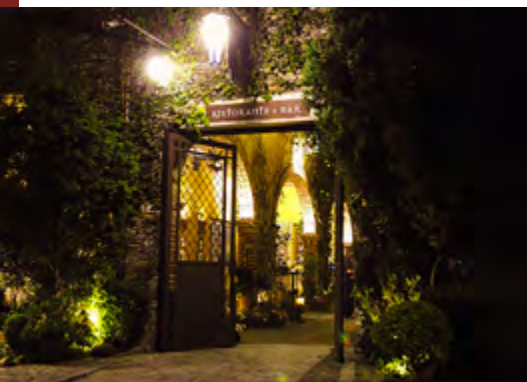


# Vicolo Nostro

## Especializado em Clássicos Napolitanos



*Gastronomia italiana sofisticada em um charmoso casarão de estilo clássico.*



Inaugurado em 1998 e administrado pela mesma família desde então, o Vicolo Nostro propõe ao visitante uma verdadeira viagem ao interior da Itália.

Com decoração que lembra as vielas italianas, o Vicolo Nostro está localizado em uma pacata rua do Brooklin, em São Paulo, onde antes funcionava uma fábrica de pães. Logo na entrada do restaurante, um grande portão de ferro, seguido pelo colorido jardim de hortênsias, encantam pela beleza e pelo clima de romantismo presente em cada detalhe.

Dividida em três ambientes, que podem ser adequados para a realização de eventos, a casa possui jardins internos, áreas abertas e um espaço de recreação com monitoria.

A luz baixa do ambiente dá um ar romântico ao restaurante, que tem decoração clássica e é formado por uma pequena “vila”, um salão interno com

lareira e diversas mesas no jardim.

O Vicolo Nostro apresenta um cardápio típico da Itália, composto por massas recheadas, sopas, risotos, polentas e frutos do mar, além de uma vasta carta com os melhores vinhos italianos. Para a sobremesa, o carro

chefe é o tradicional Tiramissú, servido em um prato decorado.

O Vicolo Nostro recebeu o selo *Ospitalità Italiana*, utilizado para classificar restaurantes na própria Itália que seguem fielmente as tradições do país.



## Especialidades da gastronomia italiana

Comandada pelo chef Cristiano Panizza, a cozinha do Vicolo Nostro é clássica, com



toques contemporâneos, inspirada no Norte e Centro da Itália.

Como entrada, os clientes degustam o couvert, composto por queijo de cabra, azeitonas, manteiga, sardela, azeite extravirgem aromatizado, aceto balsâmico, pão italiano e pães frescos.

Entre as sugestões do chef Panizza, estão o *Capeletti Fonduta* (massa fresca recheada com frango e vitela, ao molho cremoso de parmesão e redução de balsâmico); *Polenta com Ragu di Legumi e Burrata* (polenta mole com ragu de legumes e mussarela de búfala); *Ossobuco di Vitela con Risotto alla Milanese* (ossobuco de vitelo com risoto de açafrão e parmesão); *Lombata ai Funghi* (bife acho black angus ao molho de cogumelos frescos e secos, acompanhado de risoto de alho poró, brie e tomates cereja); *Agnello con Cipolla e Fettuccine Alfredo* (lombo de cordeiro ao molho de cebolas, acompanhado de massa fresca no molho de parmesão); e *Namorado in Crosta di Granchio con Riso Nero* (filet de namorado grelhado com crosta de siri gratinado, ao



molho de tomates frescos e alcaparras, com risoto de arroz negro).

Antes de saborear as delicias sugeridas pelo chef Panizza, que tal experimentar os antipastos. As opções incluem *Insalata di Rucola con Crostini di Polenta* (rúcula, lâminas de tomate, croutons de polenta e renda de parmesão); *Bruschetta con Olive e Mozzarella di Bufala* (pão italiano com azeitonas, tomates, mussarela de búfala e anchovas); *Carpaccio* tradicional ou *con Insalata* (carpaccio, alcaparras e parmesão com folhas frescas); *Insalata di Formaggio di Capra* (folhas da estação com cestinha de queijo caprino quente ao molho balsâmico); *Vitello Tonmato* (finas fatias de vitela com rúculas selvagens, molho de atum e flor de alcaparras); *Bruschetta di Polenta con Formaggio di Capra e Insalata de Rucola* (polenta grelhada e gratinada com cubos de tomate e queijo chevrotin, com salada de rúcula ao molho de aceto balsâmico); *Insalata Caprese* (mussarela de búfala com tomates, manjeriço e azeite extra virgem); *Carpaccio di Salmone Marinato all'Aneto* (fatias de salmão marinado com dill, ao molho de mostarda dijon e fios de palmito fresco); e *Insalata con Filetto* (salada morna de folhas frescas com filet mignon ao molho balsâmico e alecrim).

O Vicolo Nostro dispõe, ainda, de opções



de polentas, como a *Polenta alla Trevisana* (polenta mole com molho de linguíça fresca e radicchio ao vinho tinto); Polenta com Brie e Prosciutto (polenta mole com queijo Brie e presunto cru sobre folhas de rúcula); e *Polenta alla Pescatora* (polenta mole com frutos do mar ao alho e óleo, tomates frescos e espinafre).

Os risotos, tradicionais da culinária italiana, também estão presentes no Vicolo Nostro. Vale a pena experimentar as opções oferecidas! Então, escolha entre *Risotto di Anatra con Cipolla* (peito de pato com cebolas glaceadas); *Risotto ai Carciofini e Pollo* (alcachofras italianas e fatias de filet de frango ao vinho Marsala, sálvia e parmesão); *Risotto di Salmone con Broccoletti al Prosecco* (cubos de salmão fresco, flores de brócolis, ervas frescas e espumante italiano); *Risotto con Filetto e Radicchio al Vino Rosso* (iscas de filet mignon



e radicchio cozidos com vinho tinto); *Risotto con Gamberi e Asparagi* (camarões, aspargos frescos, ervas e grana padano); *Risotto di Salsiccia e Zucca* (linguíça calabresa com moranga, tomilho e parmesão); e *Risotto ai Frutti di Mare* (camarões, lulas, polvo, vongole e cubos de tomate fresco).

## Massas artesanais

Produzidas artesanalmente, as massas oferecidas pelo Vicolo Nostro merecem um capítulo à parte. O cardápio é dividido em massas tradicionais, massas recheadas e nhoques.

Entre as massas tradicionais, mas com um toque especial do chef Panizzi, estão o *Penne alla Rustica* (molho picante de cubos de tomate, berinjela, azeitonas verdes e pretas, alcaparras e queijo de cabra); *Fettuccine alla Calabrese* (massa fresca com molho de calabresa e tomates com mussarela de búfala e rúcula); *Tagliatelle ai Funghi e Formaggio* (massinha fina com shitake alho e óleo sobre molho de queijos); *Penne con Formaggio di Capra e Prosciutto Crudo* (molho cremoso de queijo de cabra com presunto cru, alho poró e pinoli); *Fettuccine alla Aromi di Tartufo Bianco* (massa fresca aromatizada com azeite de trufas brancas e fonduta de parmesão, servida com abobrinhas grelhadas); *Fettuccine con Gamberi e Carciofini* (massa fresca ao molho branco com camarões e alcachofras); *Tagliatelle al Pesto con Gamberi* (massinha fina com manjericão, pinoli e camarões); *Spaghetti Campo e Mare* (camarões, polvo, lulas e vongole ao alho e óleo, servido com legumes grelhados); e *Spaghetti ai Frutti di Mare* (camarões, lulas, polvo e vongole com cubos de tomate).

Já as massas recheadas incluem *Ravioloni di Mozzarella di Bufala* (massa fresca recheada com mussarela de búfala ao



molho de tomates e manjericão); *Tortelli di Zucca* (massa fresca recheada com moranga, parmesão e Amaretto na manteiga de sálvia e pinoli); *Tortelloni d'Agnello* (massa fresca recheada com cordeiro ao molho

cremoso de sálvia); *Agnolotti di Carciofini* (massa fresca recheada com alcachofras ao molho de mascarpone e hortelã); e *Pansotti di Bacallà* (massa fresca de açafraão recheada com bacalhau ao molho de alho poró).



Os nhoques são disponíveis em duas versões: *Gnocchi al Ragù d'Ossobuco* (nhoques de mandioquinha ao molho de ossobuco, tomates e vinho); e *Gnocchi con Zupetta di Gamberi* (nhoques de mandioquinha ao molho de camarões e creme de legumes).



## Carnes, aves e peixes

A culinária italiana não é composta apenas de massas; existem muitos outros pratos que utilizam carnes, aves e peixes como ingredientes para as suas deliciosas receitas.

No Vicolo Nostro, esses pratos também fazem parte do cardápio e são apresentados com ingredientes que proporcionam uma experiência gastronômica inesquecível ao paladar.

Entre as carnes, o Vicolo Nostro oferece *Tagliata di Fraldinha al Senape con Fettuccine al Burro* (fraldinha grelhada e fatiada ao molho cremoso de mostarda Dijon com massa na manteiga); *Scalopinne de Vitello al Pepe Verde con Risotto de Brie e Arancia* (escalopes de vitelo ao molho de pimenta verde, servidos com risoto de queijo Brie aromatizado com laranjas); *Filetto al Gorgonzola e Pera* (filet mignon grelhado ao molho de



gorgonzola e vinho santo com peras); *Filetto con Prosciutto al Pepe e Risotto di Asparagi* (filet mignon envolto em presunto cru ao molho de pimentas verdes e risoto de aspargos frescos); *Filetto in Salsa d'Aglio con Erbe* (filet mignon ao molho de azeite extra virgem com alhos assados e ervas frescas, servido tagliatelle no mesmo molho); *Scaloppine di Vitello ai Funghi Porcini* (escalopes de vitelo ao molho cremoso de cogumelos porcini e Marsala, acompanhados de tagliatelle na manteiga); *Filetto Ripieno con Brie* (filet mignon recheado com queijo Brie, ao molho de ervas, servido com risoto de cogumelos); e *Costoletta d'Agnello* (costeletas de cordeiro ao molho de ervas, acompanhadas de polenta mole com shitake).

No cardápio de aves, as opções incluem *Galletto Grigliato con Gnocchi al Tartufo* (galeto desossado e grelhado con nhoque de mandioquinha ao molho de grana padano, perfumado com azeite de trufas brancas); *Petto d'Anatra al Balsamico con Risotto di Gorgonzola e Pera* (peito de pato grelhado, mal passado, com molho de aceto balsâmico e risoto de gorgonzola e pera); *Filetto de Pollo con Risotto* (filet de frango grelhado ao olho roti, perfumado com limão, e risoto de tomate seco, mussarela de búfala e rúcula); e *Sal-timbocca di Pollo con Purè di Patate Baroa* (escalopes de filet de frango com presunto cru e sálvia ao molho de limão com purê de mandioquinha).

No cardápio de peixes, opções diferenciadas, como o Riso Nero con Cala-

maretti (arroz negro, lulas refogadas e rúcula italiana); o *Pesce al Limone e Gamberi con Spaguetti di Legume* (peixe do dia ao molho cremoso de açafrão, limão siciliano e camarões, acompanhado de espaguete de legumes); o *Salmone con Asparagi e Risotto di Brie e Zucchini* (filet de salmão grelhado ao molho de aspargos frescos, servido com risoto de queijo Brie, abobrinha e cubos de tomate); o *Trota al Burro d'Arancia e Mandorle* (filet de truta com molho de laranja e amêndoas, servido com trouxinhas de aspargos e presunto cru e batatinhas cozidas); o *Filetti di San Pietro con Purè* (filet de saint peter grelhado ao molho de alho poró, servido com purê de aspargos frescos); o *Namorado in Crosta di Granchio con Riso Nero* (filet de namorado grelhado com crosta de siri gratinado ao molho de tomates frescos e alcaparras, com risoto de arroz negro); o *Baccalà Mantecato* (bacalhau desfiado, azeitonas verdes e cubinhos de batata, servido gratinado com polenta brustolada); o *Pesce Grigliato con Risotto e Veloutè di Gamberi* (peixe do dia grelhado, acompanhado de risoto ao pesto de palmito pupunha ao molho veloutè de camarões); e o *Gamberi al Prosecco* (camarões ao molho de espumante Prosecco e maçãs, servidos com arroz de pistache).



## Dolci e Vini

As sobremesas são indescritíveis... *Crumble di Mele con Crema Inglese* (torta quente de maçãs com cobertura crocante de amêndoas e creme inglês); *Crostanti di Latte Brûlé con Pistacchio* (creme brûlé crocante da casa com pistache); *Ciccolatino* (bolinho de chocolate quente com recheio cremoso e sorvete de creme); *Tortino di Cioccolato con Fragole* (bolinho de chocolate quente recheado com creme e morangos frescos); *Sformato Croccanti con Mango Caramellato* (pavê gelado de crocante com manga caramelada); *Fragolata* (mini suspiros com orangos e chantilly); *Frutta Gratinata allo Zabaione* (frutas frescas gratinadas com zabaione e telha de amêndoas); *Zabaione con Amaretti* (espuma de ovos batidos com Marsala, servida com biscoito de amêndoas); *Banana Flambata con Gelato*; *Pera al Vino*; e o famoso Tiramissù, são algumas das deliciosas opções.

Além do cardápio regular, o Vicolo Nostro oferece de segunda à sexta, no almoço, o *Pranzo Espresso* (cardápio executivo), que inclui couvert, entrada, prato principal e sobremesa.

Para harmonizar com o menu, o Vicolo Nostro possui uma carta de vinhos com cerca de 370 rótulos, de 13 países diferentes.



[vicolonostro.com.br](http://vicolonostro.com.br)