



Tá na MESA

por Luiza Fecarot

balcão de queijo

Na nova **Olea Mozzarella**, pizzaria que abriu há poucos dias no agitado corredor gastronômico da **rua Joaquim Antunes**, uma das atrações é o **balcão de mussarelas**.

Entre as variedades fornecidas por dois produtores pode haver burrata, mussarela defumada ou recheada com azeitona verde. São cobradas por unidade: de R\$ 0,72 a R\$ 8,25, de acordo com tamanho e peso.

Olea Mozzarella Bar r. Joaquim Antunes, 198, Pinheiros, tel. 3062-1535



então é nata

Hoje (dia 20), sai a primeira leva da natalina **rabanada**, na **La Vie en Douce**. Para fazer uma boquinha da receita ainda **quente**, fique atento aos horários: saem sempre às 11h e às 15h (seg. a sáb.). Feita com pão português, noz-moscada e açúcar mascavo (R\$ 3, cada uma), também será vendida sob encomenda.

La Vie en Douce r. da Consolação, 330, Cerqueira César, tel. 3088-7111

6
Guia da Folha | de 20 a 26 de novembro de 2009

feita da búfala

A **mussarela de búfala** é o ingrediente homenageado no festival promovido pela **Associação Brasileira de Criadores de Búfalos**. A partir do dia 30, nove restaurantes vão servir pratos com o queijo de leite de búfala. Entre eles, **Piselli**, **Dressing** e **JAM Warehouse**.

Saiba mais no: www.bufalo.com.br/mozzarellabufala

Newton S. / Popsy/Folha Imagem



em conta também no finde

Inspirada no **menu executivo**, alternativa mais em conta para o almoço durante a semana, a **Vinheria Percussí** lança um menu-degustação servido aos sábados e domingos, nos dois turnos, com **valor abaixo da média**. Neste fim de semana, polenta com cogumelos, filé-mignon com ravióli de mandioquinha e sorvete com cerejas e suspiro saem por **R\$ 54**.

Vinheria Percussí r. Câneo Eugênio Leite, 523, Pinheiros, tel. 3088-4920