



Brooklin / Campo Belo



Leandro Victorio, chef e proprietário do restaurante La Cucina Di Casa, resolveu escolher como nome do empreendimento sua principal proposta para os clientes: um ambiente descontraído e uma comida feita com muito amor e paixão. “A ideia sempre foi de uma casa italiana informal e aconchegante”, afirma Victorio. Também por isso o chef escolheu o bairro do Campo Belo, “um lugar tranquilo, que remete a uma cidade do interior”. E, na decoração, dispôs móveis de madeira, vasos e quadros para completar a ambientação perfeita.

Para saborear, os clientes podem escolher entre diversas receitas que têm destaque na cozinha italiana e mediterrânea. O chef ressalta sua criteriosa seleção para os ingredientes usados nos preparos de suas receitas. As massas, especialidade da casa, são preparadas artesanalmente por ele. O Spaghetti com Frutos do Mar, o Fettuccine com Trufas Negras e as lasanhas são algumas das opções que utilizam as graciosas pastas de Victorio.

Mas, obviamente, as opções não figuram apenas no mundo das massas. Risotos, como o de Funghi, preparado com cogumelos variados e escalope de mignon, ou o de Camarão e Lula, ao molho de limão siciliano e pesto, também fazem sucesso.

As massas recheadas são um capítulo à parte. Victorio une a leveza de suas pastas artesanais com recheios bem harmonizados e saborosos. Esse é um time de delícias diferenciadas, como os raviólis de Vitelo, Queijo Brie ou Alcachofra; o Agnolotti de Mussarela de Búfala. Entre os carros-chefe da casa: Ravióli de Queijo Brie com Geleia de Damasco, tudo feito ali, de produção própria. Ou o Polvo na Brasa com Páprica e Arroz Sete Grãos. Outra riquíssima especialidade é o Medalhão ao molho de funghi e trufas negras com fettuccine.

“Sempre busco inspiração em viagens e restaurantes que visito, mas principalmente busco no desejo e na opinião dos meus clientes”, explica o chef. Dessas fontes, surgem receitas como o Tagliatelle do Chef, preparado com ragu de mignon, funghi, cogumelos variados e azeite trufado.

O La Cucina Di Casa recentemente passou a abrir todos os dias da semana. Junto ao restaurante, Victorio sempre comercializou suas massas, molhos, antepastos, tortas e doces. E, desde o ano passado, a rosticceria mudou-se para a casa vizinha, com mais espaço, para, aos fins de semana, oferecer também frango assado, costelinha, linguíça e espetinhos na brasa.

Rua Gabriele D’Annunzio 1324/ 1328 (rosticceria) – Campo Belo. Tel.: (11) 5093-0002

La Cucina Di Casa

Italiano de casa

Há sete anos, o restaurante La Cucina Di Casa traz brilho aos olhos dos clientes do Campo Belo, com as mais saborosas receitas italianas

FOTOS: SERGIO CARVALHO

