



## Comida italiana



Ravioli de ricota com alcachofra e limão siciliano, um dos pratos mais pedidos da cozinha do chef Leandro Victório

FOTOS: WELLINGTON NEMETH

### La Cucina Di Casa

# Entra, a casa é sua

Acolhedor e com ótimas receitas, o La Cucina Di Casa, do chef Leandro Victório, é uma verdadeira imersão na cozinha italiana

Diariamente, as massas e molhos são produzidos de forma artesanal, ou seja, "fato a mano", na organizada cozinha do chef **Leandro Victório**. Após trabalhar em restaurantes na Espanha e em Portugal, onde descobriu sua verdadeira vocação – e abriu, assim que retornou ao Brasil, há oito anos, o **La Cucina Di Casa**. "A casa nasceu com a proposta de ser um restaurante informal, descontraído, mas com muita paixão e respeito pela gastronomia, daí meu cuidado com a preparação das receitas, todas artesanais e feitas com ingredientes de altíssima qualidade", diz Victório.

Para ajudar, a casa de Victório está instalada na charmosa rua Gabriele D'Annunzio, simpático corredor do Campo Belo com várias atrações gastronômi-

cas. O La Cucina mantém uma legião de fãs e conquista novos a cada temporada. "Sempre inserimos novos pratos, mas não podemos tirar nenhum, então imagina a loucura que é", diz o chef.

No ambiente da casa, decoração, vasos de plantas e quadros com ícones do cinema, como Marlon Brando em cena do clássico *O Poderoso Chefão*, ilustram a atmosfera acolhedora do restaurante que mantém duas salas para até dez pessoas no piso superior, ideal para encontros mais intimistas e eventos. Da rotisserie anexa à casa, Victório lançou o projeto "Burger di Casa" que funciona às sextas, sábados e domingos, quando clientes provam excelentes hambúrgueres feitos com cortes especiais.

No almoço executivo de segunda a sexta (a casa abre todos os dias no almoço), ou nos jantares de sexta e sábado, os clientes conferem deliciosas massas

frescas e recheadas, como o Spaghetti com camarão, lula e vieiras, o Ravioli de vitelo com molho funghi, cogumelos variados e azeite trufado e o Ravioli de ricota com alcachofra e limão siciliano. "Tem cliente que diz que, quando vai para a Itália, morre de saudade da minha comida, principalmente das massas", lembra o orgulhoso chef. De sobremesa, nada do clássico Tiramisu, mas a deliciosa Torta de limão e o autoral Banana assada gratinada com cachaça bananinha e açúcar mascavo com canela e sorvete de creme.

Para quem quer somente beber um bom vinho e petiscar pães e antepastos, o La Cucina também é uma boa opção – assim como para os que preferem levar sua própria garrafa de vinho. Um detalhe inusitado: a casa não cobra serviço de rolha se o cliente oferecer uma taça de vinho ao chef. "Assim brindo com meu cliente e conheço outros vinhos". Da adega do restaurante ou da particular do cliente, o que vale é a experiência prazerosa de estar no La Cucina Di Casa. Saúde!

■ **La Cucina Di Casa**  
R. Gabriele D'Annunzio,  
1324 - Campo Belo  
Tel.: (11) 5093 0002

