



Ipe Moraes, do Casa Europa: massas como tagliolini ao vôngole no Pátio Higienópolis

## Sai Itália, entra Itália

Inquilino em um ponto privilegiado do Shopping Pátio Higienópolis nos últimos quatro anos, o Più entregou as chaves do lugar no início de abril – continua a funcionar normalmente no endereço onde surgiu em Pinheiros e também como a nova versão trattoria, inaugurada no Parque Villa Lobos. No lugar do representante italiano, entra outro restaurante da mesma especialidade culinária. É a primeira filial da caprichada **Casa Europa**, que

tem uma charmosa matriz em uma movimentada esquina do Jardim Paulistano. A reforma, com projeto do arquiteto Carlos Motta, que fez as outras casas do grupo como o Adegas Santiago, deve se estender até novembro deste ano e ainda está na fase inicial de estudos. “Vamos manter o cardápio original com algumas mudanças vindas do Bar Europa (inaugurado em novembro passado)”, adianta o sócio Ipe Moraes. Alguns pratos estão garantidos, entre eles o tagliolini ao vôngole. Sobre o investimento, ele desconversa: “Ainda não temos, pois o projeto foi fechado com o Carlinhos há dez dias.”



Magma: receitas como camarão sobre sagu

## CULINÁRIA DE AUTOR

De 2015 até que o fechou em 2020, o chef Gustavo Goussain fazia um menu autoral de pegada brasileira a preços razoáveis no Oll Gastro. Agora, o cozinheiro volta a ser protagonista no **Magma**, aberto em abril em Pinheiros. Apenas no jantar, de terça a quinta, ele apresenta um cardápio de influências latinas de países do Mediterrâneo. O restaurante tem só quinze lugares, parte deles concentrada em um balcão de frente para uma cozinha aberta, que revela cada etapa de elaboração das receitas. Gustavo prepara entradas como camarão

cozido com creme de kiwi ao molho de ostra e crocante de sagu (R\$ 56,00). Há entre os pratos principais o arroz meloso de cogumelos com lombo de porco preparado na brasa (R\$ 114,00) e o cupim confitado com mandioca e minicenoura (R\$ 90,00). Um reforço de qualidade está na carta de drinks assinada por Jean Ponce, do Guarita Bar. Um dos coquetéis criados por ele é o teatral (R\$ 55,00) do destilado de pera St. Verger, licor Chambord, abacaxi e wassabi. A conferir. *Rua Padre Carvalho, 227, Pinheiros, ☎ e 📞 93327-0227. 🍷 \$*



## MULTIPLICAÇÃO DE ENDEREÇOS

Pouco depois de celebrar dois anos, a churrascaria **Rico Parrilla** se prepara para ter a primeira filial. Além do endereço da Vila Olímpia, os investidores do negócio estão montando uma loja no térreo do Edifício Passeio Paulista, que está surgindo como um novo corredor gastronômico – falei da inauguração por lá do Tatio duas semanas atrás. “O cardápio será idêntico e o investimento do novo Rico é de cerca de 3 milhões de reais”, conta o chef e sócio Flávio Miyamura (foto). Em obras, a casa só deve ficar pronta em setembro. O cozinheiro comemora também a chegada da terceira unidade do Miya Wine Bar, do qual também é sócio. Às unidades de Pinheiros e Campo Belo, vem se somar a de Moema (*Rua Canário, 1193, ☎ 93730-4029. 🍷*), que está operando em soft opening e tem inauguração nesta terça (2). “O menu é o mesmo e o investimento foi de 800 000 reais”, diz Flávio. A conferir.