

BEATRIZ MARCARINI
beatriz.marcarini@redgazeta.com.br

HÉLIO FILHO/DIVULGAÇÃO



Massa ao molho de tomate, com champignons, fatias de bacon e manjericão fresco

Com as cores da Itália

Penne à Cilentana lidera os pedidos para almoço no Vero, veterano do festival

O Vero Ristorante participa do ES Restaurant Week desde que foi inaugurado, em 2010. Uma das veteranas do festival, a casa italiana do Shopping Pátio Praia participa desta edição ape-

nas no almoço.

O cardápio vem com duas opções de entrada, duas de prato principal e duas de sobremesa.

Para começo de conversa, a escolha fica entre o minicarpaccio e a salada verde com pera e parmesão. Ao pedir o prato principal, o conviva deve optar pelo filé de tilápia escolta-

do por arroz ao pesto e confit de tomate ou pelo penne à Cilentana, ao molho de tomate com champignons, bacon e manjericão.

Para adoçar a refeição, musse de coco com calda de frutas vermelhas ou duo de creme com ganache. O Vero fica na Rua Joaquim Lírio, 455, Praia do Canto, Vitória. (27) 3225-8999.

PETER DE ANDRADE/DIVULGAÇÃO



Flan de amendoim: criação da chef Luiza Sampaio para o cardápio de almoço

Tempero mediterrâneo

Charmosas sobremesas finalizam o almoço no restaurante Enseada, em Vitória

A leveza e o tempero da cozinha mediterrânea destacam-se no cardápio do restaurante Enseada, em Vitória. Para esta edição do Week a chef Luiza Sampaio criou seis alquimias, servi-

das apenas no almoço.

Para começar a refeição, as pedidas são bruschetta de queijo com Parma ou quiche de tomate seco com folhas baby leafs – pequenas hortaliças, colhidas antes do tempo em que se costuma comer as verdinhas.

As escolhas para o prato principal são escalope de filé mignon escoltado por arroz

de tomate e manjericão ou peito de frango ao molho de vinho branco acompanhado por espaguete cremoso, com molho de queijo.

As sobremesas, especialidades da chef, são flan de amendoim (foto) e musse de ovomaltine. Rua Marília de Rezende S. Coutinho, 180, Enseada do Suá, Vitória. (27) 3324-0184.



VILLA VECCHIA

Jantar – Entrada: Mix de folhas, tomate, queijo, alcaparras e bacon ou Crepe de salmão com salada. Principal: Peixe ao perfume de moqueca com arroz cremoso ou Penne na manteiga de nozes com goulash. Sobremesa: Manjar de coco com calda de vinho ou Musse de chocolate branco com maracujá.
ONDE: Praia da Costa, Vila Velha. (27) 3340-0660.



CANTINA DI TESSAROLO

Almoço – Entrada: Caprese ou Polenta. Principal: Espaguete ao ragu de bacalhau ou Penne com filé. Sobremesa: Laranja em calda ou Flan de coco.
Jantar – Entrada: Minibruschettas ou Mix de folhas ao molho de limão e hortelã. Principal: Espaguete com salmão ou Risoto à Nogueira. Sobremesa: Pan-nacotta de chocolate ou Cremosita de ameixa.
ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3019-5085.



CARONE GOURMET

Almoço – Entrada: Salada caprese ou Rolinhos com salada. Principal: Balotina de frango ou Picadinho de carne com farofa de banana. **Jantar** – Entrada: Bruschetta ou Abobrinha recheada. Principal: Salmão com legumes ou Medalhão de filé.
Almoço e jantar – Sobremesa: Queijo com calda de goiaba ou Bolo de aipim com calda de maracujá.
ONDE: P. da Costa, Vila Velha. (27) 3139-9530.



VITÓRIA BISTRÔ

Almoço – Entrada: Enformado de abobrinha ou Salada cítrica. Principal: Bacalhau com couve e batatas ou Filé suíno com arroz de abacaxi. Sobremesa: Rocambole de chocolate ou Torta. **Jantar** – Entrada: Salada ou Minicевичe. Principal: Risoto de cordeiro ou Medalha de salmão com pudim de alho-poró. Sobremesa: Rocambole de laranja ou Torta.
ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3022-1222.



PREFERITO

Jantar – Entrada: Salada ou Crostino. Principal: Filé na manteiga de ervas envolto por massa folhada ou Filé de peixe ao forno com batatas douradas. Sobremesa: Pudim com bananas flambadas em grappa ou Crocantino (sorvete com amêndoas e calda quente de chocolate).
ONDE: Itapoã, Vila Velha. (27) 3066-6194.



ALEIXO

Almoço – Entrada: Carpaccio de abóbora com vinagrete de limão-cravo e brotos ou Salada morna de pato com vinagrete de tucupi. Principal: Escalope de mignon serenade, queijo coalho e saladinha de feijão fradinho ou Farfalle ao molho de moqueca. Sobremesa: Tapioca cremosa com calda toffee ou Cake de cartola.
ONDE: Praia do Canto, Vitória. (27) 3322-7400.



AZTECA BISTRÔ

Jantar – Entrada: Salada de tomates miúdos com berinjela desfiada, cebola roxa e parmesão em concha de alface ou Charutos de berinjela com ricota. Principal: Risoto de camarão e aspargos ou Nhoque de aipim e costelinha de porco defumada gratinada na geleia de laranja. Sobremesa: Sorvete com doce de carambola ou Torta de abacaxi.
ONDE: Jardim Camburi, Vitória. (27) 3022-0219.



DAJU BISTRÔ

Almoço – Entrada: Salada com carpaccio ao vinagrete cítrico ou Cestinha com creme de palmito. Principal: Filé de frango recheado com ricota e espinafre ao perfume de vinho branco e champignon ou Baião de dois à moda Daju. Sobremesa: Arroz doce de leite queimado ou Mosaico de morango.
ONDE: Mata da Praia, Vitória. (27) 3324-0565.