

RESTAURANTE ITALIANO EM DESTAQUE

# TERRAÇO ITÁLIA

Charme e requinte  
no topo da cidade

*Situado em um dos prédios  
mais icônicos e imponentes  
da cidade de São Paulo,  
o Terraço Itália traz  
consigo um legado de  
história e tradição.*

*Um protagonista na  
cena paulistana  
que surpreende e  
encanta clientes  
e visitantes há  
quase 50 anos.*



50  
Anos

TERRAÇO ITÁLIA



## Um presente para São Paulo

Em 1948, Evaristo Comolatti desembarcou em Santos, carregando como tantos outros imigrantes, uma bagagem de sonhos. Com seus dotes de grande determinação, inteligência, bom senso e forte espírito empreendedor, iniciou sua caminhada contra os obstáculos de uma terra desconhecida. Dia após dia, ano após ano, trabalhando em ritmo frenético e constante, começaram a surgir suas primeiras empresas, uma após a outra, mas sempre voltadas ao segmento automotivo, constituindo, assim, o Grupo Comolatti.

Ainda que realizado e orgulhoso com seus empreendimentos, Evaristo Comolatti sentia que devia algo para a cidade de São Paulo. Certo dia, em visita às obras do edifício Itália, impressionou-se diante das dimensões da estrutura daquele prédio projetado por A. Franz Heep no início da década de 60 e inaugurado em 1965. Considerado um dos marcos da arquitetura brasileira, o Edifício Itália possui 165 metros de altura, distribuídos entre 46 pavimentos, que são servidos por 19 elevadores, atendendo aos andares do escritório, uma galeria com lojas e sobrelojas, teatro e, particularmente, um maravilhoso terraço na cobertura do edifício.

Ao chegar ao topo daquele que era o edifício mais alto da cidade, deparou-se com uma vista deslumbrante da cidade que o acolhera e para qual tinha tanta gratidão. No intuito de possibilitar aos visitantes desta cidade a visão do desenvolvimento e a pujança do povo dessa que era a sua segunda pátria, decidiu presentear a cidade instalando ali um luxuoso restaurante. As obras iniciaram imediatamente e em 29 de setembro de 1967, pelas mãos do prefeito Faria Lima,



era inaugurada a mais bela vista panorâmica da grande metrópole paulistana: o Terraço Itália Restaurante, cartão de visita da cidade, o mais sofisticado ponto de encontro de celebridades e personalidades.

O tempo passou, a cidade de São Paulo cresceu ainda mais e as pessoas tiveram que se adaptar a um novo ritmo. Hoje, após cinco décadas de história, o Terraço Itália Restaurante mantém intacto o alto padrão de seus serviços, se adaptando às novas exigências de mercado e mantendo o título de cartão postal da cidade de São Paulo.

Do alto de seus 160 metros de altura e completando 50 anos de história e tradição, o Terraço Itália é um marco da cidade de São Paulo. Servindo com requinte e sofisticação sob os cuidados de uma equipe altamente qualificada, alia o mais concorrido *Skyline* da cidade à tradicional gastronomia italiana, tornando a experiência única e inesquecível.

Dotado de ambientes elegantemente decorados e atmosfera cosmopolita, o Terraço Itália é um complexo de lazer, gastronomia e eventos, com versatilidade para sediar almoços, jantares com piano e música ao vivo, eventos sociais e corporativos.

Com adega composta por mais de 200 rótulos selecionados dentre bons produtores do velho e novo mundo, suas salas, restaurante e bar, são cenário perfeito para o entretenimento e o desfrute de bons momentos na cidade de São Paulo.

Famoso pelo caráter romântico e tido como um dos melhores lugares para ir a dois em São Paulo, seu Piano Bar é conhecido pela excelente carta de *drinks* e o serviço atencioso de uma equipe treinada dentro de rigorosos padrões de qualidade. Hoje, o grande charme de se frequentar o Piano Bar é, justamente, a variedade de artistas e repertórios



que o espaço oferece. O Trio de Jazz do Terraço se apresenta de quarta a sábado, mantendo a atmosfera musical com a cidade aos seus pés.

Seu concorrido almoço, servido na Sala Nobre, que ganhou novos ares em 2015, é uma festa para os olhos e o paladar. Inclua-se aí os almoços aos sábados e o tradicional *Buffet Italiano* dominical, que atraem muitos visitantes e são programas imperdíveis. A Sala Panorama, por sua vez, reúne em um belo ambiente, boa gastronomia e música ao vivo. E a Sala São Paulo permite a realização de eventos sociais e corporativos com a elegância e experiência de quem entretém e encanta visitantes e clientes há quase 50 anos.

### Bodas de Ouro

Cinco décadas, cinco chefs, cinco mixologistas, cinco *drinks* e cinco menus com prato principal em releitura marcam as comemorações dos 50 anos do Terraço Itália e contaram a história do restaurante através de uma série de eventos que começaram em maio e terminaram no final de setembro.

Bodas de Ouro mais do que merecidas deste casamento feliz e duradouro com a cidade de São Paulo e que tem ainda muita estrada pela frente a percorrer. Ícone presente no imaginário de quem vive ou visita a capital paulista, o restaurante tornou-se um complexo com intensa vida em suas salas, bar e varanda, permitindo uma das mais belas vistas panorâmicas da cidade.

Convidados a interpretar alguns dos clássicos mais pedidos na época em que o Terraço Itália nasceu, os chefs Marco Renzetti (Osteria del Petirosso), Pier Paolo Picchi (Picchi), Roberto Ravioli (Casa Ravioli), Gianpiero Giuliani (Due Cuochi), e a dupla Salvatore Loi & Paulo Bar-



ros (Modern Mamma Osteria), assinaram a cada mês um menu em cartaz durante 30 dias no restaurante, incluindo entrada, prato principal e sobremesa, servido apenas no jantar. Para receber a nata da *cucina italiana*, o chef toscano Pasquale Mancini, do Terraço Itália acompanhou e coordenou a adaptação dos menus criados por estes consagrados chefs durante os cinco meses de comemoração.

O prato principal de cada um dos menus trazia uma releitura atual de um clássico do restaurante, adaptado de acordo com a criatividade e percepção do chef convidado.

Marco Renzetti abriu as comemorações, no mês de maio, com o primeiro menu, que incluía: de entrada, o Mil Folhas de Legumes da Estação com Redução de Queijo Parmesão; como prato principal, a releitura da famosa Lagosta ao Thermidor; e, de sobremesa, o Fondant de Chocolate com Calda de Figo e Brandy.

Na sequência, em junho, Pier Paolo Picchi, apresentou o seu menu: Capellini de Palmito Pupunha, Brotos, Flores e Alici; Ravioli de Truta com Manteiga Noisette de Amêndoas e Redução de Laranja Bahia, revisitando a famosa Truta com Amêndoas da época; e, como sobremesa, Pão, Chocolate e Pera.

Roberto Ravioli assinou o cardápio do mês de julho, que incluía como entrada Torre Cruda del Mare (tartar de atum, abacate e lagostim, com tempura de abacate e crisps de quinoa); um *remake* do Steak Diana com Dry Aged e funghi Porcini; e Suflé ao Cioccolato com Nutella e Crema di Mascarpone.

Em agosto foi Gianpiero Giuliani quem assumiu as caçarolas do restaurante, servindo Polenta Cremosa com Taleggio DOP e Mostarda de Cremona; Ravioli Aberto de Pato e Porcini com Redução

de Laranja Lima, uma versão moderna do Pato com Laranja; e Duas Texturas de Mascarpone Italiano com Compota de Figo, Mel Trufado e Farofa de Cantucci Toscano.

Salvatore Loi e Paulo Barros fecharam a temporada e assinaram o menu em setembro, com Gnocchi Recheado com Espinafre e Molho de Tomate Fresco com Manjeriço, seguido de Camarão Rosa com Cebolas Confitadas e Gelatina de Água De Coco Verde, uma releitura do Camarão com Coco; e Crostata de Ricota com Chocolate e Caramelo com Flor de Sal, para a sobremesa.

Já no universo etílico, os *barman* Fábio La Pietra, Spencer Amereno, Marcelo Serrano, Jean Ponce e Laércio Zulu, assinaram a cada mês um *drink* em cartaz durante 30 dias no restaurante, do mês de maio até o mês de setembro.

Após uma pesquisa minuciosa, descobriu-se em cardápios antigos do Terraço Itália uma série de *drinks* que eram servidos na casa. Uma grande quantidade de anotações de diversas épocas. O mais curioso é que o material estava separado por datas e com anotações manuscritas sobre quantidades com maior saída na casa. Como os arquivos estavam soltos e nas anotações constavam apenas os elementos dos *drinks*, surgiu a idéia de separar esses elementos por décadas. Foi feita uma contagem manual, a cada dez anos, para encontrar os ingredientes/bebidas que foram mais consumidos. Dessa forma, chegou-se aos *drinks* que fizeram mais sucesso na história do Terraço Itália em 50 anos. Algo muito particular e que, certamente, trouxe uma memória afetiva aos frequentadores de diferentes épocas.

Para prestigiar os novos nomes da mixologia, o Terraço Itália convidou renomados profissionais para fazerem parte des-



sa homenagem ao grande ícone da cultura italiana de São Paulo. Em maio, Marcelo Serrano apresentou o Drink com Bitter (década de 70); em junho, Zulu Bartender preparou o Drink com Creme ou Licor Cremoso (década de 80); em julho, Spencer Amereno ofereceu o Drink Livre (década de 90); em setembro, Jean Ponce reviveu o Drink com Martini e Gin (década 90); e, em setembro, Fábio La Pietra apresentou o Drink com Prosecco (década de 10).

### Vários motivos para subir ao 41º andar

Além da vista de tirar o fôlego, dos ambientes elegantemente decorados e do serviço impecável, o Terraço Itália oferece alta gastronomia italiana, com a assinatura elegante do Chef toscano Pasquale Mancini, que traduz toda a tradição e simplicidade da culinária toscana nos pratos do seu menu. Ingredientes frescos, selecionados e, muitos deles, originalmente italianos compõe cada criação, tornando a experiência de jantar a 165 metros de altura uma festa aos olhos e ao paladar.

Melanzane alla Parmigiana (berinjela a Parmigiana); Insalata Caprese (tomates, mussarela de búfala e folhas de manjeriço); Insalata di Stagione (variedade de folhas, palmito, tomate e queijo Brie); Polenta Cremosa con Funghi Trifolati e Pecorino (Polenta cremosa servida com cogumelo e queijo Pecorino); Salmone Marinato con “Mandioquinha” Croccante e Crema di Mascarpone (salmão marinado com mandioquinha crocante e creme de Mascarpone); Insalata di Gamberoni e Quinoa con Olio Profumato alle Herbe (salada de camarão e quinoa ao perfume de azeite de ervas); Mille Foglie di Prosciutto di Parma (presunto de Parma com rúcula, figos e lascas de Parmesão); Car-



paccio Tradizionale (carpaccio de filet mignon ao molho mostarda e Parmesão); Tartare di Manzo con Verdure Croccante e Crema di Parmeggiano (tartar de mignon com mix crocante de legumes e creme de Parmesão); Burrata con Pomodori e Prosciutto di Parma Croccante (burrata com tomate e crocante de Parma); e Selezione di Salumi (seleção de frios), são apenas as opções de Entradas... Imaginem os pratos principais, cujo menu inclui diversas opções de massas, risotos, carnes e peixes!

No menu de massas... Ravioli di Mozzarella al Pomodoro (massa fresca com mussarela de búfala ao molho de tomate e manjeriço); Penne Rigate (senza glutine) al Pomodoro e Basilico (massa seca italiana, sem glúten, ao molho de tomate e manjeriço); Tortelli Ripieni di Zucca, Mostarda di Cremona e Amaretti (massa fresca recheada com abóbora cremosa, mostarda de Cremona e crocante de Amaretti); Mezzelune di Burrata in Crema di Pomodorini e Basilico (massa fresca recheada de burrata com creme de tomatinhos e manjeriço); Tortelli Ripieni di Brie e Noci con Burro e Pepe Rosa (massa fresca recheada de Brie e nozes na manteiga e pimenta rosa); Ravioli Ripieni di Taleggio in Salsa di Tartufo (massa fresca recheada com queijo Taleggio e manteiga de trufas); Linguine in Salsa di Limone Siciliano e Gamberi (massa seca com molho de limão siciliano e camarão); Penne con Funghi e Gamberi Flambati al Brandy (massa seca com funghi e camarão flambado ao Brandy); Agnolotti ai Frutti di Mare com Bisque di Aragosta (massa fresca com frutos do mar e bisque de lagosta); Spaghetti ai Frutti di Mare (massa seca com frutos do mar); Linguine al Nero di Seppia con Ragù di Aragosta (massa seca com tinta de lula e ragù de lagosta); Pappardelle



con Ragù di Anatra in Bianco (massa fresca com ragù branco de pato ao vinho de porto).

Já no menu de risotos, as opções são: Risotto di Melanzana e Pecorino con Pinoli Croccante (arroz italiano com berinjela, queijo Pecorino e pinole crocante); Risotto ai Funghi Porcini (arroz italiano com cogumelos); Risotto di Baccalá, Olive Nere e Croccante di Porri (arroz italiano com lascas de bacalhau, azeitona preta e alho poró crocante); Risotto con Limone Siciliano e Gamberi (arroz italiano com raspas de limão siciliano e camarão); Risotto ai Frutti di Mare (arroz italiano com frutos do mar); Risotto con Aragosta e Asparagi Freschi (arroz italiano com lagosta e aspargos frescos); e Risotto con Asparagi, Brie e Parma Croccante (arroz italiano com aspargos, queijo Brie e crocante de Parma).

No menu de carnes e aves... Scaloppine di Vitelo al Limone con Risotto ai Funghi Porcini (escalope de vitelo ao limão com risoto de funghi porcini); Saltimbocca alla Romana con Purè di Patate (escalope de filet mignon, sálvia, presunto ao vinho tinto e purê de batata); Costolette di Cinghiale e Miele Tartufato con Patate Gratinée (carré de javali em seu próprio molho com mel trufado e batata gratinada); Contro Filetto Grigliato con Misto Forno (contra filé grelhado ao azeite de alecrim e misto de batata, tomate e cebola ao forno); Filetto di Manzo ai Funghi con Polenta Cremosa (filet mignon ao molho de funghi servido com polenta cremosa); Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano e Piselli (ossobuco em seu próprio molho com risoto de açafrão e ervilha); Costolette d'Agnello con Risotto di Radicchio Trevigiano (carré de cordeiro com risoto de radicchio trevigiano); e Filetto di Manzo

al Tartufo Sott'olio con Risotto alla Parmigiana (filet mignon com lâminas de trufas negras com risoto à parmegiana).

E, entre as opções de peixes e crustáceos, Salmone alla Griglia con Capperi e Risotto al Basilico (salmão grelhado com molhos de alcaparrones e risoto de manjerição); Merlano in Crosta di Patate allo Zafferano e Risotto di Porri e Mandorle (filé de badejo com crosta de batata ao molho de açafrão e risoto de alho poro com amêndoas); Sogliola Grigliata in Salsa di Gamberi con Tagliolini di Verdure (linguado grelhado com molho de camarão e tagliolini de legumes); Gamberoni al Prosecco e Risotto allo Zafferano (camarão ao Prosecco servido com risoto de açafrão); Gamberoni Impanati al Profumo di Coco e Risotto di Limone Siciliano (camarão empanado com raspas de coco servido com risoto de limão siciliano e Mascarpone); Grigliata di Mare con Spaghetti alla Pescatora (misto de frutos do mar grelhados servido com espaguete em seu próprio molho); Baccalá Grigliato con Mini Patate, Pupunha e Verdure (bacalhau grelhado com mini batatas, pupunha e legumes); e Aragosta alla Griglia in Salsa di Arancia (lagosta grelhada com molho de laranja e risoto de limão siciliano).

Para finalizar, uma completa seleção de doces e frutas como sobremesa. As opções incluem Baba ao Rum; Tiramisù; Doce com Pavesini, Mascarpone, Café e Cacao; Degustazione di Sorbetti (degustação de três sorvetes de frutas artesanais); Meringa al Cioccolato Bianco con Mascarpone e Fragole (merengue ao chocolate branco com Mascarpone e calda de morango); Mille Foglie all'Antica (mil folhas com creme de baunilha, chantilly e morangos); Sfera di Cioccolato con Gelato alla Crema (esfera de chocolate



com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas); Torta Caprese con Gelato Fior di Latte e Amarena (torta de amêndoas e cacau com sorvete de flor de nata e Amarena); Gelato di Mascarpone in Salsa de Cioccolato al Tartufo con Noccioline (Sorvete de Mascarpone com calda de chocolate trufada e farofa de amendoim); Semifreddo al Cioccolato e Mango (semifredo de chocolate recheada de manga); e Delizie di Cioccolato con Vino "Late Harvest" (torta Fiorentina e semifredo de chocolate com morangos flambados harmonizado com vinho).

Para acompanhar a refeição, o Terraço Itália oferece uma completa Carta de Vinhos, composta por mais de 200 rótulos selecionados entre os melhores produtores do velho e novo mundo.

O Terraço Itália também oferece Almoço Gourmet, unindo alta gastronomia, atendimento rápido e atencioso, segurança e privacidade em um ambiente aconchegante e sofisticado; bem como o tradicional Almoço com Buffet, composto por uma variedade de antepastos, entradas e sobremesa. Já os pratos quentes contam com um sofisticado serviço empratado com opções à escolha.

Para as festas e final de ano, o Terraço Itália preparou um menu especial, que une um cardápio memorável com uma vista inesquecível!



**Terraço Itália Restaurante**  
[terraçoitalia.com.br](http://terraçoitalia.com.br)