

veja São Paulo

VEJA SP, 24 DE MAIO, 2006

100 Restaurantes

Arnaldo Lorencato



Galinha-d'angola
ao molho de
tomate: R\$ 32,00



MARIO RODRIGUES

Delícias de alma italiana

O novato Aguzzo sugere receitas harmoniosas e repletas de sabor

Por trás do nome **Aguzzo**, sonora palavra italiana que significa agudo, perspicaz, aguçado, encontra-se um lugar pequeno e encantador. A casa foi aberta há pouco mais de um mês por Osmani Luiz Rezende, maître de extensa carreira em endereços nobres da cidade. Antes de ter o próprio negócio, em parceria com dois sócios investidores, ele trabalhou para o grupo Fasano por mais de uma década — nos últimos anos à frente do Parigi — e no Le Coq Hardy, quando a casa, hoje no Itaim, ainda funcionava em Santo Amaro. Experiente na arte de receber, Rezende não se preocupou apenas com o salão de janelas emvidraçadas. Montou o cardápio reunindo receitas de diversas regiões



da Itália e convidou Alessandro Oliveira, ex-colega do Parigi, para tocar a cozinha.

Dos pães aos doces, tudo é feito no restaurante com ingredientes de qualidade. Comece por provar uma das massas frescas. O nhoque da casa combina espinafre, ricota e batata (R\$ 23,00), como se faz no Vêneto. Esverdeado e de notável leveza, ganha um marcante creme de gorgonzola. O mesmo primor se repete em pratos de carne. Preparação típica da Basilicata, a galinha-d'angola (R\$ 32,00) vem num molho de tomate ao vinho branco rico em ervas, levemente picante e com um toque de queijo pecorino. A guarnição tanto pode ser um tagliatelle quanto uma interessante batata rosti. Ideal para os dias frios, a rabada desfiada (R\$ 36,00) chega à mesa com folhinhas

de agrião e, como acompanhamento, uma ótima polenta cremosa.

Várias sobremesas estimulam a gula. A torta de amêndoa e avelã (R\$ 12,00), servida com sorvete de creme, mostra-se tentadora. Na adega climatizada repousam garrafas sob a responsabilidade do sommelier Geraldo de Oliveira. Entre suas indicações estão o argentino Septima Malbec 2004 (R\$ 42,00) e o chileno Leyda Classic Merlot Reserva 2004 (R\$ 57,00).

Aguzzo Caffè e Cucina, Rua Simão Alvares, 325, Pinheiros, ☎ 3083-7363 (60 lugares). 11h30/16h e 19h/0h (sex. até 1h; sáb. almoço 12h/17h e jantar até 1h; dom. só almoço 12h/17h; fecha seg.). Cc.: D, M e V. Cd.: M, R e V. Estac. c/manobr. (R\$ 8,00). Couvert: R\$ 6,50. ♀ & Aberto em 2006. \$\$\$



Receitas em www.vejinha.com.br