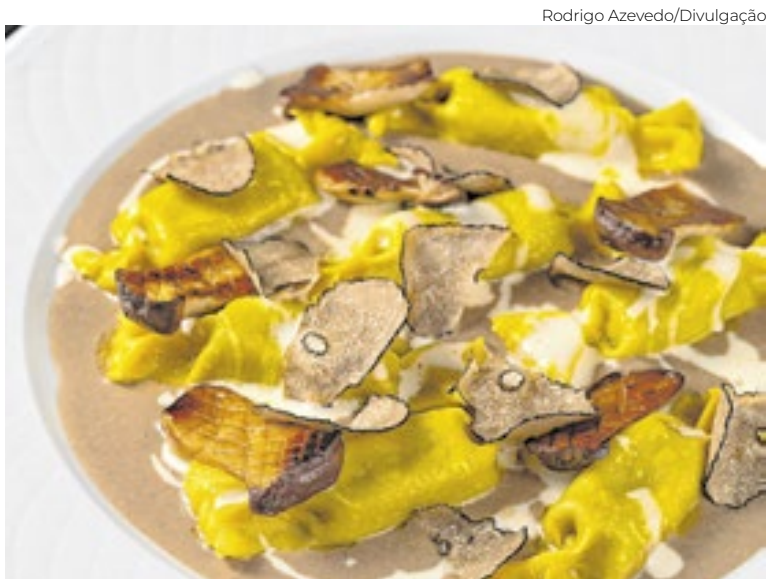


Açafrão

Trufou o cardápio

Seja com a iguaria ou com ingredientes aromatizados, a trufa segue em alta nos menus cariocas

Das massas às burratas, passando pelos restaurantes japoneses, onde as peças trufadas conquistaram o público, a trufa continua em evidência nos cardápios do Rio. Em versões preparadas com a iguaria ou apenas finalizadas com ingredientes trufados, a trufa imprime aroma intenso e um toque de sofisticação aos pratos. A popularização desse sabor fez com que ele deixasse de ser exclusividade da alta gastronomia e passasse a aparecer em propostas para diferentes estilos de restaurantes e faixas de preço. O sucesso é tanto que algumas casas têm apostado em temporadas dedicadas à trufa, com menus especiais que celebram o ingrediente durante o período de safra. Confira abaixo alguns pratos que fazem sucesso nos restaurantes cariocas:



Francesa



Kitchin



Babbo Osteria



Cantina da Praça

AÇAFRÃO - A trufa negra fresca, um dos ingredientes mais desejados da alta gastronomia, é a estrela do novo menu especial da casa, no Recreio dos Bandeirantes. Disponível por tempo limitado, no almoço e no jantar, o menu contempla entradas, opções como Polenta Cremosa com Cogumelos Selvagens e Trufa Negra Fresca (R\$ 37), Agnolotti de Costela com Fonduta de Grana Padano Trufado (R\$ 85), Risoto de Tomates Assados com Trufa Negra Fresca (R\$ 88) e Mousse Aerado de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas e Trufa Negra (R\$ 39). Av. Guignard, 770 – Recreio dos Bandeirantes. Tel: (21) 99159-0072.

BABBO OSTERIA - A temporada de trufas já é tradição na casa. O menu 2026 reúne cinco criações como o Roast Beef Tartufato (R\$ 248) com lâminas de roast beef, Grana Padano, pangrattato, aioli trufado e trufas frescas raladas; a Pepenara al Tartufo (R\$ 298) combina tagliolini em molho cremoso de bacon e vinho branco, ovo mollet e trufas frescas laminadas. E até o Tiramisù al Tartufo (R\$

155) com pão de ló embebido em café espresso, creme de chocolate branco assado trufado, mascarpone, baunilha e trufas frescas raladas. Rua Barão da Torre, 632 – Ipanema. Contato: @babboosteria.

CANTINA DA PRAÇA - A casa destaca em seu cardápio pratos que utilizam o toque marcante do azeite trufado. Entre as sugestões, o Gnocchi di Carne de Sol (R\$ 76 - foto) traz nhoque de batata gratinado, servido com creme de gorgonzola e finalizado com azeite trufado. Já para quem busca uma opção mais descontraída no jantar, a Pizza Cantina (R\$ 82) é preparada com molho de tomate da casa, mix de cogumelos salteados e recebe o toque final de azeite trufado. Rua Jangadeiros, 28 – Ipanema. Contato: @cantinadapracaipanema.

FRANCESE BRASSERIE - A casa está com sua primeira temporada de trufas. O chef Elia Schramm criou um menu de cinco pratos com destaque para o Caramelle à la Truffe (R\$ 295 - foto), massa fresca recheada com du-

xelles de cogumelos, creme de cogumelos, fonduta de Grana Padano e lâminas de trufa fresca e para o Mille-Feuille Vanille, Miel & Truffe (R\$ 155) massa folhada, creme de baunilha, caramelo de mel trufado e trufa fresca ralada. Rua Barão da Torre, 472 – Ipanema. Contato: @francese.brasserie.

ELLA PIZZARIA - Com inspiração nas tradicionais pizzarias napolitanas, a pizzaria aposta em ingredientes selecionados e fermentação natural para criar receitas autorais, como a Burrata Trufada (R\$ 78) recheada com pasta trufada, servida em pizzeta com borda recheada de cogumelos e crocante de Parma. Rua Pacheco Leão, 102 - Jardim Botânico. Tel: (21) 97496-3605.

KITCHIN - No restaurante japonês é possível encontrar o Carpaccio de Barriga de Salmão trufado (R\$ 107) com lâminas delicadas do corte, finalizadas com rasps de limão e azeite trufado. Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso – Leblon. Tel: (21) 3190-7166.