

Novos Sabores

Mezzo italiano, mezzo francês

Botafogo acabou de ganhar um bistrô de pitadas italianas. Chama-se Petite Itália e é comandado pelo chef francês Pierre Patrick De Bellissen, que já andou pelas cozinhas de Claude Troisgros, Guimás, Pax e Victoria. No cardápio, pratos como risoto de dois queijos (uma combinação de gorgonzola com queijo suíço e folhas de sálvia, a R\$ 32), pastas variadas (fusilli, farfalle, penne) feitas ali com molho de shiitake e cogumelos Paris (R\$ 34,40), e uma linha de pizzas. A Petite Itália, por exemplo, leva tomate, presunto cru, rúcula e mussarela de búfala (R\$ 34,40, a grande). De sobremesa, a pedida é o *tiramisu* do chef (R\$ 8).

>> **Petite Itália:** Rua General Polidoro 185-A, Botafogo — 2275-7722. Seg a sex, das 11h30m às 15h30m; sáb e dom, das 17h30m às 22h30m. C.C.: M e V.

Forró à mesa

A quituteira Alaíde Carneiro, do Chico & Alaíde — boteco dos bons no Leblon —, continua inventando moda. Sua mais nova criação atende pelo nome de Bate-coxa: é uma mistura de carne de sol com carne-seca, servida com farofa de aipim, ovo e alho (R\$ 40, para dois). Espetáculo.

Trufas, ufa!

Imperdível o menu de trufas negras dos Pirineus, que o chef espanhol Javier Torres comanda até domingo, no eñe (3322-6561). O *grand finale* é sensacional: El bosque, uma musse de chocolate com calda de avelãs, sorvete de creme e... lascas de trufas! Além de linda, é uma explosão de sabores. Menu de sete pratos: R\$ 330.

Rio Show.com.br

NO SITE E NO CELULAR:

Veja como é feito o El Bosque, o doce com trufas do eñe.
<http://migre.me/3QxKI>

>> **Quente! Quente! Quente!** <<

Feliz ano novo!

O Mekong (2529-2124) está com menu do ano novo chinês. *Ca Kho To* é um salmão caramelado com tamarino e *Caphe Nau Da*, um café gelado com leite condensado.

Só no almoço:

Está em cartaz no La Fiducia (2295-7474) o menu del giorno, um mix de pratos italo-brasileiros, criados por Valmir Pereira, a R\$ 49, com direito a entrada ou sobremesa.

O maior prego!

O *Market* (3283-1438), simpático verdinho de Bia Lobo, em Ipanema, está com ótimas novas, caso do peixe prego (R\$ 35) servido com risoto de pupunha e crosta de tapioca. (L.F.)

Explor e, acir



COMIDA
CRITICA

Luciana Fróes

Salitre. A casa com Leblon, como uma mesinhas para a gen um vinho e beliscar f tras iguarias expostas nes. O imóvel de esq bou sendo demolido o migrou para o BarraS No final do ano passa uma filial em Ipanem casa espaçosa de dois varandas e uma adeg ditável, no subsolo, to tida em pedras. Nesse não vi outra igual.

Conheci o Salitre naquela semana me entre o Natal e o An com o salão meio v uma tarde perfeita. Se trasada, voltei à noite mar vinho e belisca coisa. E percebi que tratamento acústico é te, pelo menos no m A iluminação també das melhores, exage alguns pontos. Acúst minação não costum forte dos restaurantes Mas come-se e bebe Sem exorbitâncias.

É que uma das sóc Noronha (a outra é Rau), é dona de imp Daí, além de produtos de boa qualidade, c são mais complacentes a média. Uma tábua com Pont l'eveque (

Cotação: Excelente Muit

