

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

Bar resgata a
essência dos
botecos

Com área ampla, pé direito
alto e áreas coloridas
instagramáveis, casa tem
cardápio com clássicos

Inaugurado há dois meses, o Vixe Bar foi um sucesso imediato. Com seu espaço amplo, pé direito alto e decoração colorida, ele tem um ambiente moderno, cheio de cantinhos instagramáveis, e possui cardápio que resgata a essência dos botecos antigos e tradicionais, que o santista adora.

“Acho que as pessoas cansaram de gourmetizar tudo. Então, aqui temos o salgado que fica na estufa e que muda de acordo com o dia, desde maravilhas até coxinhas, enormes, muito recheadas, com receitas de família e qualidade”, conta um dos proprietários da casa, Adrio Largacha.

Ele explica que a ideia é replicar o Vixe em outros locais, que já estão em fase de implantação, como na Vila Belmiro, na Tolentino Filgueiras e na Avenida Mallet, em Praia Grande.



Caipirinhas, coxinha com receita de família e porções caprichadas

No menu do Vixe, fazem sucesso porções tradicionais como a de carne-seca acebolada, que pode ser meia ou inteira (R\$ 79,90 e R\$ 129,90), e também criações com toque diferente como a isca de baby beef empanado acompanhado de catupiri e molho tarê (R\$ 89,90 até R\$ 159,90).

Os bolinhos são outra boa pedida. Entre eles, o de carne com gorgonzola (R\$ 39,90) ou os vendidos na estufa e que custam a partir de R\$ 8,90 a unidade. A coxinha (R\$ 8,90) é enorme, crocante por fora e muito recheada. A massa é receita da família do sócio Marcio La Cava.

Para beber, experimente a batida de paçoquinha. Pode ser com vodca ou cachaça. Há ainda outros sabores, como morango, abacaxi e maracujá (de R\$ 19,90 a R\$ 23,90).

O Arrochado é um drinque autoral. Tem Fireball, licor de doce de leite, suco de maracujá e leite condensado (R\$ 32,90). Como todo bom boteco, há muitas caipirinhas e as frutas podem mudar de acordo com a estação. São perfeitas para acompanhar a feijoada (R\$ 59,90 para dois) no almoço de sábado ou de domingo. Para quem preferir, há chope Brahma (R\$ 9,90) e cervejas, como Spaten (R\$ 14,90), Stella Artois (R\$ 10,90), Budweiser (R\$ 10,90).

SERVIÇO: FICA NA AV. PINHEIRO MACHADO, 94, JOSÉ MENINO, SANTOS. ABRE DE SEGUNDA A QUARTA, DAS 17H À 0H; QUINTAS E SEXTAS, DAS 17H À 1H; SÁBADOS, DAS 12H À 1H; DOMINGOS, DAS 12H À 0H. TEL. 98817-1771.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Albino Armani, identidade do nordeste da Itália

Santé! Participei recentemente de um jantar enogastrônomico com os vinhos italianos da Albino Armani e confesso que foi um deleite. O chef Marius Grewe, do restaurante da Enoteca Decanter Santos, preparou um menu simples e majestoso ao mesmo tempo, uma vez que os pratos de diversos sabores harmonizaram perfeitamente com os vinhos servidos.

Albino Armani é uma vinícola estabelecida no nordeste da Itália desde 1607. A produção se estende por três regiões: Vêneto, Trentino Alto Adige e Friuli, onde mantém cinco adegas para elaboração de vinhos de alta gama.

Entre muitas, destaco as uvas brancas Pinot Grigio e Sauvignon Blanc, e as tintas Pinot Nero e do trio Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, que compõe o afamado Amarone Della Valpolicella. E ainda o Foja Tonda ou Casetta, autóctone expressivo recuperado nos antigos vinhedos da vinícola.

Dario Distefano, embaixador da marca Albino Armani nas Américas, conduziu a degustação.

Um Pinot Grigio Corvara, do Valdadige, Vêneto, foi servido com um ceviche de peixe branco; depois, o camarão frito com palmito grelhado e aioli foi provado com outro Pinot Grigio, este de Grave, Friuli Venezia Giulia; uma saladinha de alface-romana baby, linguíça, croutons e molho de

mostarda ficou fantástica com o Sauvignon Blanc Campo Napoleone, de Vêneto; já o risoto de cogumelos harmonizou com o Pinot Nero, de Vêneto, e para finalizar, o confit de pato com molho de cebola e gratin de batata foi o auge do jantar, combinado com o Amarone Della Valpolicella, de Vêneto. Lembrando que o Armani Amarone é extraído das uvas Corvina, Corvinone e Rondinella pelo processo de appassimento, no qual os cachos passam por secagem e as uvas se enriquecem de açúcar. O resultado é um vinho muito expressivo, alcoólico e um amargor agradável no final de boca, como bem diz o nome.

Não é qualquer produtor que pode se orgulhar de quatro séculos de história criando vinhos com a identidade da terra que lhes dá origem. Os vinhos exibem toda a tipicidade da altitude, com frescor, fluidez, fruta imaculada, intensa e muita elegância. Todos com certificação de sustentabilidade.

Acompanhe as minhas impressões técnicas de cada um dos vinhos degustados no quadro ao lado. Acesse os registros do evento no meu perfil do Instagram, o @claudiaenoamigos.

E hoje é dia de eleição, desejo bom voto a todos, e depois, brindemos! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO



Armani Pinot Grigio DOC Friuli Venezia Giulia 2020, Grave IT
Uva: Pinot Grigio (12,5º GL)
Cor: amarelo-limão brilhante
Nariz: peras e maçãs maduras, toque mineral e herbáceo
Boca: seco, fresco, corpo médio, elegância e finesse
Preço: R\$ 174,90



Armani Sauvignon Blanc Campo Napoleone 2020, IGT Tre Venezia, Vêneto IT
Uva: Sauvignon Blanc (12,5º GL)
Cor: amarelo-limão brilhante
Nariz: maracujá, limão, ervas frescas
Boca: seco, fresco, corpo médio, bom volume
Preço: R\$ 114,90 (em promoção)



Armani Pinot Nero 2019 IGT Tre Venezia, Vêneto IT (breve amadurecimento em inox e pipas de carvalho)
Uva: Pinot Nero (Pinot Noir)
Cor: rubi claro (12,5º GL)
Nariz: cereja e frutas vermelhas frescas, toque violeta e mineral
Boca: seco, corpo médio, taninos sedosos, final saboroso
Preço: R\$ 114,90 (em promoção)



Armani Amarone Della Valpolicella DOCG 2016, Vêneto IT (amadurecimento por 24 meses em bottis de carvalho)
Uvas: Corvia, Corvinone e Rondinella
Cor: rubi média intensidade, nuances acobreadas (14,5º GL)
Nariz: ameixa seca, licor de cereja, chocolate amargo, especiarias
Boca: seco, ótima acidez, corpo médio, estruturado, taninos aveludados, longo
Preço: R\$ 560,00

TODOS OS RÓTULOS NA ENOTECA DECANter SANTOS (TEL. 2104-7555)
WWW.DECANter.COM.BR



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

MERENGUE DO BABBO

Sobremesas
do Babbo

TAÇAS, TORTAS,
MOUSSES E SORVETES.
AQUI NO BABBO AS SOBREMESAS
SÃO IRRESISTÍVEIS.

CANTINA
Babbo Américo

TAÇA BROWNIE

Siga o Babbo

Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode