

Osteria celebra a tradição italiana

Com inspiração e respeito às raízes familiares, a Santos Sabores passa a integrar a Associazione Estera Brasileira, da Federação Italiana de Chefs

Santos ganhou uma osteria. O restaurante Santos Sabores, no Boqueirão, mudou de nome e de conceito para adotar a denominação. Sob a liderança dos sócios da casa Maurício Gonçalves e Milene Amadeo – uma descendente italiana com raízes na tradição culinária de sua família –, e do chef Danilo Rocha, cuja jornada pela gastronomia da Itália deixou uma marca em sua culinária, o local promete uma experiência imersiva nesse universo de valorização da qualidade do ingrediente.

"Esta mudança representa mais do que uma simples transição de nome. É uma celebração da herança italiana que vive em nossos corações e em cada prato que servimos. É como reviver as refeições com a minha família" diz Milene.

Recentemente, a Osteria Santos Sabores recebeu o convite exclusivo da FIC (Associazione Estera Brasileira, da Federação Italiana de Chefs) pa-

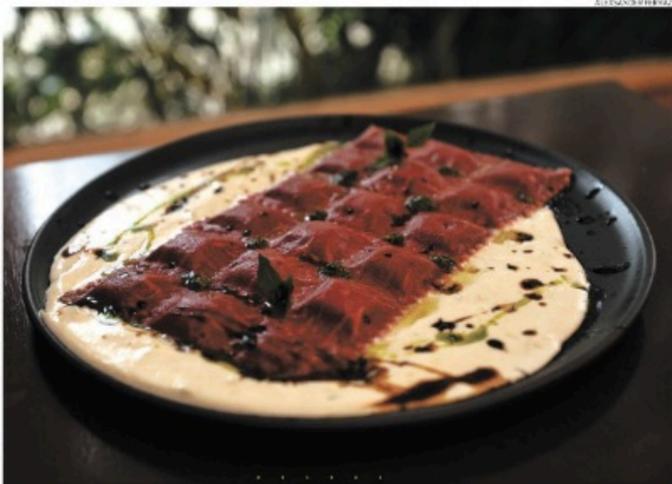
ra se juntar ao seleto grupo de mestres culinários que celebram a tradição italiana no Brasil, sendo o único restaurante e chef de cozinha da Baixada Santista a fazer parte deste grupo.

"Isso representa um marco significativo na nossa jornada, ficamos muito felizes com o reconhecimento e em nos associarmos a uma entidade tão sólida e representativa", conta Maurício.

Com a mudança do nome, vem uma visão renovada e uma missão ainda mais ambiciosa. "A Osteria Santos Sabores não apenas busca elevar a culinária italiana a novas alturas na região, mas também estabelecer conexões sólidas com chefs em todo o país, enriquecendo seu repertório culinário com um intercâmbio de experiências" destaca o chef Danilo Rocha.

MENU WEEK

Outra novidade é o menu do Restaurant Week, que será servido até o dia 5 de maio, no



Quadrucchi ao Limone tem massa de pitaia, recheada com salmão no creme de limão siciliano com pesto e faz parte do menu deste mês

almoço e no jantar com o formato entrada, prato principal e sobremesa. No jantar, no valor de R\$ 89,90, os clientes podem escolher entre uma seleção de entradas: o Brusqueta do dia, Polentina com Gorgonzola ou a Salada Panzanelle.

Elas vêm seguidas de pratos como Risotto de brie com damascos e amêndoas defumadas; Risotto com camarões no vinho branco, molho pommo rosso da casa, sobre molho pesto genovês; Medalhão de filé-mignon ao molho roti com nhoque de batata na manteiga de ervas; Quadrucchi ao Limone (massa de pitaia, recheada com salmão no creme de limão siciliano com pesto) e Pizza napolitana individual de longa fermentação coberta com creme branco, o brie, mel trufado com rúcula. Sobremesas clássicas fecham a refeição, como a Verrine de Café e o Merengata.

SERVIÇO: RUA CONSUL, 65 - BOQUEIRÃO, SANTOS, TERÇA-FEIRA, DAS 11H00 ÀS 19H00, SÁBADOS E DOMINGOS, DAS 12H00 ÀS 19H00. RESERVAS: P. (13) 3241-5411 | (13) 3241-5200.

Casa faz rodízio de minihambúrguer

A novidade da Heróis Burger Santos promete agradar os fãs de hambúrguer e universo geek, o Super Rodízio de Mini Hambúrguer, que acontece de segunda a quinta-feira, das 17h às 23h.

O cardápio do rodízio oferece seis opções de hambúrgueres temáticos, uma seleção de cinco petiscos da casa e duas opções de burgers doces. Os adultos pagam R\$ 69,90, com direito ao festival e a opção de adicionar um refrigerante refil por R\$ 14,90 para beber à vontade. Crianças de 4 a 9 anos pagam R\$ 34,90, com a opção de refrigerante refil a R\$ 9,90.

Localizado na Av. Presidente Wilson, 167, Santos, o Heróis Burger tem decoração temática e instagramável com super-heróis e ícones da cultura geek. Mais informações pelo telefone (13) 99146-0734.



São seis opções de hambúrgueres temáticos, além de uma seleção de petiscos da casa e dois burgers doces



RESTAURANT WEEK

A 8ª edição do Baixada Santista Restaurant Week vai até o dia 5 de maio em 25 restaurantes e bares, sendo 22 em Santos e três em Guarujá. A lista completa e seus cardápios estão no site www.restaurantweek.com.br. São três valores de menus: Tradicional (R\$ 54,90 o almoço e R\$ 69,90 o jantar); Plus (R\$ 68,90 e R\$ 89,90) e Premium (experiência gastronômica mais sofisticada, com menus de R\$ 89,00 e R\$ 109,00). Na foto, uma opção de menu de almoço do Restaurante CeSTU, no Gonzaga, com croqueta de entrada, risoto de parmesão com ragu de rabada e, para finalizar, merengata de frutas vermelhas e suspiros (R\$ 89,90)



Aproveite melhor as degustações

Santé! Uma grande oportunidade para provar rótulos diferentes e mesmo novas safras de vinhos já conhecidos é ir a feiras de vinhos ou a reuniões com diversos produtores. Aqui em Santos, contamos com muitas degustações que promovem importadores e produtores para que os apreciadores de vinhos e os profissionais da área fiquem por dentro das novidades, fato que atrai novos consumidores.

Muitos me questionam como posso provar tantos vinhos nessas grandes degustações sem me embriagar, sem passar mal. A dica que sempre dou aos meus alunos e agora para vocês, leitores, é, em primeiríssimo lugar, não degustar de estômago vazio.

Como algum carboidrato ou proteína anteriormente. Além disso uma colher de azeite antes de sair de casa ajuda a controlar a acidez, que você encontrará em todos os rótulos. E o primordial é beber água, o que significa que harmonizar vinho e água faz todo o sentido, uma vez que esta ajuda a limpar as papilas gustativas (mas não se engane, a água não vai hidratar a ponto de não enebriar, por isso modere).

Dessa maneira, e de acordo com o seu corpo e estrutura, você poderá aproveitar essa experiência no universo dos vinhos apreciando suas cores, intensidade, borbulhas, aromas, acidez, sabores, taninos e todos os elementos da bebida. Em geral, utilizo um

AGENDA

Terça-feira, das 15h30 às 19 horas, acontecerá o Lançamento do Guia Descorchados 2024 Vinhos Sul Americanos, em 26ª edição, no Village JK em São Paulo. Convites a R\$ 300 ao consumidor final. Vendas no site www.afegaonline.com.br

copo descartável como cuspidela, não é lá elegante, mas nós, profissionais, cuspiamos mais do que ingerimos, tenha certeza!

Comece pelos espumantes, siga para os brancos e rosés e, por último, os tintos. Geralmente, iniciamos pelos mais leves, passando para os mais encorpados, com passagem por madeira. Outro ponto positivo das feiras e eventos é que os representantes da vinícolas e importadoras indicam a sequência ideal.

Aproveite e tenha atenção: se você não está acostumado, beba com muita moderação! Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIA.NOMAGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA
SOMMELIÈRE

Amanhã tem A Causa Wine com 230 rótulos

Acontece amanhã a maior degustação beneficente de vinhos do Litoral Paulista, a A Causa Wine, que é um muito concorrida. Este ano serão 14 vinícolas, 29 importadores e mais de 230 rótulos apresentados.

O valor do convite é R\$ 150,00, totalmente revertido para Instituto Luis Alca-A Causa, que atende a famílias de pessoas com HIV. A 15ª edição do evento acontece amanhã, das 18 às 21 horas, no Parque Balneário Hotel, em Santos.

Os convites têm de ser comprados antecipadamente no Laticínios Marcelo, na Rua Lobo Viana, 54, e na Piccola Pomeria, na Rua Minas Gerais, 57.

O restaurante do Parque Balneário terá um menu especial de jantar para quem quiser esticar a noite no local, com entrada, prato principal e sobremesa. O valor do jantar é R\$ 157 por pessoa e se fizer reserva antecipada, pelo telefone 3285-6915, tem 10% de desconto.



Maior degustação beneficente de vinhos do Litoral Paulista, reverte a renda para o Instituto Luiz Alca



QUE TAL UM MENU COMPLETO POR UM PREÇO SUPER ESPECIAL?
SOMENTE HOJE QUALQUER UM DOS NOSSOS MENUS COMPLETOS ABAIXO
COM ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA SAI POR APENAS R\$65!

Menu Terra	Menu Mar
ENTRADA • Steak Tartare de filé mignon R\$ 22	ENTRADA • Dupla de camarão empanada e recheada com queijo R\$ 28
PRATO PRINCIPAL • Beef Ancho grelhado, arroz carreteiro e banana à milanesa R\$ 42	PRATO PRINCIPAL • Filé de Linguado grelhado, guamecido de arroz cremoso de abóbora com camarões e batata palha R\$ 48
SOBREMESA • Mousse de pêssego R\$ 15	SOBREMESA • Mousse de pêssego R\$ 15

☎ 13 99148.9560 ☎ 13 99116.0771 @ amarcozinhaautorat

APENAS DELIVERY | 11h ÀS 14h30 | QUANTIDADE DE PRATOS LIMITADOS, FAÇA SUA RESERVA

Isso é muito Babbo!

Penne à Siena
Molho ao Sugo com Tiras de Filé Mignon, Gorgonzola e Creme de Leite.

Siga o Babbo | Av. Ana Costa, 404 - Gonzaga - Santos - Delivery: 3302.0951 - 3284.5999 ou pelo QRCode

CANTINA Babbo América