

(jantar e sáb. e dom.) Entradas: R\$ 30 a R\$ 35. Pratos principais: R\$ 40 a R\$ 50. Sobremesas: R\$ 20 a R\$ 25. Menu executivo: R\$ 60. Menu degustação: R\$ 120. ☎ (011) 3111-1111, no almoço, R\$ 10 no jantar. 5.

PHILIPPE BISTRO ★★★★★

O clima agradável da Rua Normandia contribui bastante para o sucesso do bistrô – as mesas do terraço são as mais disputadas, tanto no almoço quanto no jantar. Da cozinha, comandada por Luis Philippe Vieira, saem receitas tradicionais francesas: filé au potim, quiches e steak tartare com fritas. O medachão de filé grelhado, salpicado de flor de sal, vem guarnecido de risoto de cogumelos ao aroma de trufas. R. Normandia, 102, Moema, tel. 3332-5852, philippebistro.com.br. Seg. 18h/16h; ter. a qui. 18h/19h; sex. e sáb. 18h/18h; dom. 18h/18h. Cofre: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z. Entradas: R\$ 15,30 a R\$ 22,50. Pratos principais: R\$ 30,30 a R\$ 35. Sobremesas: R\$ 8 a R\$ 12,50. Menu executivo: R\$ 24,30 a R\$ 29. ☎ (011) 3111-1111, no almoço, R\$ 12 no jantar, sáb. e dom. 2/3.

SARRASIN GALETTERE ★★★★★

A especialidade da casa são as galettes: crepes salgadas, típicas da Bretanha (noroeste da França), cuja massa tem o trigo saraceno como principal ingrediente. O cardápio do restaurante reúne 18 sugestões de recheios. A sartre leva camarões cozidos no vapor sob molho de cogumelos parís, gengibre, damasco e curry. A volaille é preparada com figos caramelizados no vinho do porto, presunto cru, queijo de cabra e farofa de nozes. Na galette mirinda, a doçura da pera cozida no vinho tinto faz contraponto à potência do queijo gorgonzola. De sobremesa, o saint-exupéry leva morangos, chantilly, sorvete de creme, amêndoas torradas e calda de chocolate. R. Costa Carvalho, 482, Pinheiros, 309-1224, sarrasin.com.br. Ter. a qui. 18h/19h; sex. 18h/19h; sáb. 18h/18h e 18h/19h. Cofre: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z. Entradas: R\$ 12 a R\$ 30. Pratos principais: R\$ 24 a R\$ 36. Sobremesas: R\$ 8 a R\$ 29. 7/3.

Grego

ACRÓPOLES ★★★★★

O grego Theodoros Petrakis, proprietário do restaurante, não arreda o pé do salão, recebe o freguês, oferece a ótima salada grega (alfaca com agridão, tomate, azeitona, pepino e qui-

jo regados com azeite grego) e o conduz até o balcão da cozinha. Ali ficam expostas em grandes travessas as receitas do dia. Geralmente há lulas macias, o aromático carneiro assado, camarões gigantes com molho de tomate, polvo ao molho de vinho e mussola. Borta de berinjola com purê de batata e carne moída. R. de Grego, 264, Bom Retiro, 3 Travessas, 309-4288, restauranteacropoles.com.br. Desde 1999. Seg. a dom. 18h/18h. Cofre: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z. Entradas: R\$ 30. Pratos principais: R\$ 25 a R\$ 30. Sobremesas: R\$ 4 a R\$ 7. 5.

Indiana

MADHU ★★★★★

Pela fachada de vidro dá para ver o ambiente interno, com luz fria, elementos coloridos e espelhos de TV. A casa foge do padrão dos restaurantes indianos da cidade, que privilegiam a decoração ostensiva e o serviço pomposo. Como em qualquer fast food, o cliente escolhe uma das 12 opções de combos (seis delas vegetarianas), paga a conta no caixa e leva a refeição para a mesa, numa bandeja de plástico. Os preços também se equiparam ao que se gasta em um sanduíche: de R\$ 12 a R\$ 19 pelo prato principal, com um ou dois acompanhamentos, dependendo da receita. O combo chicken biryani traz uma porção de arroz com especiarias, pedaços de frango e castanhas-de-caju, mais uma de duas opções de guarnição: snack vada (quatro bolinhos de lentilha, fritos e sequinhos, que lembram bastante o falafel), ou a salada raita (tomate, cebola, hortaliça e iogurte). R. Augusta, 1.428, Consolação, 3 Consolação, tel. 3180-9222, madhurestaurant.com.br. Desde 2000. Seg. a qui. 18h/19h; qui. 18h/19h; sex. 18h/19h; sáb. 18h/18h; dom. 18h/19h. Cofre: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z. Pratos principais: R\$ 12,30 a R\$ 21,30. Sobremesas: R\$ 5 a R\$ 10,30. 5.

SAMOSA & COMPANY INDIAN FOOD ★★

Radicado em São Paulo há 14 anos, a culinária Deepali Bauskar e o marido, Vijay, abriram o restaurante no fim do ano passado. O Samosa & Company Indian Food fica num sobradinho na Saúde, com paredes pintadas de bordô e jato de residência. É o próprio Vijay quem cuida do salão, explicando o cardápio com um português de sotaque carregado. Co-

meca pela samosa, um salgado com recheio de batata, ervilha e ovo-passa temperado com cominho, gengibre, pimenta, açafrão e garam massala (mistura de condimentos como louro, cravo, cardamomo, pimenta-do-reino e canela). Fiel à tradição hindu, segundo a qual a vaca é sagrada, os Bauskars não servem pratos com carne bovina. Experimente o rogan josh, um cabrito desossado e cozido com iogurte, gengibre, garam massala e pimenta – peça junto um pote de arroz baomati ou um rasan (glo achatado) para amenizar o efeito picante da receita. O cardápio lista apenas duas sobremesas, ambas doces. O gajar halau é um doce à base de cenoura ralada e cozida no leite com cardamomo e açúcar; o gulab jamun, um bolinho à base de leite, frito e depois mergulhado numa calda aromatizada com água de rosas e cardamomo. R. Paulo Machado, 122, Saúde, tel. 4220-7900. Desde 2000. Qua. a sáb. 18h/19h e 19h/18h; dom. 18h/19h. Cofre: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z. Pratos principais: R\$ 30 a R\$ 36. Sobremesas: R\$ 15. Menu executivo: R\$ 28 a R\$ 30.

Italiana

BELLOSGUARDO ★★★★★

Ao contrário da maioria das cantinas, a Bellosguardo tem decoração sôbria e menu enxuto, com ênfase nas massas frescas de produção própria. Um bom pedido é a lasanha com molho à bolonhesa, gratinada com mussarela – a massa, embora não seja das mais fininhas, surpreende pela leveza. O fucilli, modelado à mão, vai bem com o molho de tomates frescos e polpetinhas. Quase todas as receitas servem duas pessoas, mas a succulenta perna de cabrito com brócolis e batatas cozidas alimenta três. R. dos Anapáris, 1.344, Moema, 3332-3476. Ter. a sex. 18h/19h e 19h/19h; sáb. 18h/18h e 19h/19h; dom. 18h/18h. Cofre: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z. Entradas: R\$ 1,30 a R\$ 22,30. Pratos principais: R\$ 30,30 a R\$ 40. Sobremesa: R\$ 10 a R\$ 16,30. ☎ (011) 3111-1111

CASA SANTO ANTÔNIO ★★★★★

O chef Sandro Aires esteve nove anos ao lado de Salvatore Loi no Fasano. Abriu a Casa Santo Antônio com outros quatro sócios, incluindo os colegas Bruno Taddeucci e Mateus Godoy, ambos ex-sommeliers do grupo. Instalado num belo sobrado, o restaurante fica distan-

te dos circuitos gastronômicos mais badalados – o que ajuda a entender os pratos quase sempre abaixo de R\$ 50 (a única exceção custa R\$ 55 e leva foie gras). Para completar, pelo menos 60% dos rótulos da carta de vinhos ficam na faixa dos R\$ 80. O clima da casa, que passou por reforma sem abrir mão da bela escada em caracol, encanta casais e grupos de amigos – o salão principal se abre para um bonito jardim de inverno. Uma das entradas mais pedidas, a polenta rústica com ragu de cogumelos traz uma massa de textura resistente coberta por um caldo vigoroso. Com uma bela apresentação, o tortelli recheado de brie e molho trufado perfuma o ar antes mesmo de chegar à mesa. Enquanto isso, aposte no filé mignon com presunto italiano selado e nhoque. Batida e trazida no ponto correto, a carne surpreende por preservar sucos em seu interior. O nhoque chega bem envolvido pelo caldo da carne, em ponto perfeito. **Au. João Carlos da Silva Borges, 764, Chácara Santo Antônio, tel. 4328-6205. Ter. a sex. 12h/15h e 19h/23h; sáb. 12h/16h e 19h/0h; dom. 12h/17h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Couvert: R\$ 9. Entradas: R\$ 18 a R\$ 35. Pratos principais: R\$ 29 a R\$ 55. Sobremesas: R\$ 8 a R\$ 25. Menu executivo: R\$ 39 a R\$ 43. ☎️ 🚗 (R\$ 15) ♿**

DIVINA ITÁLIA ★★★

A fachada discreta esconde um restaurante com jardim acolhedor e salão com lareira. O cardápio do almoço é enxuto e traz receitas como a lasanha de abóbora com berinjela, ao molho de tomate gratinado com queijo. No jantar, a variedade de pratos é maior e há massas artesanais como a paltona de tricolle – massa em forma de troucinha, ao molho misturado Bolonhesa e branco. **R. Marcelo Cavilha, 389, Vila Madalena, tel. 3214-2244, divinitalia.com.br. Desde 1994. Ter. a sex. 12h/16h e 19h/21h; sáb. 12h/16h; dom. 12h/16h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Couvert: R\$ 8. Entradas: R\$ 23,40. Pratos principais: R\$ 29,80 a R\$ 38,40. Sobremesas: R\$ 10 a R\$ 15. Menu executivo: R\$ 22 a R\$ 22,90. 🚗 (R\$ 15 a partir das 19h).**

EMILIANO ★★★★★

Melhor carta de sobremesas. Desde o início do ano, o chef italiano Stefano impôs um novo curso de substituir José Barattini à frente da cozinha. As sobremesas, contudo, continuam a cargo do pâtissier Amor Porto, um dos mais competentes confeitares de São Paulo. O mil-folhas com caramelo, praliné de

avellã e tangerina confit é memorável, assim como o contraste de chocolate com caramelo salgado e sorvete de cumaru. Por ora, o cardápio de almoço e jantar passou apenas por mudanças pontuais. A refeição pode abrir com carpaccio de peixe ao perfume de limão-siciliano. Como prato principal, escolha entre o pappardelle com ragu de pato confit e o potente ossobuco com risoto milanês, com a carne cozida de gremolata. **R. Oscar Freire, 384, Jardim Paulista, ☎️ Consoação, tel. 3048-4290, emiliano.com.br. Desde 2008. Seg. a sex. 12h/16h e 19h/21h; sáb. e dom. 12h/16h e 19h/21h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Couvert: R\$ 10 (almoço), R\$ 15 (jantar). Entradas: R\$ 23 a R\$ 25. Pratos principais: R\$ 33 a R\$ 46. Sobremesas: R\$ 26 a R\$ 35. Menu executivo: R\$ 33. Menu degustação: R\$ 488 (sete etapas) e R\$ 328 (seis etapas). ☎️ 🚗 (R\$ 15) ♿**

FASANO ★★★★★

Melhor restaurante italiano. No Fasano, a régua de avaliação fica bem acima da concorrência – a bem da verdade, não há por aqui outros restaurantes italianos nos mesmos moldes. Com a saída do chef Salvatore Loia do comando da cozinha do grupo, em junho de 2012, o jovem cozinheiro toscano Luca Gotzani assumiu a responsabilidade de manter o nível de um restaurante até então considerado imbatível. Conseguiu. Fez uma série de modificações no menu. Entre os pratos principais que levam a assinatura de Gotzani, a codorna ao forno recheada de lardo e manjeriço com couve-flor gratinada tem sabores potentes e a couve-flor de longo preparo finalizada na salamandra. O tramisu passou a seguir a receita da avó dele. Antes crocante, o biscoito da sobremesa agora é macio e mais delicado, com um creme de mascarpone aerado levemente doce. **R. Vinte e Nove, 88, Jardim Paulista, ☎️ Consoação, tel. 3048-4290, fasano.com.br. Desde 1991. Seg. a qui. 12h/16h; sex. e sáb. 12h/16h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Couvert: R\$ 25. Entradas: R\$ 24 a R\$ 25. Pratos principais: R\$ 39 a R\$ 49. Sobremesas: R\$ 24 a R\$ 25. Menu degustação: R\$ 390 (quatro pratos). ☎️ 🚗 (R\$ 15) ♿**

JARDIM DE NAPOLI ★★★

Foi na década de 1970 que Antonio Buonerba, o Toninho, reinventou o polpettone – receita que consta dos livros italianos na forma de um rocambole. Aqui, trata-se de uma grande almôndega achatada, à base de alcatra, cozido

em gordura vegetal, a mistura recebe recheio de mussarela e uma camada de farinha de pão italiano para empinar. Coberta com uma concha generosa de molho de tomate e uma chuva de parmesão ralado, a receita mais famosa da casa pesa cerca de 450 gramas e responde por 80% dos pedidos. **R. Martiães Paiva, 485, Higienópolis, 3048-2000, jardimdenapoli.com.br. Desde 1945. Seg. 12h/16h e 19h/21h; ter. a sex. 12h/16h e 19h/21h; sáb. 12h/16h e 19h/21h; dom. 12h/16h e 19h/21h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Entradas: R\$ 14 a R\$ 24. Pratos principais: R\$ 31 a R\$ 45. Sobremesas: R\$ 12 a R\$ 16. 🚗 (R\$ 15) ♿**

WALTER MANCINI RISTORANTE ★★★

Com colunas de mármore italiano, cadeiras de palha e bar de madeira torneada, a casa tem um ambiente com ar do passado. Os jantares com luz baixa e música ao vivo (piano de cauda, contrabaixo e instrumentos de sopro) reúnem casais com mais de 40 anos e famílias. Nos almoços, costumam marcar presença os executivos que trabalham nas imediações. Há pratos como o camarão à grega, mas o cardápio é dominado por clássicos da cozinha italiana. Cozido al dente, o tagliatelle com camarões e molho de tomate são boas escolhas. **R. Assunção, 101, Bela Vista, ☎️ Archangelini, 3228-8790, waltermancini.com.br. Desde 2008. Seg. a qui. 12h/16h; qui. 12h/16h; sex. e sáb. 12h/16h; dom. 12h/16h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Couvert: R\$ 15. Couvert artístico: R\$ 24 (almoço) e R\$ 20 (jantar). Entradas: R\$ 26 a R\$ 34. Pratos principais: R\$ 38 a R\$ 48. Sobremesas: R\$ 14 a R\$ 20. Menu executivo: R\$ 38. Buffet: R\$ 24 (segunda aos sábados). 🚗 (R\$ 15) ♿**

Japonesa

HAKKEN ★★★

Segue o estilo moderno dos restaurantes de tain, com fachada de madeira, salão amplo, estofados, imagens digitalizadas nas paredes e serviço atencioso. No comando do balcão, o sushi-man Alexandre Terada capricha nas folhas de peixe e nos bolinhos de arroz. Além do cardápio fixo, há uma versão de omakase, com cinco pratos. Vem com sushi, pratos quentes e sobremesa. Para encerrar, experimente o cheesecake de tofu. **R. Assunção Soares, 340, Vila Olímpia, 3048-0470, hakken.com.br. Desde 2009. Ter. a qui.**