

CANTUCCI BISTRÔ

Cozinha mediterrânea com charme italiano

Localizado na Quadra 403 da Asa Norte, em Brasília, DF, o Cantucci Bistrô oferece variedade de pratos da gastronomia mediterrânea, em ambiente de cantina italiana.

Sonho empreendedor

Com a proposta de oferecer boa gastronomia a preço justo, os sócios Andrei Prates, Rodrigo Melo, Tarso Frota e Guilherme de Sordi criaram o Cantucci Bistrô, um restaurante charmoso que associa o gostoso ritmo das pequenas vilas mediterrâneas com a magnificência da cozinha italiana.

E o nome Cantucci representa exatamente esse clima. Cantucci é um biscoito artesanal típico da toscana, criado na Idade Média e que, séculos depois, se tornou uma sobremesa de sucesso na Europa, acompanhando cafés ou vinhos doces. Como o biscoito, o Cantucci Bistrô pode ser apreciado e compartilhado de muitas formas. Começando pela decoração, onde estão



inseridos elementos da arquitetura medieval, e chegando à modernidade do cardápio musical com muito Jazz e Lounge.

A história do Cantucci Bistrô começou em 2011, mas não como um restaurante e sim como um café. *“Empreender sempre foi um sonho, por me espelhar na minha mãe que é empresária, dona de uma loja de cestas de café da manhã bem reconhecida em Brasília, a Fruta Cor. Abrimos no início de 2011, como Cantucci Caffè, com a proposta de ser uma casa onde serviríamos o cafezinho tradicional, porém com o conceito de restaurante também. No entanto, com o passar do tempo, percebemos que as pessoas que frequentavam o Cantucci adoravam fazer as refeições ali, mas eram poucos que entendiam o conceito e sabiam que tínhamos uma cozinha de alta qualidade”*, conta Andrei Prates, um dos sócios.

Foi, então, que em 2013, surgiu o Cantucci Bistrô. *“Mudamos o nome da casa e encontramos nosso propósito, que é servir gastronomia boa a preço justo”*, comenta Andrei.

A ideia de montar um restaurante de comida mediterrânea surgiu em uma viagem de Andrei com a família pela Itália, de onde retornou com um pré cardápio em mente

e diversos artigos para compor a decoração.

O encontro de Andrei com o chef Rodrigo Melo, foi o gatilho que faltava para colocar o projeto em prática. *“Ele já havia trabalhado com uma variedade significativa de cozinhas ao redor do mundo e a mediterrânea sempre foi uma das preferidas, pois valoriza muitos itens frescos e o real sabor dos alimentos, sem a necessidade de uso de muita gordura, como manteiga e óleo”*, ressalta Andrei. Já os sócios, que também são aficionados por boa gastronomia, elegeram a cozinha mediterrânea por combinar bastante com o clima quente de Brasília.



Qualidades únicas

Com um cardápio de qualidade e muita simpatia, o Cantucci Bistrô vem conquistando cada vez mais clientes, que buscam gastronomia boa a preço justo, mas sempre muito preocupados em ter um bom atendimento aliado a um tempo de espera que não se alongue muito. *“Não temos uma faixa etária específica e nem um nicho determinado, recebemos muitas famílias, festas de aniversário e casais, mas todos buscam a qualidade em primeiro lugar. Ao longo do tempo, notamos que o preço não é um fator determinante da escolha dos clientes, mas faz parte da proposta da casa”*, comenta Andrei.

O atrativo do restaurante é conseguir reunir qualidades únicas em um mesmo lugar. A decoração que remete à Toscana, com arandelas no teto, muitas flores circulando as janelas de madeira, dois pés de jabuticaba no centro do salão e pés de café ao redor do ambiente inteiro. Atrelado ao ambiente aconchegante, o Cantucci Bistrô oferece pratos com alta qualidade, preços justos e um atendimento que vem recebendo muitos elogios pelo carisma de seus funcionários.

Comida feita com amor

O Cantucci Bistrô conta com um sócio, Rodrigo Melo, que exerce a função de chef executivo, e também com um chef operador. O processo criativo ocorre em discussões acaloradas, que ocorrem semanalmente, visando oferecer sempre o melhor. *“Os nossos chefs têm perfis bem complementares e penso que a principal postura que vale ser ressaltada é que ambos são muito trabalhadores, honestos e apaixonados por suas profissões e essas características conseguem ser refletidas nos pratos que mandamos à mesa, pois existe uma lenda que comida feita com amor é sempre mais gostosa e disso podemos nos gabar”*, comenta Andrei.

Um dos pratos favoritos servidos no Cantucci Bistrô é o Agnoli de Abóbora, recheado com coco fresco e carne seca. Ele recebe destaque por ser um prato que utiliza ingredientes nacionais com a massa fresca feita no Cantucci, diariamente.

Outro destaque é o Gnocchi da Fortuna,





que está sempre no cardápio, mas é no dia 29 de cada mês que ele se torna quase uma unanimidade entre os clientes por conta da tradição.

Outras delícias servidas no Cantucci Bistrô incluem o Raviolini de Frango (massa artesanal recheada com frango desfiado, curry e maçã verde ao molho de alho-poró); Lasanha Bolognesa (tradicionalíssima lasanha bolognesa feita com massa fresca da casa); e Tagliatelle com Frutos do Mar (massa seca com camarões, mexilhões, lula, polvo, vongole e delicioso molho de tomate concassé).

Se as massas já dão água na boca, o menu de carnes, peixes e aves é um deleite para os olhos e para o paladar: Confit de Lombinho Suíno (confit de lombinho suíno ao molho de framboesa com risoto de queijos com amêndoas); Filé Três Mostardas (medalhões de filé mignon ao molho de três mostardas, acompanhados de batatinhas selvagens assadas com cebolas douradas na manteiga); Filé ao Molho de Cogumelos (filé mignon ao molho de shitake e shimeji, acompanhado de risoto de aspargos, *cream cheese* e limão siciliano); e Filé ao Chimichurri do Chef (filé mignon com molho de carne do chef, acompanhado de um tradicional risoto de açafrão e parmesão).

de linguado assado com redução de laranja e mel, acompanhado de arroz com lâminas de castanha); Mini Moranga Recheada com Camarões (pequena abóbora amarela recheada com camarões ao creme de abóbora, acompanhada de arroz com lâminas de castanha); Bacalhau Mediterrâneo (posta alta de bacalhau em cama de três pimentões confitados, acompanhada de purê de grão-de-bico do chef); e Confit de Pato (confit de pato com molho de vinho, acompanhado de risoto gorgonzola com lâminas de amêndoas).

A casa também oferece risotos, como o Alla Crema di Scampi (risoto de camarões flambados no conhaque de gengibre com tomate concassé e queijo parmesão); o Funghi (risoto de funghi selecionados com tirinhas macias de filé mignon e queijo parmesão derretido); o de Aspargos (risoto de aspargos, *cream cheese* e limão siciliano); e o Margherite (risoto de mussarela de búfala, tomate seco e manjeriço).

Mas antes de saborear essas delícias, vale a pena experimentar os antepastos e saladas. Entre as opções de Antepastos, vale destacar o Couvert Mediterrâneo, um trio de delícias: azeitonas pretas Azapas, queijo parmesão capa preta e mussarela de búfala temperada com tomate grape. Para acompanhar, cesta de pães do chef e manteiga aromatizada com ervas.

O menu também inclui Antepasto Cantucci (queijo gorgonzola em pasta com mel, caponata de berinjela e salsabis de pimentões, acompanhados de torrada de focaccia quentinha); Carpaccio (finíssimas fatias de carne, lascas grosseiras de queijo parmesão, molho de mostarda e alcaparras); Camembert Empanado (queijo Camembert empanado com recheio derretido, acompanhado de mel e pimenta calabresa); Panelinha de Filé (tirinhas

macias de filé mignon envoltas com shimeji salteado na manteiga, cobertas por delicioso molho branco); Melanzani Napolitana (berinjela gratinada com mussarela de búfala, coberta por tomatinhos confitados, folhas de manjeriço e molho pomodoro, acompanhada por cesta de pães do chef); Gnocchi de Arroz Negro (espetinhos de gnocchi negro com cubinhos de queijo coalho assado, acompanhado de molho pomodoro); e, logicamente, as tradicionais Bruschettas, nas opções Mediterrânea, Shimeji, Camponata e Pasta de Gorgonzola com Mel.

Já o menu de saladas inclui Vol-au-Vent / Frango com Aspargos (massa folhada recheada com creme de aspargos e tiras de filé de frango, acompanhada de salada verde); Vol-au-Vent / Funghi com Tiras de Filé (massa folhada recheada com molho de funghi e tiras de filé mignon, acompanhada de salada verde); Salada de Salmão (filé de salmão com crosta de gergelim preto ao molho de redução de maracujá, acompanhada de salada verde); e Salada Julienne da Casa (*mix* de folhas/alface americana, cenoura, tomate picado, palmito, parmesão, alcaparras e batata palha ao molho de parmesão).

A casa dispõe de uma diversificada carta de bebidas, desde drinks até cervejas, vinhos tintos, brancos e roses, espumantes, sucos e refrigerantes.

Não podemos deixar de citar a variedade de sobremesas, que vão desde as clássicas às mais originais e que cada vez mais estão surpreendendo os clientes do Cantucci Bistrô.