

agito & boa comida

Guia da semana de 8 a 14 de novembro de 2013

Nilo Belotto/JP

edição: Nád a Zan rato
nad a@jpjorna com br

Pãozinho de rei

Há oito meses, deliciosos sanduíches preparados no bagel — pão de origem judaica e que conquistou o coração da rainha britânica — ganharam destaque na cidade pelas mãos das irmãs Penteado, da Bagel House.

PÁGINA 3

DESTAQUE

Amanda Vieira/JP



MERCADO MUNICIPAL

Novatos na casa, os boxes Frios Diplomata e Pastelão do Mercado trabalham com variedade, sabor e qualidade. **PG.4**

COLUNA

TURISMO ENOLÓGICO

Praticado no mundo todo, esse tipo de turismo agrega experiência vitivinícola à natureza, compras, história e lazer. **PG.2**

CRÔNICA

MIRANTE DOS INFINITOS

“Em apenas alguns segundos é possível mergulhar nele, revirá-lo, revivê-lo, visitando cada uma das casas...” **PG.11**

Made in Brazil

Quatro rótulos nacionais foram tema da décima quarta Oficina Arraso; Rio Grande do Sul se destaca entre as regiões produtoras da bebida no continente

Flávia Santucci
flavia@jppjornal.com.br

Vinhos brasileiros estão ganhando cada vez mais espaço entre enófilos de todo o mundo e o Rio Grande do Sul desponta como uma das principais regiões produtoras da América do Sul. Por isso mesmo, rótulos nacionais foram o tema escolhido da Oficina Arraso realizada na quinta-feira passada no restaurante Casa TRE. O projeto é uma realização da Revista **Arraso** em parceria com a Casa TRE e já está em sua décima quarta oficina.



Consultor em Gastronomia e proprietário do restaurante, Paulo Ferretti foi o responsável por ministrar a oficina de vinhos nacionais. Ele optou por apresentar quatro rótulos da Vinícola Pizzato, em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha.

“Há catorze anos essa pequena vinícola mantém-se como uma das melhores representantes da enologia brasileira, com vinhos equilibrados e bom custo-benefício”, afirmou Ferretti.

Na noite especial, o consultor falou sobre o espumante Fausto brut, uma bebida bastante refrescante e de aroma frutado, e mais três rótulos: Merlot Reserva, Alicante Bouschet Reserva e Concentus Gran Reserva.

“O Merlot Reserva Pizzato é a marca da casa. De corpo médio e equilibrado, é ótimo acompanhante de refeições. O Alicante Bous-

chet Reserva Pizzato foi a surpresa da noite. E é produzido com uma uva originária do Alentejo, em Portugal, que resulta em um vinho de aromas evoluídos e agradáveis, macio e longo na boca. Já o Concentus Gran Reserva Pizzato (Merlot, Tannat e cabernet sauvignon) é um vinho especial da vinícola com um corte de uvas potentes. Inicialmente mais discreto no nariz, não tem pressa para se desenvolver e aos poucos foi mostrando toda sua categoria. Encorpado, macio, com aromas evoluídos de café e tabaco, redondo na boca e muito persistente. É ótimo”, comentou Ferretti.

Os vinhos nacionais puderam ser degustados com o cardápio do TRE, servido especialmente para participantes da oficina.

Ontem, durante a décima quinta Oficina Arraso, Ferretti apresentou vinhos italianos da região de Toscana. “Era um pedido de vários participantes das oficinas dos últimos meses”, revelou o consultor ao explicar a escolha do tema desta semana.

Na próxima quinta-feira, ele destaca, a oficina vai trazer cervejas especialmente desenvolvidas para bandas de rock. “Além de divertidas, são muito boas”, apontou Ferretti.

As Oficinas Arraso acontecem sempre às quintas-feiras e o participante pode optar apenas pela degustação (R\$ 40) ou pela degustação acompanhada do jantar (R\$ 65). As reservas podem ser feitas pelo telefone 9.9802-1040 ou pelo email treferretti@gmail.com.



Fotos: M. Germano/JF



NA PONTA DA LÍNGUA

Destino vinho



PAULO FERRETTI

O vinho é a bebida alcoólica que mais se identifica com sua origem. É da terra, do clima, da luz e da água onde a videira é plantada que se define a personalidade do vinho. Quanto mais se aprecia vinho, mais se identifica a importância de sua origem. E a curiosidade por seu local de nascimento criou um crescente fluxo de enófilos-viajantes em busca de destinos enológicos pelo mundo a fora.

O turismo enológico é um dos segmentos mais aquecidos da hospitalidade mundial. Presente em todos os continentes, agrega a experiência vitivinícola com natureza, aventura, compras, história e muito lazer.

O primeiro destino pensado é sempre a França. Muitas regiões para se definir, mas Bordeaux, Champagne e Borgogne se destacam. Bordeaux é a mais famosa e muito organizada para receber os turistas. Partindo da cidade que cede o nome à região, bonita, luxuosa e tradicional, segue-se para cidadezinhas e vilarejos bem cuidados que escondem tesouros em forma de vinho.

Toda a Europa vinícola oferece experiências inesquecíveis. A Itália, país tomado de videiras em toda extensão, tira o fôlego de qualquer um com os destinos enogastronômicos. Impossível pensar somente em vinho. Pega-se o percurso mais famoso: Toscana. Entre Florença, Siena, San Gimignano, Montalcino e Montepulciano (nas suas extremidades não distam mais de 140 km). Não há como pensar em roteiro menor do que sete dias e deixando muita coisa para trás!

Cidades medievais e renascentistas exuberantes, paisagens indescritíveis e vinhos variados e igualmente espetaculares: Chianti, brunello di Montalcino, nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano e Vin Santo. Se existe paraíso terrestre, este canto é um forte candidato.

Mas o Novo Mundo vinícola também tem seus encantos. Os ensolarados vales do Napa e Sonoma na Califórnia são verdadeiras “Disneys vinícolas”. Com jeito de interior, informalidade no atendimento, mas eficiência total na logística, nos vinhos e no trade turístico como um todo, a Califórnia vinícola oferece gastronomia, parques estaduais, spas, resorts, trem do vinho, balonismo, cultura, música e até outras bebidas como cervejas especiais, brandies e saquês.

Nova Zelândia é um capítulo a parte, com natureza e aventura deslumbrantes aliadas aos belíssimos vinhos de Sauvignon Blanc e Pinot Noir. Chile e Argentina são nossos roteiros mais próximos e muito ricos em experiências enológicas. Mendoza é também um caso a parte: boa, bonita e barata. E nossa Serra gaúcha cada vez mais oferece também seus encantos. Motivos não faltam para viajar e o vinho torna-se cada vez mais uma ótima razão.

Shutterstock



Paulo Ferretti é proprietário da Casa TRE, professor e consultor em gastronomia.
E-mail: zioniferretti@gmail.com

Receita de rainha



O sanduíche de tomate seco com muçarela italiana, pesto de rúcula e azeitonas pretas, preparado no bagel clássico ou gergelim preto, é um dos mais pedidos



O estilo de decoração da casa lembra, em muito, as cafeterias inglesas

Popular na América do Norte e Inglaterra, o bagel — pãozinho de origem judaica — é base para sanduíches diferenciados e muito saborosos servidos na Bagel House

Flávia Santucci
flavia@pjornal.com.br

Foi de uma temporada em Londres, na Inglaterra, onde viveu por três anos, que a empresária Mariana Penteado tirou a ideia de criar, em Piracicaba, uma casa especializada em bagels. Tradicionalíssimo em países como Estados Unidos e Canadá e bastante popular no Reino Unido, o pãozinho, que se destaca entre os demais por ser fervido em água antes de ser assado, tem, também, conquistado os piracicabanos. Inaugurada em março deste ano, a Bagel House chama a atenção logo na entrada. Isso porque o estilo de decoração adotado lembra, em muito, as cafeterias inglesas.

“Quis dar uma cara mais inglesa para a casa, desde a fachada até o balcão, onde o cliente pode ver tudo sendo preparado. A única diferença daqui para as lojas de lá é que em Londres essas casas de bagel são take-away (para viagem) e aqui tem lugar para o cliente sentar e comer”, apontou Mariana.

Ela conta que a ideia de abrir o negócio surgiu porque quando morou na terra da rainha trabalhou exatamente em

uma loja de bagels. “Alguns recheios trouxe de lá, inclusive”, revelou a proprietária.

Ao lado de Mariana na administração da casa piracicabana está a irmã Maristela, que também viveu em Londres. “Não moramos na mesma época e ela não trabalhou em uma loja de bagels, só eu. Mas achei que poderia ser uma boa ideia trazer um pouco do que vivemos lá para cá”, comentou a empresária.

As duas são responsáveis pela preparação dos bagels, mas contam com a ajuda de alguns funcionários, principalmente nos horários de pico, quando a concentração de pessoas é muito intensa.

Do cardápio inglês, as irmãs trouxeram o bagel de bacon crocante e guacamole (servido no bagel integral ou no bagel de cebola), o famoso Stars & Stripes, muito popular em Londres.

Outra combinação gringa é o Coronation chicken e alface (no bagel de gergelim preto), receita criada para a coroação da rainha Elizabeth II, em 1953. Leva frango, maionese, passas brancas, mango chutney, curry e canela, e dizem até que é o sanduíche preferido da monarca.

Das criações piracicabanas, feitas es-

pecialmente por Mariana, estão o bagel de frango (com frango, bacon crocante, tomate e alface no bagel clássico ou cebola) e o clássico — e um dos mais pedidos — bagel de tomate seco com muçarela italiana, pesto de rúcula e azeitonas pretas (no bagel clássico ou gergelim preto).

Também na lista dos mais pedidos por aqui está o bagel de salmão defumado com cebola roxa e pimenta do reino (no bagel integral ou gergelim preto). Esse recheio é, ainda, um dos mais tradicionais nos Estados Unidos e no Canadá.

Entre os recheios mais clássicos estão lombo canadense com cebola roxa, maçã e mel (no bagel clássico), pastrami com emmental, mostarda Dijon e tomate (no bagel gergelim preto) e presunto cru com gorgonzola, pera e rúcula (no bagel clássico ou integral). São sete opções de bagel, cinco salgadas (clássico, integral, gergelim preto, parmesão e cebola) e duas doces (canela com passas e chocolate) e o cardápio traz também sugestões vegetarianas e veganas, como o homus com pepino e tomate (no bagel gergelim preto

Fotos: Nilo Belotto/JP



O bagel recheado com Nutella é uma das opções doces do cardápio

ou integral) e o Brie, com geleia de cebola roxa e rúcula (no bagel gergelim preto).

A Bagel House conta também com opções abertas especiais (com cream cheese de cebolinha, nozes com passas ou tomate seco), simples (cream cheese, manteiga ou mel) e doces (com recheios de Nutella, geleia de laranja, amora ou morango e mel).

O local escolhido para a casa já pertencia à família Penteado e bastou uma reforma para que ficasse perfeito para o negócio das irmãs. A loja fica na rua José Ferraz de Camargo e funciona de terça a sábado, a partir das 11h30.

Se a opção é sentar e tomar um café (e as sugestões da bebida são igualmente deliciosas), uma boa dica é experimentar as sobremesas preparadas por Maristela. O cardápio de doces traz cheesecake com calda de frutas, brownies, muffins, cookies e mil folhas, além da sobremesa do dia, escolhida diariamente pelas irmãs (entram como opções tortas de damasco com brigadeiro branco, pudim de chocolate com avelã e bolo de chocolate com creme de cream cheese). A casa ainda não tem sistema delivery, mas é possível pedir um sanduíche e retirar no balcão. Difícil mesmo, só escolher qual levar.

BAGEL HOUSE

Endereço:

Rua José Ferraz de Camargo, 495
São Dimas
Telefone
(19) 3375-3442

Horário de Funcionamento:

de terça a quinta, das 11h30 às 21h
e sexta e sábado, das 11h30 às 22h

Erramos

Diferente do publicado na semana passada, a sobremesa oferecida pelo Chef Helena Atelier Gastronômico é o cheesecake de amora.

Novatos de peso

Com pouco tempo de casa, os boxes Frios Diplomata e Pastelão do Mercado oferecem aos clientes produtos variados, de qualidade e muito sabor

Frios Diplomata



Amanda Vieira/JP

BOX
45
e
46

Os queijos meia-cura e "furadinho", mussarela de búfala e carne seca de rolo são os produtos mais procurados

Além de tradicionais, histórias vividas dentro do Mercado Municipal de Piracicaba também são curiosas. Existem os que seguem os passos da família, bem como os que mudaram totalmente o rumo de suas vidas para fazer parte da vida da grande família do mercadão.

Esse é o caso da proprietária do box Frios Diplomata, Nalva Goes Marques, que atuava como produtora artística de uma emissora de TV antes de se tornar chef de cozinha. "Cheguei em Piracicaba há 24 anos e mudei totalmente de ramo. Passei por diversos restaurantes antes de surgir a oportunidade de adquirir esse box, que foi de outra família por 25 anos."

Para não deixar sua paixão pela cozinha de lado, Nalva optou por continuar comercializando os produtos oferecidos pela antiga proprietária: os frios. E o local de trabalho também não poderia ser melhor. "Fiquei feliz por continuar na área gastronômica e por estar no mercadão, que é o Centro da cidade, onde se encontra de tudo um pouco. Além disso, o clima familiar entre os boxes é algo que faz toda a diferença", revela.

Inaugurada há sete meses, a banca Frios Diplomata fornece diferentes tipos de queijo, presunto, mortadela, apresuntado, salame, além de carne seca, camarão, ingredientes para feijoada, manteiga natural, salsicha, requeijão, requeijão do norte (que é cozido na manteiga) e até tripas para preparação de linguiça. Os mais procurados, conforme ela, são os queijos meia-cura e "furadinho", mussarela de búfala e carne seca de rolo.

"Temos produtos que agradam os amantes de queijo, os que estão de dieta e até aqueles que não dispensam uma boa feijoada. E tudo isso com preços que comportam o bolso do público. Existem queijos caríssimos, mas procuramos oferecer produtos diferenciados por um preço camarada. E tudo o que colocamos para vender, não deixamos faltar. Afinal, se a pessoa gostar, ela volta para comprar mais e ainda indica o produto aos amigos", explica a proprietária.

E ao adquirir um produto, o cliente ainda pode receber dicas da ex-chef de cozinha sobre como melhor preparar o prato desejado. Dessa forma, mesmo com pouco tempo de inauguração, Nalva garante que conquistou clientes fiéis que já sabem exatamente o que querem no box. "Alguns até trazem o prato para provarmos depois de pronto. Fico contente porque, mesmo sem estar em uma cozinha, colaboro com a preparação de refeições à distância", conta.

Doces como rapadura, goiabada, doce de amendoim e tijolo caseiro — feito com cana-de-açúcar, abacaxi e farinha de mandioca — também podem ser encontrados no local. Outra novidade está nas refeições preparadas com purê de batata congelado e seus diversos recheios, como carne seca, carne lousada, estrogonofe de frango, presunto e queijo, calabresa, quatro queijos, à bolonhesa e vegetariana. Basta aquecer no micro-ondas e aproveitar a melhor parte da compra e da visita ao mercadão. **(Caroline Ribeiro)**

O Pastelão do Mercado



Amanda Vieira/JP

BOX
136
ao
138

Segundo o proprietário do Pastelão do Mercado, os pastéis representam pelo menos 80% das vendas do box

Do lado oposto do Mercadão, outra história envolvendo os novatos da casa. O Pastelão do Mercado completa apenas um ano de inauguração este mês, mas não deixa de reunir tradição e qualidade em suas dependências.

O sócio-proprietário José Carlos Taglieta administra o box ao lado de Morgana Martins, o qual funciona como uma expansão da pastelaria de mesmo nome, instalada na rua Governador Pedro de Toledo há 40 anos. Atualmente, os espaços não possuem nenhum vínculo, mas ainda se destacam pela qualidade dos produtos.

"Trabalhei por três anos no bar de um clube e depois passei para o Pastelão I, que já funcionava sob a administração de outros proprie-

tários. Após 20 anos, deixei a pastelaria e retornei para o mesmo clube, onde permaneci por mais seis anos, até 2012, quando surgiu a oportunidade de abrir meu negócio no mercadão. Antes de pastelaria, esse box trabalhava com a venda de pratos e salgados", conta Taglieta.

Em um ano de serviço no local, o sócio-proprietário avalia a experiência como satisfatória. "Estamos indo bem, até porque os produtos que vendemos, os pastéis, são o coração do mercado e representam pelo menos 80% das vendas. Mesmo com diferentes proprietários, mantivemos a tradição dos produtos Pastelão."

Preparados diariamente, os famosos pastéis se apresentam em seis diferentes sabores — carne, queijo, pizza, palmito, frango com catupiry e queijo com carne — e são todos fritos na hora, conforme pedido do cliente. O de carne, como manda a tradição, é o querido do público.

Fora os pastéis, o box também trabalha com salgados fritos como coxinha de frango — a mais vendida — bolinhos de queijo e carne, e quibe. "Todos são preparados diariamente e levam batata em sua massa", ressalta o sócio-proprietário.

Entre os salgados assados, as opções são as esfirras de carne ou frango, o enrolado de presunto com catupiry, empadas de frango ou palmito, e pão de queijo. E não são apenas os salgados que se destacam. O box também prepara porções de cuscuz, no momento do pedido.

Suco natural de laranja, cinco opções com polpa de frutas, água e refrigerantes, incluindo caçulinha, são os acompanhamentos disponíveis no box. Produtos frescos e variados: isso e muito mais é o que pode ser encontrado no Pastelão do Mercado, preparado para atender às mais diferentes preferências. **(Caroline Ribeiro)**

PROGRAME-SE

Divulgação



Péricles

O samba e o pagode estão implícitos quando se fala o nome Péricles. Ex integrante do grupo Exaltasamba, o cantor acaba de lançar o álbum Sensações. Compositor de grandes sucessos de seu ex grupo, Péricles seguiu carreira solo e se apresenta ao lado do grupo Samprazer no sábado, 23, às 22h, no Clube Cristóvão Colombo. O evento tem patrocínio cultural do **Jornal de Piracicaba** e Revista **Arraso**. Associados do **Clube JP** têm 30% de desconto no ingresso pista. O Cristóvão fica na avenida Professor Alberto Vollet Sachs, 2.300, Morumbi. Informações: 3124 8800.

RPM

Divulgação



Uma das bandas mais reconhecidas do rock nacional dos anos 1980 volta à cena para resgatar todo o vigor e vitalidade da juventude daquela época. A RPM se apresenta no Clube Cristóvão Colombo hoje, às 22h. O evento tem o patrocínio cultural do **Jornal de Piracicaba** e Revista **Arraso**. Liderada pelo vocalista Paulo Ricardo, a banda apresenta canções como Rádio Pirata, A Cruz e a Espada, Olhar 43, entre outras. O Clube Cristóvão Colombo fica na avenida Professor Alberto Vollet Sachs, 2.300, Morumbi. Informações: 3124 8800. **Clube JP** tem 30% de desconto no ingresso pista, à venda na filial do Jornal de Piracicaba, na rua Moraes Barros, 825, Centro.

Festival Curau

Diferentes manifestações culturais e artísticas serão promovidas durante a segunda edição do Festival Curau (Culturas Regionais e Artes Urbanas), que acontece entre os dias 8 e 10 de novembro. Durante o evento, que conta com o apoio cultural do **Jornal de Piracicaba** e Revista **Arraso**, haverá apresentações de rock, samba, forró, jazz, funk e eletrônico, além de maracatu, rap e da participação da cantora e bailarina africana Fanta Konatê. Uma feira de produtos regionais e orgânicos, Oficina de Dança Étnica e Sonora Baobá também fazem parte da programação. Gratuitas, as atividades acontecem no largo dos Pescadores, Casa do Povoador, Rua do Porto e Casa de Cultura Hip Hop. Informações: (19) 3036 1954.

ROTEIRO DE AGITO

Os estabelecimentos podem alterar horários, preços e formas de pagamento. Confirme as informações antes de sair de casa.

BOATES

A Marcenaria

Programação: 08/11 Festa OAUÉ com a banda Mika7. 09/11 Festa Me Gusta Tequila com a banda Me Gusta e DJs Antônio Eudi e Wagner Trevisan. Rua Cristiano Cleopath, 449, Centro. **Telefone:** (19) 3375 3779. **Formas de pagamento:** dinheiro e cartões (Visa e Master). **Horário de funcionamento:** das 23h às 5h nos dias de programação musical.

Mr. Dandy

Programação: 08/11 Dutch House com Avillis e DJ Wagner. 09/11 Dandy Night Out com os DJs Kalil Gorayb e Wagner. Avenida Saldanha Marinho, 1.422, Bairro dos Alemães. **Telefone:** (19) 3433 1855. **Formas de pagamento:** dinheiro,

cartões de crédito e débito (Visa e Master) e cheque. **Horários de funcionamento:** sexta e sábado, a partir das 23h.

BARES

Captain Jack Music and Bar

Programação: 08/11 Funk de Luxo com o grupo Resumo, MC Gui e DJ Alex Rowland. 09/11 18h às 23h Balada Teen com os MCs Rodolfinho, Vitão & Muka, Will e Caio e DJ Alex Rowland. 0h Bon Jovi Cover com a banda The se Days. Av. Independência, 1.630, Bairro Alto. **Telefone:** (19) 3411 0605. **Formas de pagamento:** dinheiro, cartões de crédito e débito (Visa, Visa Electron, Master, Rede Shop e Diners Club). **Horários de funcionamento:** quinta a sábado a partir das 22h. Domingo às 19h.

Estação Cultural

Programação: 08/11 Forró com Circuladô de Fulô. 09/11 Bra zucalina convida Bambas. 10/11 Forró com Família Virgulino. Benjamin Constant, 1.880, Centro. **Telefones:** (19) 3402 4781 / 9.9798 5115. **Formas de pagamento:** dinheiro e cartões de crédito e débito (Visa e Master). **Horário de funcionamento:** quinta a domingo, a partir das 21h.

Joe Collins Irish Pub

Programação: 08/11 Banda Atari Rock. 09/11 Bandas Os Republicados e The Dirty Mad Band. Avenida dos Operários, 487, Centro. **Telefone:** (19) 2534 0024. **Formas de pagamento:** dinheiro e cartões de crédito e débito (Master, Visa e American Express). **Horários de funcionamento:** terça a sábado, das 17h às 3h.

2º Tattoo Fest

Divulgação



Banda Velhas Virgens

Um encontro internacional de tatuadores e body piercings está marcado para acontecer entre os dias 22 e 24 de novembro, no Parque do Engenho Central. O 2º Piracicaba Tattoo Fest terá diversas atrações musicais em sua programação. Na sexta, 22, a banda Velhas Virgens se apresenta no festival junto com a Dhammer, de Piracicaba. Sábado, 23, é a vez de Leptospirose e Muzzarelas subirem ao palco com as piracicabanas The Mullet Monster Mafia e Happy Cow. No domingo, 24, se apresentam O Lendário Chucrobillyman e Old Chevy. O evento tem apoio cultural do **Jornal de Piracicaba** e Revista **Arraso**. Associados do **Clube JP** têm 10% de desconto no ingresso, à venda na filial do JP na rua Moraes Barros, 825, Centro. Informações: (19) 3377 4668.

ROTEIRO GASTRONÔMICO

Tabela de cartões

AE: American Express AL: Alelo C: Cielo DC: Diners Club E: Elo GC: Good Cred HC: Hipercard MC: MasterCard SC: Sorocred SX: Sodexo TE: Ticket Eletrônico TP: Ticket Papel UC: Uscred V: Visa VA: Vale alimentação VV: Visa Vale

Os estabelecimentos podem alterar horários, preços e formas de pagamento. Confirme as informações antes de sair de casa.

RESTAURANTES

Angatu

Em um ambiente rodeado por elementos da natureza, o restaurante apresenta um cardápio tipicamente rural, com pratos como vaca atolada, frango com quiabo, rabada e torresmo à pururuca. Às quartas e sábados, destaque para a tradicional feijoada, ótima pedida para a estação.

Endereço: Estrada Jorge Jacob Diehl, 230, Conceição.

Telefone: 3414 1025

Horário de Funcionamento:

Domingo: 11h30 às 15h.

Terça à sexta: 11h às 14h.

Sábado: 11h30 às 15h.

Fechado: segunda feira.

Cartões: AE, DC, E, MC, SX, UC, V e VV.

Aquarius

O preparo de carnes e peixes na brasa caracteriza este restaurante, no mercado há 23 anos. No sistema self service são servidos mais de 30 tipos de salada e pratos variados. De sexta a domingo a estrela da casa é o filhote na brasa. Filés e salmão grelhado também são servidos no fim de semana.

Endereço: Praça da Catedral, 1.004, Centro.

Telefone: 3434 1235

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 14h30

Segunda a sábado: 11h às 14h30

Cartões: AE, AL, C, DC, E, HC, MC, SX, TE, TP, UC, V e VV.

Bonifácio

Estabelecido em um casarão de estilo imperial, o Bonifácio conta com pratos variados, que vão de carnes a massa e risotos, além de receitas leves e vegetarianas. No cardápio de sobremesas o destaque vai para os doces feitos à base de chocolate belga. Serviço self service gourmet.

Endereço: Rua Santo Antonio, 583, Centro.

Telefone: 3435 3871

Horário de Funcionamento:

Domingo: 11h às 15h.

Segunda a sexta: 11h às 14h30

Sábado: 11 às 15h.

Cartões: MC e V.

Bravissimo Ristorante

Delícias como filé de abadejo com farofa de camarão e purê de banana aliadas a uma extensa carta de vinhos. Não deixe de provar o filé mignon com risoto de shi meji amani sauce. De sobremesa, a dica é a panqueca com doce de banana.

Endereço: Rua Gomes Carneiro, 1.080, Centro.

Telefone: 3402 6336.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 16h.

Quarta e quinta: 19h30 às 22h.

Sexta e sábado: 19h30 à 0h.

Fechado: segunda e terça feira.

Cartões: não aceita.

Cancian

A especialidade do restaurante é carne

suína, com destaque para o Joelho de porco à pururuca e porções combinadas da carne, como a piracicabana (costela suína, calabresa apimentada e picada na faca e linguça caipira).

Endereço: Rua Luiz de Queiroz, 511, Centro.

Telefone: 3422 2235.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 16h.

Terça a sábado: 11h à 0h.

Fechado: segunda feira.

Cartões: AE, AL, DC, E, MC, UC, V e VV.

Casaretto

Cantina italiana que há 24 anos serve delicias massas, com destaque para o nho que de mandioquinha. No cardápio você ainda encontra opções em carnes, peixes e frutos do mar.

Endereço: Rua Aquilino Pacheco, 412, Bairro Alto.

Telefones: 3433 6785 / 3402 4880.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 15h30; 19h às 23h.

Terça a sexta: 11h30 às 14h30; 19h às 23h.

Sábado: 11h às 15h; 19h à 0h.

Fechado: segunda feira.

Cartões: AE, MC e V.

Casa TRE

Um botequim italiano. Assim é o Casa TRE, que conta com vários rótulos de vinhos chilenos e argentinos, além de cervejas e chopp artesanal para acompanhar pratos tradicionais italianos, como nho que e bruschettas. Vale a pena provar o brasato ao vinho tinto.

Endereço: Rua Alferes José Caetano, 1.410, Centro.

Telefone: 9802 1040.

Horário de funcionamento:

Sexta e sábado: 19h30 às 23h30.

Fechado: domingo a quinta feira.

Cartões: DC, MC e V.

Dourado's

Cuscuz de frango e pintado ao molho de mostarda com alcaparras e champignon são os pratos mais pedidos, mas o destaque mesmo vai para a exclusiva porção de camarões quadrados. Vale a pena experimentar.

Endereço: Av. Cruzeiro do Sul, 3.066, Nova Piracicaba.

Telefones: 3413 7474 / 3371 6446.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 16h.

Terça a sábado: 11h à 0h.

Fechado: segunda feira.

Cartões: DC, E, GC, MC e V.

Empório Santa Clara

O restaurante tem como especialidade o conchiglione, além de carnes especiais como bife de chourizo e ojo de bife. No recentos rótulos de vinhos podem ser consumidos no restaurante pelo mesmo valor da loja.

Endereço: Rua D. Pedro I, 615, Centro.

Telefone: 3402 8462.

Horário de funcionamento:

Segunda a quinta: 18h às 23h.

Sexta: 18h à 0h.

Sábado: 19h à 0h.

Fechado: domingo.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Fassbbier

Uma casa típica alemã que inovou, acrescentando em seu cardápio pratos de várias nacionalidades, como o bacalhau, além de outros peixes e carnes. Tem também vasta carta de vinhos e chopp alemães.

Endereço: Rua Capitão José Pinto Si queira, 280, Unileste.

Telefone: 3424 2488.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 15h.

Segunda: 11h30 às 15h.

Terça a sexta: 11h30 às 15h e a partir das 17h30.

Sábado: 11h30 às 15h e a partir das 19h.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Giardino

Aposta na cozinha moderna e contemporânea. No cardápio, variedades de massas, carnes e frutos do mar, sendo carrê de cordeiro o carro chefe da casa. Não deixe de experimentar lo acompanhado de um bom vinho.

Endereço: Rua Marechal Deodoro, 2.328, Vila Monteiro.

Telefone: 3433 7066.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 16h.

Segunda a sábado: 11h às 14h30 e 19h à 0h.

Fechado: terça feira.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Libanês

A tradição árabe está presente nos pratos deste restaurante, que se diferencia pelos temperos autênticos. Além dos tradicionais quibes e esfirras, uma boa pedida é o prato Libano, composto por quibe frito, arroz sírio com castanhas e batatas na manteiga. Apesar de sempre cheio, o serviço é rápido e eficiente.

Endereço: Av. Independência, 190, Centro.

Telefone: 3433 5162.

Horário de funcionamento:

Segunda a sábado: 18h à 0h.

Fechado: domingo.

Cartões: C, MC e V.

Lisboa Premier

O restaurante trabalha com cardápio variado, que inclui peixes como bacalhau, salmão e casquinha de siri. O filé mignon também é uma ótima opção. Destaque para a variedade de saladas orgânicas. Serviço self service.

Endereço: Rua do Rosário, 500, Centro.

Telefone: 3435 5714.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 15h.

Segunda a sexta: 11h30 às 14h30.

Sábado: 12h às 15h.

Cartões: AE, DC, E, MC e V.

Mirante

Um dos restaurantes mais tradicionais da cidade, tem como carro chefe há 50 anos o pintado na brasa, servido com molho de pirão e arroz à grega. Outros pratos que merecem atenção são o lombo de porco e a costela de tambaqui.

Telefones: 3413 0372 / 9642 6362.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 16h.

Segunda a sábado: 11h às 16h.

Cartões: não aceita.

Navegantes

Tradicional na cidade pela cozinha mediterrânea, tem como especialidades bacalhau, cordeiro e frutos do mar, incluindo ostras frescas diariamente. Possui adega climatizada com extensa carta de vinhos.

Para sobremesa, sugestões clássicas como pudim de leite e sagu ao vinho tinto.

Endereço: Av. Cruzeiro do Sul, 3.200, Nova Piracicaba.

Telefones: 3421 1302 / 3413 3493.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 16h.

Terça a sábado: 11h30 às 16h e 18h às 23h30.

Fechado: segunda feira.

Cartões: DC, MC e V.

Pavanelli

Com enfoque na gastronomia italiana e portuguesa, a casa dispõe de 40 pratos incluindo menu infantil que vão de massas e risotos a peixes, carnes e aves. Aprecie um dos vinhos da loja acompanhado de bruschettas pelo mesmo preço da prateleira.

Telefones: 3433 5929 / 3433 2090.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 15h.

Terça a sexta: 12h às 15h e 19h30 às 22h30.

Sábado: 12h às 15h e 19h30 às 23h.

Fechado: segunda feira.

Cartões: MC e V.

Português

A gastronomia lusitana se junta à música ambiente para levar o cliente a Portugal. Preparados por um autêntico português, os pratos típicos encantam pelos temperos e pelo sabor. O leitão à Bairrada é feito no forno à lenha com sal, pimenta e alho, como em Portugal.

Endereço: Rua Boa Morte, 1.403, Centro.

Telefone: 3377 7544.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 15h.

Segunda a sábado: 11h30 às 15h e 19h às 23h.

Cartões: DC, HC, MC, TE e V.

São Paulo

Criado em 1980, o restaurante dispõe de comida caseira. Entre os destaques do cardápio estão bifeceão, picanha grelhada e virado à paulista. Às quintas, sextas e sábados, a casa traz o filé à parmegiana como prato principal.

Endereço: Av. São Paulo, 81, Paulista.

Telefones: 3422 9886 / 3434 0739.

Horário de funcionamento:

Segunda a sábado: 11h às 14h30.

Fechado: domingo.

Cartões: AE, E, HC, MC e V.

Sr. Saldanha

Restaurante baseado na culinária peruana, tem como especialidades o ceviche e tiraditos (à base de peixe ou frutos do mar), além de pratos que seguem o con-

ceito steak house. Para acompanhar, pisco (famoso destilado peruano de uvas).

Endereço: Av. Saldanha Marinho, 1.525, Bairro dos Alemães.

Telefone: 3374 6146.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 16h.

Segunda a sexta: 11h30 às 15h e 18h30 às 23h.

Sábado: 11h30 às 16h e 18h30 às 23h.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Tambatajá

A porção de bolinho de queijo com camarão é sucesso na casa. Também merecem destaque os pratos do Festival à Parmegiana (frango, peixe, carne e camarão).

Endereço: Rua XV de Novembro, 1.756, Bairro Alto.

Telefones: 3433 7468 / 3433 7471

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 15h.

Terça a sábado: 18h à 0h.

Fechado: segunda feira.

Cartões: AE, MC e V.

CHURRASCARIAS

Carro de Boi

O destaque da casa é a costela assada, mas no cardápio também é encontrado carrê de cordeiro, lombo, pintado na brasa e cortes argentinos, como bife ancho e de chorizo. Prove também uma das opções em sobremesa.

Endereço: Av. Carlos Botelho, 287, São Dimas.

Telefone: 3422 5476.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 15h.

Segunda à sexta: 11h às 15h; 18h às 23h.

Sábado: 11h às 23h.

Cartões: MC e V.

Montana Steaks

Autêntico steak house, o restaurante apresenta carnes assadas de cortes especiais e uma releitura de pratos clássicos como o peixe à belle munière. Prove também as opções em risotos, além das massas frescas.

Endereço: Rua Alferes José Caetano, 1.312, Centro.

Telefone: 3422 9411.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 15h; 18h às 23h.

Terça à quinta: 18h às 23h30.

Sexta: 18h à 0h30

Sábado: 11h30 às 15h; 18h à 0h30.

Fechado: segunda feira.

Cartões: AE, DC, MC, SX, e V.

Pampeiros Grill

Camarão na moranga e salmão grelhado ao molho de maracujá (ou tártaro) são os mais pedidos do cardápio do restaurante, que também serve carnes. Nos destaques do cardápio, carrê de cordeiro e picanha nobre.

Endereço: Rod SP 304, km 148, Tupi.

Telefones: 3438 7231/3438 7554.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 15h; 18h às 23h.

Segunda à sábado: 11h às 15h; 18h às 23h.

Cartões: AE, AL, E, MC e V.

Sal e Grill

A casa trabalha com sistema de rodízio com vários tipos de cortes e carnes de procedência argentina, como bife de churrasco e shoulder steak. A dica é provar uma das muitas opções de sobremesas. Também tem serviço de manobrista gratuito.

Endereço: Rua Campos Salles, 230, Centro.
Telefone: 3402 1477.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h30 às 16h. Segunda a sábado: 11h30 às 15h; 18h30 às 23h.
Cartões: AE, DC, MC e V.

RUA DO PORTO

Arapuca

Pintado à brasileira com molho de camarão é um dos pratos mais famosos da casa, mas vale a pena experimentar também o lombo de piapara. Leitão à paulista e cuscuz de frango são destaque no cardápio desde a inauguração, há oito anos.

Endereço: Rua do Porto, 1.671.
Telefone: 3422 3621.
Horário de funcionamento: Domingo: 10h às 20h. Quinta a sábado: 10h às 22h. Fechado: segunda a quarta feira.
Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, SX e V.

Cais do Porto

Três pratos, em especial, chamam a atenção no cardápio da casa e devem ser experimentados por quem passar por lá: piapara sem espinhos, linguado com molho de limão e lombo de filhote com farofa de camarão.

Endereço: Rua do Porto, 1.643.
Telefone: 3434 0987.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h às 16h. Quarta a sexta: 18h às 0h. Sábado: 11h às 23h. Fechado: segunda e terça feira.
Cartões: AE, AL, DC, E, MC e V.

Canto's

A moqueca de camarão faz sucesso, mas o cardápio é forte quando o assunto são os peixes no tambor. Tambaqui, piapara e filhote de Paraíba são os preferidos dos clientes e despontam como carros chefe da casa desde a inauguração.

Endereço: Rua do Porto, 650.
Telefone: 3432 6067.
Horário de funcionamento: Domingo: 10h às 0h. Segunda a sábado: 10h às 0h.
Cartões: AE, AL, E, MC e V.

Capitão Gancho

Peixes assados na brasa com acompanhamento completo e o cuscuz de frango são as especialidades da casa, mas também compõem o cardápio porções e pratos à base de carne como o filé à parmigiana, um dos mais pedidos pelos clientes.

Endereço: Rua do Porto, 1.879.
Telefone: 3422 7361.
Horário de funcionamento: Domingo: 10h às 16h. Segunda a sábado: 10h às 16h. Fechado: terça feira.
Cartões: AE, AL, DC, E, MC, SX e V.

Chevett

Preparado na manteiga e servido com molho de alcapparras e champignon, o abadejo à belle munière é um dos pratos mais famosos da casa. No cardápio também são ótimas sugestões filé à moda da casa (com arroz, farofa e vinagrete) e pi-

canha brasileira.
Endereço: Rua do Porto, 1.785.
Telefone: 3432 4415.
Horário de funcionamento: Domingo: 10h às 16h. Segunda: 10h às 16h. Terça a sábado: 8h às 22h.
Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, SX e V.

Dezoito's

A casa se especializou em peixes preparados no tambor acompanhados de molho de camarão, mas também dispõe de pratos à la carte como merluza à parmigiana e porções variadas, como bolinho de bacalhau, batata frita e frango empanado com uma fatia de bacon.

Endereço: Rua do Porto, 1.917.
Telefones: 3434 6225 / 3375 2858
Horário de funcionamento: Domingo: 10h às 16h. Segunda e quarta: 10h às 16h. Terça, quinta, sexta e sábado: 10h às 23h.
Cartões: AE, DC, E, HC, MC, SX e V.

Petisco & Cia

Carro chefe da casa, o chiclete de camarão (camarão rosa com muçarela e Catupiry) é destaque no cardápio, que também traz o Especial JP, porção em homenagem ao jornal, com sete tipos de pescado (tucunaré, camarão, anjinho, pintado, merluza, tilápia e cascudo).

Endereço: Av. Alidior Pecorari, 33.
Telefones: 3433 7232 / 3432 4414.
Horário de funcionamento: Domingo: 9h30 às 16h. Terça a sexta: 15h às 23h. Sábado: 10h às 22h45. Fechado: segunda feira.
Cartões: Só débito. AL, DC, E, MC e V.

Porto das Águas

Além de peixes no tambor, o cardápio conta com porções de peixe, carne e frango, além de cuscuz e outras opções. Vale a pena experimentar o salmão grelhado ao creme de maracujá e vinho branco, um dos mais pedidos na casa.

Endereço: Rua do Porto, 1.557.
Telefone: 3434 8377.
Horário de funcionamento: Domingo: 9h às 20h. Terça: 9h às 16h. Quarta a sexta: 10h às 22h. Sábado: 9h às 0h. Fechado: segunda feira.
Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, SX e V.

Porto da Praia

Além do filhote baby com farofa e do abadejo à belle munière, a casa também aposta no file à Vilalva (filé mignon à milanesa com molho branco, catupiry e muçarela servido com palmitos à milanesa, ervilhas na manteiga, arroz à grega e batatas fritas).

Telefone: 3434 0987.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h às 16h. Segunda a sábado: 11h às 23h.
Cartões: AE, AL, DC, E, MC e V.

Porto Seguro

Peixe no tambor, picanha na pedra e moqueca de peixe com molho de camarão são os destaques da casa, que também serve porções e aposta em uma variedade de saladas para agradar os clientes vegetarianos.

Endereço: Rua do Porto, 1.803.
Telefones: 3434 9883 / 3434 7278.
Horário de funcionamento: Domingo: 9h30 às 0h. Quarta a sábado: 9h30 às 0h. Fechado: segunda e terça feira.
Cartões: AE, DC, HC, MC, SX e V.

Porto do Sol

Dentre os pratos mais pedidos pelos clientes está o abadejo à Porto do Sol. Também destacam-se a posta e lombo de filhote no tambor. A casa ainda serve porções e saladas especiais.

Endereço: Rua do Porto, 1.537.
Telefones: 3422 5019 / 3402 6414.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h às 21h. Terça: 11h às 16h. Quarta a sábado: 11h às 23h. Fechado: segunda feira.
Cartões: AE, DC, HC, MC, SX e V.

Remador

Vale a pena experimentar o pirarucu na brasa e a posta de pintado, pratos principais da casa desde a inauguração. Também no cardápio, carnes, massas e porções como o palito de tambaqui em panado com parmesão se destacam na mesa dos clientes.

Endereço: Rua do Porto, 1.689.
Telefone: 3371 7374.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h às 16h. Segunda a sábado: 11h às 16h.
Cartões: AE, DC, MC e V.

CAFÉS E DOÇARIAS

Avelá

Especializada em cafés e cappuccino, a casa serve pão de queijo, camafews e trufas como acompanhamento, além de almoço pelo sistema self service, com grelhados e legumes.

Endereço: Av. Independência, 350, Centro.
Telefone: 3402 1970.
Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 8h às 18h. Fechado: sábado e domingo.
Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, SX e V.

Bolo Art

Confeitaria artesanal, vende docinhos para festas, caixas de presentes, bo-

los, chocolates, macarón e cupcakes. O grande sucesso da casa é o bolo de nozes recheado com creme de leite condensado.

Endereço: Rua Doutor Alvim, 883, São Dimas.
Telefone: 3402 7814.
Horário de funcionamento: Terça a sexta: 9h às 18h. Sábado: 9h às 15h. Fechado: domingo e segunda feira.
Cartões: AL, DC, E, MC e V.

Café Tiro

Além das tradicionais bebidas quentes e geladas dos cafés tiroleses, dispõe de uma mosa Apfelstrudel (torta de maçã), gros tòi (pastelzinho) e produtos coloniais como compotas e vinhos.

Endereço: Rua Santa Olímpia, 160, Santa Olímpia.
Telefone: 9.9185 8268.
Horário de funcionamento: Domingo: 14h às 17h e 20h às 22h. Sextas e sábados: 20h às 23h. Fechado: segunda a quinta feira.
Cartões: MC e V.

Choco Claire

Entre bolos e tortas especiais, os preferidos são o bolo listrado e a torta mousse de chocolates branco e preto, tudo produzido com chocolate de fabricação própria. Café para acompanhar.

Endereço: Av. Torquato da Silva Leitão, 505, São Dimas, e Rua Dom Pedro I, 963, Centro.
Telefones: 3422 8757 / 3413 2271.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h às 21h. Segunda a sábado: 9h às 22h.
Cartões: AE, AL, DC, E, GC, MC, SC e V.

Choco Flama

Brigaderia com cafés saborizados e frios. Os brigadeiros são feitos com chocolate belga e pastas saborizadas. Entre as novidades, napolitano, farinha láctea (sem chocolate), amarena (cereja argentina), melão e manga.

Endereço: Av. Dona Lídia, 623, Vila Rezende.

Telefone: 3421 5827.
Horário de funcionamento: Domingo: 11h às 17h. Segunda a sexta: 10h30 às 18h30. Sábado: 10h às 18h.
Cartões: AL, E, MC e V.

Doceria Família Pardini

Doceria e cafeteria com 15 anos de tradição na cidade. As tortas fazem muito sucesso, principalmente a rigoletto, com creme de chocolate e doce de leite. Serve também salgados e massas.

Endereço: Praça Catedral, 1.020, Centro.
Telefones: 3433 9609 / 3434 3189.
Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 9h às 18h. Sábado: 9h às 14h. Fechado: domingo.
Cartões: AL, E, MC e V, VV.

Dolce

A Dolce trabalha com doces e bolos que são criados de acordo com as especificações do cliente, mas com a criatividade e sofisticação características da marca. Aposta na beleza impecável e na sofisticação do sabor como diferenciais.

Endereço: Rua Floriano Peixoto, 1.615, Bairro Alto.
Telefone: 3371 2049
Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 8h às 18h30. Sábado: 9h às 12h. Fechado: domingo
Cartões: C, MC e V.

Grão Café

Os cafés especiais (cappuccino, café com leite, cafés gelado, frapê) são os destaques do cardápio. Como acompanhamento, vários salgados (coxinha, esfirra, espetinho e pão de queijo) e pão na chapa.

Endereço: Rua São João, 864, Bairro Alto.
Telefone: 3374 0083.
Horário de funcionamento: Segunda a sexta: 8h às 18h. Sábado: 8h às 12h. Fechado: domingo.
Cartões: MC e V.

Que delícia!

Presenteie com Cestas de Natal

Tá na mesa, tá na cesta!

Nutricesta
CESTAS BÁSICA E DE NATAL
25 anos

Consulte nossas opções

Nutrição para a família está na cesta, está na Nutricesta! Há 25 anos na sua mesa.

nutricesta.com.br . (49) 2533.7450

Mamma Itália

As especialidades vão desde o café e o cappuccino até os pães de queijo recheados (presunto e queijo, salame, catupiry, cheddar e salame com catupiry). Para acompanhar, bolos simples de cenoura, laranja, milho e nozes.

Endereço: Rua 13 de Maio, 797, loja 3, Centro.

Telefone: 3434 3797.

Horário de funcionamento:

Segunda a sexta: 7h30 às 18h.

Sábado: 7h30 às 12h.

Fechado: domingo.

Cartões: só débito. MC e V.

Mella Bella

No cardápio, doces, tortas, salgadinhos, cafés, cappuccino e sucos. Os bolos mais apreciados são o trufado, o de prestígio e o casadinho (brigadeiro branco e preto com cobertura de chantilly, caramelo e chocolate).

Endereço: Av. Saldanha Marinho, 1.534, Bairro dos Alemães.

Telefone: 3433 1836.

Horário de funcionamento:

Domingo: 9h às 18h.

Segunda a sábado: 9h às 18h.

Cartões: AE, DC, E, MC e V.

Metrópolis

Cafés aromatizados, cappuccinos e drinks com chocolate. Servem também em panadas argentinas e outros tipos de salgadinhos e sanduíches.

Endereço: Rua Alferes José Caetano, 1.048, Centro.

Telefone: 3434 1649

Horário de funcionamento:

Domingo: 15h às 22h.

Terça a sexta: 11h30 às 22h.

Sábado: 15h às 22h.

Fechado: segunda-feira.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Sr. Café

Especialista na bebida, a casa oferece, além do tradicional expresso, combinações diferenciadas como o cappuccino de ovo maltado, o cappuccino gelado e a mocha de morango e de amora. Para acompanhar, bolos simples, recheados e brownies.

Endereço: Voluntários de Piracicaba, 257, Centro.

Telefone: 2532 2480.

Horário de funcionamento:

Segunda a sábado: 13h30 às 20h.

Fechado: domingo.

Cartões: AE, DC, E, MC e V.

Torteria Etc & Tal

Entre as especialidades estão as trufas, os doces simples (beijinho e brigadeiro), quindim, tortinhas de morango, maracujá, chocolate e limão, bala gelada de coco, pudins, tortas e bolos.

Endereço: Rua Santa Cruz, 401, Bairro Alto.

Telefone: 3435 3564.

Horário de funcionamento:

Domingo: 9h às 12h.

Segunda a sábado: 9h às 19h

Cartões: AE, DC, HC, MC e V.

JAPONÊSES**Dachô**

O restaurante trabalha com rodízio completo de comida japonesa, tendo a porção de shimeji, sashimi de avestruz e combinado de sashimi (com salmão, atum, polvo e peixe fresco) como destaques.

Telefone: 3433 7553.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 15h; 18h30 às 23h.

Segunda a quinta: 12h às 15h; 18h

às 23h.

Sexta e sábado: 12h às 15h; 18h30

às 0h.

Cartões: C, MC, SX, V e V.

Spaço Sushi

O restaurante trabalha com o festival de comida japonesa, um rodízio que explora combinações diferentes na elaboração dos sushis. Os sushis apimentados com polpa de frutas fazem sucesso entre os clientes.

Endereço: rua Cristiano Cleopatra, 1.467, Bairro dos Alemães.

Telefone: 3433 9190 / 8244 3644.

Horário de funcionamento:

Segunda a sábado: 18h às 23h.

Fechado: domingo.

Cartões: V, MC, VV, AE.

Sushi Bamboo

O restaurante é especializado em asian food. No cardápio, além de combinados, há também temakis, uramakis e niguirizushis. Entre as opções de pratos quentes, valem a pena o famoso yakissoba, o yashimeshi e o frango xadrez.

Endereço: Rua Alferes José Caetano, 1.312, Centro.

Telefone: 3422 9411.

Domingo: 11h30 às 15h; 18h às 23h.

Terça a quinta: 18h às 23h30.

Sexta: 18h à 0h30.

Sábado: 11h30 às 15h; 18h à 0h30.

Fechado: segunda-feira.

Cartões: AE, DC, MC, SX e V.

Sushidô

Com sistemas à la carte e rodízio, o restaurante dispõe de menu de comidas típicas japonesas, com destaque para os sukiyaki e batayaki, além do filé mignon com molho de gengibre. Teppan yakis, yakissobas, tem purás, sushis e sashimis também estão no cardápio.

Endereço: Rua Santa Cruz, 53, Bairro Alto.

Telefone: 3434 8348.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 15h; 18h às 23h.

Terça a sexta: 18h às 23h30.

Sábado: 12h às 15h; 18h às 23h.

Fechado: segunda-feira.

Cartões: AE, DC, HC, MC e V.

Toro Sushi

A casa dispõe de serviço self service com mais de 10 tipos de sushi, além de buffet de saladas e pratos quentes como yakissoba e salmão grelhado. Também no cardápio diversas opções de temaki, como o tradicional com salmão, cream cheese e cebolinha e dyo à la carte.

Endereço: Praça da Catedral, 1.051, Centro.

Telefone: 3435 1483.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 15h.

Segunda a sexta: 11h às 14h30 e 18h30 às 23h.

Sábado: 11h às 15h e 19h às 23h.

Cartões: AE, DC, HC, MC, SX e V.

Watashi Sushi

A casa trabalha com pratos à la carte ou rodízio de sushis, sashimis e pratos quentes como salmão grelhado, guioza, yakisoba, shimeji e tempurá de legumes. Entre as sobremesas, destacam-se o tempurá de sorvete, o creme de papaya e a banana flambada.

Endereço: Av. Carlos Botelho, 568, São Dimas.

Telefone: 3434 1382 / 3422 4651

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 23h.

Segunda a quinta: 12h às 15h e 19h às 23h.

Sexta: 12h às 15h e 19h à 0h.

Sábado: 12h à 0h.

Cartões: AE, AL, E, HC, MC, SX, TE, V e VV

SHOPPING PIRACICABA**Big Jack**

Ambientado com decorações inspiradas nos anos 50, tem cardápio vasto com opções que vão dos tradicionais hambúrgueres a porções, sucos, vitaminas e milkshakes, além do popular chopp Heineken.

Telefone: 3421 4317.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h.

Segunda a sábado: 11h às 22h.

Cartões: AE, AL, E, MC, SX e V.

Divino Fogão

Típico mineiro, o restaurante trabalha com sistema self service. Não deixe de provar as especialidades da casa: leitão à pururuca, arroz carreteiro, tutu de feijão, vaca atolada, rabada e torresmo.

Telefone: 3413 4989.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h.

Segunda a sábado: 11h às 22h.

Cartões: AE, DC, E, MC, SC, SX e V.

**NAS BANCAS!****Dona Amélia**

No sistema self service, o restaurante conta com opções de saladas, pizza, buffet de massas, salgadinhos, vários tipos de pratos quentes e carnes, sendo ponto de apoio a especialidade da casa.

Telefone: 3421 5270.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h.

Segunda a sábado: 11h às 22h.

Cartões: AE, DC, E, MC e V.

Grietto

Especializado em grelhados e bife à parmigiana, que são servidos acompanhados de guarnições como arroz, feijão, salada e fritas. Também apresenta opções de massas, porções e pratos infantis.

Telefone: 3421 3015.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h.

Segunda a sábado: 11h às 22h.

Cartões: E, MC e V.

Godiva

Um ótimo local para se apreciar um bom café ou um frozen de chocolate com café, além de se deliciar com salgadinhos e doces, tortas, sucos naturais e açaí na tigela.

Telefone: 3413 0677.

Horário de funcionamento:

Domingo: 8h às 23h.

Segunda a sábado: 8h às 23h.

Cartões: Só débito. AL, E, MC, V e VA.

Japão de Queijo

Famosa pelos sucos naturais, a lanchonete dispõe de muitas opções de sabores, além da especialidade em salgadinhos e a spanoko pita assada com massa caseira fina em vários sabores.

Telefone: 3421 5433.

Horário de funcionamento:

Domingo: 14h às 20h.

Segunda a sábado: 10h às 22h.

Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, SX, US e V.

Jin Jin Wok

O restaurante trabalha com sistema self service com cardápio especializado em comidas japonesas e chinesas, como yakissoba e variados sushis e sashimis.

Telefone: 3421 4540.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h30.

Segunda a sábado: 11h às 22h30.

Cartões: AE, E, V, GD, MC, SX, V e VA.

Kopenhagen

Especializada em chocolates finos, a chocoateria produz mais de 300 itens diferentes, como bombons, balas, confeitados, biscoitos, além de chocolates para ocasiões especiais.

Telefone: 3421 9794

Horário de funcionamento:

Domingo: 14h às 20h.

Segunda a sábado: 10h às 22h.

Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, V e VA.

Pasticceria

A casa trabalha com dez opções de bolo gelado, entre eles abacaxi com chantilly e coco e prestígio. Também no cardápio, tortas, bombons, trufas, sucos naturais e salgadinhos.

Telefone: 3413 6678.

Horário de funcionamento:

Domingo: 10h às 22h.

Segunda a sábado: 10h às 22h.

Cartões: HC, MC, SX e V.

Suco Bagaço

A casa serve mais de 100 opções de sucos feitos à base de água, leite, suco de laranja ou água de coco. No cardápio podem ser encontrados ainda sucos especiais, como os funcionais, verdes e frapê.

Telefone: 3413 5505.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h.

Segunda a sexta: 10h às 22h.

Sábado: 10h às 23h.

Cartões: AE, AL, DC, E, HC, MC, SX e V.

Via Canova

Além de pratos prontos como berinjela à parmigiana ou o penne verão, a casa oferece um diferencial: o cliente pode montar sua própria massa, escolhendo o recheio e o molho.

Telefone: 3413 7655.

Horário de funcionamento:

Domingo: 10h45 às 23h.

Segunda a sábado: 10h45 às 23h.

Cartões: AE, AL, DC, E, MC, SX e V.

SORVETERIAS**Bem Bolado**

A casa oferece sorvetes de picolé, massa e sorvetes na taça. A novidade fica por conta da linha de sorvetes italianos, diet, dos sorbets (sorvetes à base de água) e sherbets (sorvetes com baixo teor de gordura). O sorvete de ninho trufado é dos sabores mais prestigiados. O espaço trabalha com o sistema self service.

Endereço: Rua Antonio Lourenço de Castro, 55, Nova América, e Av. Independência, 1.072, Bairro Alto.

Telefone: 3426 0613 / 2533 1414.

Horário de funcionamento:

Domingo: 10h às 23h20.

Segunda a sábado: 10h 23h20.

Cartões: Só débito. MC e V.

Bem Bolado Gourmet

A casa oferece, além de um cardápio repleto de opções em sorvetes da linha italiana, opções diet, sorbets (sorvetes à base de água) e sherbets (sorvetes com baixo teor de gordura). Ainda no menu, deliciosos cafés, cafés em taças e refeições por quilo.

Endereço: Rua Dr. Paulo de Moraes, 984, Paulista.

Telefone: 2533 1418.

Horário de Funcionamento:

Domingo: 9h às 23h20.

Segunda a sábado: 9h às 23h20.

Cartões: Só débito. AE, MC e V.

Chamonix

A casa oferece mais de 40 sabores de massas, com destaque para iogurte com amora e leite ninho com Nutella, além da atração bombom de sorvete. As taças clássicas colegial, sundae e banana split também são encontradas por lá.

Endereço: Av. Manoel Conceição, 952, Vila Rezende.

Telefone: 3421 8029.

Horário de funcionamento:

Domingo: 10h às 22h.

Segunda a sábado: 10h às 22h.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Fruta Gurt

O Gelato Italiano, massa sem gordura hidrogenada ou gordura trans, é o destaque da casa. São 16 opções de sabores, entre eles chocolate trufado de laranja, avelã e pistache, os preferidos dos clientes. O açaí premium sem açúcar mascavo e adoçado com mel e o frozen yogurt merecem atenção.

Endereço: Av. Saldanha Marinho, 2.015, Bairro dos Alemães.

Telefone: 3433 7321.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 23h.

Segunda a quinta: 12h à 23h.

Sexta e sábado: 12h à 1h.

Cartões: MC e V.

Frutos do Brasil

Os picolés são os carros-chefe da casa. São 56 sabores disponíveis e os destaques são açaí, lichia e jabuticaba. Já entre os 35 sabores de massas, açaí, macadâmia, framboesa e cagaita são os mais procurados pelos clientes. O estabelecimento também serve açaí na tigela e sucos variados.

Endereço: Rua Moraes Barros, 1.354, Bairro Alto.

Telefone: 3402 8077.

Horário de funcionamento:

Ki Sabor

A sorveteria trabalha com sorvetes de massa e picolé, sendo os mais pedidos o tradicional milho verde e os sabores limão suíço e chocolate suíço. A filial da rua Moraes Barros trabalha também com açaí na tigela, banana split e taças. **Endereço:** Av. Barão de Valença, 983, Vila Rezende, e Rua Moraes Barros, 1.883, Bairro Alto. **Telefone:** 3423 1308. **Horário de funcionamento:** Domingo: 11h às 21h. Segunda a sábado: 11h às 21h. **Cartões:** C, MC e V.

Natuice

São mais de 30 sabores de massa, entre os mais pedidos estão chocotrufla, leite ninho trufado, chocobis e abaxi ao vinho. A casa também trabalha com picolés e taças clássicas, como sundae. **Endereço:** Rua João Botene, 530, Vila Monteiro, e Luís de Camões, 2.571, Vila Monteiro. **Telefones:** 3371 0023 / 3435 7544. **Horário de funcionamento:** Domingo: 9h às 19h. Segunda a sábado: 9h às 19h. **Cartões:** C, MC e V.

Paris

São cerca de 40 sabores de massas. Chocolate Suíço, que leva chocolate, doce de leite e crocante, e Sonho de Valsa são os campeões de venda. A casa também trabalha com milk shakes, além de taças clássicas, como colegial e sun dae. **Endereço:** Rua Santa Cruz, 346, Bairro Alto. **Telefone:** 3434 6240. **Horário de funcionamento:** Domingo: 14h30 às 23h. Segunda a sábado: 12h30 às 23h. **Cartões:** Crédito acima de R\$ 30 ou débito. MC e V.

Perfetto Gelato e Congelados

O diferencial do espaço é o verdadeiro gelato italiano, feito com frutas frescas, sem conservantes, leite A com garantia de origem, creme de leite fresco e pastas de frutas secas importadas. Os carros chefe da casa são os sorvetes nos sabores chocolate perfetto, morango sem lactose, chocolate sem lactose e fior di latte (o verdadeiro sorvete de creme). **Endereço:** Rua Dona Eugênia, 852, Jar dim Europa. **Telefone:** 3433 2117. **Horário de funcionamento:** Domingo: 13h às 22h. Segunda e terça: 8h às 18h. Quarta a sábado: 8h às 22h. **Cartões:** AE, DC, E, MC, SX e V.

Spumone

A sorveteria trabalha com sistema self service, além de casquinha, cascão, potes de sorvete e picolés. A dica é provar a feijoada de sorvete e os picolés de arroz doce, abóbora com coco e banana com nozes. **Endereço:** Rua São João, 1.033, bairro Alto. **Telefone:** 3433 1615. **Horário de funcionamento:** Domingo: 10h às 21h. Segunda a sábado: 10h às 21h. **Cartões:** C.

Nampin

Aposte nos rolinhos de alface (massa fina recheada de alface) da casa e experimente também a lasanha de berinjela e a jaca ao molho agri-doce. Uma das especialidades da casa, o buff de cenoura (massa recheada com cenoura e Catupiry) é uma ótima pedida. **Endereço:** Rua Boa Morte, 1.224, Centro. **Telefone:** 3432 2888. **Horário de funcionamento:** Segunda a sábado: 11h às 15h. **Fechado:** domingo. **Cartões:** AE, MC, SX e V.

Tomate Seco

O cardápio dispõe de soja como base dos pratos, além de massas, grãos, glúten e buffet de saladas. Entre os destaques estão a soja xadrez, espetinhos de soja, quiches (queijo e alho poró) e medalhão de berinjela com alcaparra. **Endereço:** Rua Santa Cruz, 796, Centro. **Telefone:** 3422 8787. **Horário de funcionamento:** Segunda a sábado: 11h às 14h30. **Cartões:** AE, DC, E, MC, SX e V.

PIZZARIAS

Babbo Giovanni

Assadas no forno a lenha, as pizzas da casa vão desde as tradicionais até as doces e lights, além de receitas exclusivas. Também possui em seu cardápio, aperitivos tipicamente italianos, como cornicções e bruschettas. **Endereço:** Rua Luiz de Queiroz, 670, Centro. **Telefone:** 3374 4444. **Horário de funcionamento:** Domingo: 18h às 23h. Terça a quinta: 18h às 23h. Sexta e sábado: 18h às 23h30. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** MC e V.

Engenho & Pizza

As pizzas, em geral, são especialidades da casa, que também tem em seu cardápio grelhados, além de sushis, sashimis e outros pratos da culinária japonesa. **Endereço:** Rua Aquilino Pacheco, 120, Bairro dos Alemães. **Telefone:** 3422 3838. **Horário de funcionamento:** Domingo: 18h às 23h. Terça a quinta: 18h às 23h. Sábado: 18h às 0h30. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** AE, MC e V.

Forlen

O diferencial da Forlen é que, além de oferecer diversas opções de pizzas doces e salgadas, o cliente pode preparar seu próprio recheio. São mais de 70 sabores para o cliente montar a pizza do jeito que quiser. **Endereço:** Av. Comendador Luciano Guidotti, 95, Higienópolis. **Telefones:** 3426 8868 / 3426 6500. **Horário de funcionamento:** Domingo: 18h às 0h. Terça a sábado: 18h às 0h. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** AE, DC, MC e V.

Michelluccio

As mais pedidas na casa são marguerita e à moda da chefe (muçarela de búfala, cream cheese, alho poró, blanquet de peru, tomate cereja, parmesão e azeite). **Endereço:** Av. Torquato da Silva Leitão, 467, São Dimas. **Telefone:** 3375 7634.

Telefones: 3433 6969 / 3422 0909.

Horário de funcionamento:

Domingo: 18h30 às 0h. Terça a sábado: 18h30 às 0h. **Cartões:** não aceita

Monte Sul

O cardápio conta com pizzas doces e salgadas e o cliente pode escolher o tipo da massa fina ou grossa, com borda ou não. As pizzas saem do forno a lenha de reto para o prato e a casa ainda serve lanches diferenciados, como o X Coração. **Endereço:** Av. Dom João Bosco, 219, Vila Rezende. **Telefone:** 3413 1300. **Horário de funcionamento:** Domingo: 18h30 às 23h. Terça a sábado: 18h30 às 23h. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** AE, DC, E, MC, SX, V e VV.

Santa Pizza

O cardápio da casa conta com pizzas de picanha e presunto parma, além da favorita dos clientes, que leva alho poró, muçarela, peito de peru e catupiry. **Endereço:** rua Alferes José Caetano, 1.312, Centro. **Telefone:** 3432 2820. **Horário de funcionamento:** Domingo: 11h30 às 15h; 18h às 23h. Terça a quinta: 18h às 23h30. Sexta: 18h às 0h30. Sábado: 11h30 às 15h; 18h às 0h30. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** AE, DC, MC, SX e V

BARES E LANCHONETES

Bagel House

Primeira lanchonete de Piracicaba a servir sanduíches no bagel, tradicional pão judaico, a casa trabalha com deliciosas opções de recheios como o de salmão defumado, cream cheese, cebola roxa e pimenta do reino, o de tomate seco, muçarela italiana, pesto de rúcula e azeite nas pretas e o de frango, bacon crocante, tomate e alface. **Endereço:** Rua José Ferraz de Camargo, 495, São Dimas. **Telefone:** 3375 3442. **Horário de funcionamento:** Terça a quinta: 11h30 às 21h. Sexta e sábado: 11h30 às 22h. **Fechado:** Domingo e segunda feira. **Cartões:** DC, MC e V.

Bar do João

Local de encontro dos piracicabanos, tem tradição na cerveja gelada. Para acompanhar, lanches de rosbfite ou porções de frango à passarinho alho e óleo e abóbora com carne seca. Som ao vivo nas noites de sexta e domingo. **Endereço:** Rua Moraes Barros, 376, Centro. **Telefone:** 3434 8323. **Horário de funcionamento:** Domingo: 16h às 0h. Terça a sábado: 17h às 0h. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** só débito. E, MC e V.

Bem Bahia

Especialista na culinária baiana, serve vários tipos de tapioca, com uma novidade neste mês: tapiocas gourmets de salmão com cogumelo paris, siri e shimeji. O cardápio ainda conta com acarajé e sucos naturais do Nordeste. **Endereço:** Rua Alfredo Guedes, 330, Bairro Alto. **Telefone:** 3375 7634.

Horário de funcionamento:

Domingo: 16h às 23h. Terça a sábado: 15h às 23h. **Fechado:** segunda feira. **Cartões:** DC, HC, MC, SC e V.

Cachaçaria Água Doce

Conhecida pelo cardápio bem brasileiro, tem como opções escondidinho, carne de sol, feijão tropeiro e arroz carreteiro. Além de petiscos de boteco, lanches, saladas e caldos especiais. Para beber, coquetéis, cervejas, vodkas, whiskys e sucos naturais. **Endereço:** Av. Dona Lidia, 40, Vila Rezende. **Telefone:** 3413 6040. **Horário de funcionamento:** Terça e quarta: 17h30 às 0h. Quinta e sexta: 17h30 às 2h. Sábado: 18h às 2h. **Fechado:** domingo. **Cartões:** C, DC, E, MC, V e VV.

Coisas di Buteco

Fiel ao nome, o bar é especialista em comidas típicas de boteco. O destaque vai para os aperitivos que levam ingredientes bem brasileiros, como o pastel de polenta, a pamonha recheada servida como aperitivo (Imbrúio Caipira) e o Quarteto Buteco (mistura de quatro bolinhos da casa). Dividida em três ambientes (restaurante, bar com música ao vivo e quintal) a casa também serve pratos. **Endereço:** Rua Alferes José Caetano, 1.232, Centro. **Telefone:** 2533 2133. **Horário de funcionamento:** Terça a sábado: 18h às 0h. **Fechado:** domingo e segunda feira. **Cartões:** C, MC e V.

Dama Bier

Tem como carro chefe a costela suína e o petisco de provolone empanado em flocos de milho. Também no cardápio, filé à parmegiana e strogonoff feito à base de cerveja. Especializada em cervejas artesanais pilsen, stout, monique, IPA e weiss. **Endereço:** Av. Rio da Pedras, 104, Piracicimir. **Telefone:** 3411 7006.

Horário de funcionamento:

Terça a quarta: 18h às 0h. Quinta a sábado: 18h às 1h. **Fechado:** domingo e segunda feira. **Cartões:** AE, MC, V e VV.

Mão de Vaca

Aqui você encontra chopp Brahma gelado, coquetéis e drinks. De companhia mento, porções como pirajé (bolinho de milho recheado com creme de camarão), picanha na chapa e palito tambaqui em panado no parmesão. **Endereço:** Av. Beira Rio, 1.041, Centro. **Telefone:** 3377 1620. **Horário de funcionamento:** Domingo: 15h às 23h. Segunda e terça: 15h às 23h. Quarta à sexta: 17h às 2h. Sábado: 13h30 às 1h30. **Cartões:** AE, DC, E, MC e V.

On the Rocks

A porção de bruschetta de alcachofra (com cebola, amêndoas torradas, queijo, tomate seco, azeitonas e pimenta biquinho) é uma ótima pedida. Ainda mais se estiver acompanhada da caipirinha caipira. **Endereço:** Rua Regente Feijó, 502, Centro. **Telefone:** 3374 3001. **Horário de funcionamento:** Terça a quinta: 20h às 0h. Sexta e sábado: 20h às 2h. **Fechado:** domingo e segunda feira. **Cartões:** AE, DC, E, MC, V e VV.

Scenarium

As porções mais pedidas são a big onion (cebola californiana empanada acompanhada de molho picante), linguíça cuia bana (recheada com queijo, ervas e servida com mandioca, polenta ou batata) e o trio (linguiça caipira, costelinha suína e batata frita). **Endereço:** Av. Centenário, 658, São Dimas. **Telefone:** 3375 6076. **Horário de funcionamento:** Segunda a sábado: 17h às 0h. **Fechado:** domingo. **Cartões:** MC e V.

Terras de Piracicaba
Padaria do Vovô
Pizza e Vinho

Deguste uma saborosa PIZZA, e outras delícias em nosso NOVO AMBIENTE preparado para seu total conforto e bem-estar. Seleção especial de VINHOS e CERVEJAS. Participe da degustação de vinhos todas as sextas e sábados.

Av. Uriel Odas, 33
loja 10
Terras de Piracicaba
3427.1690

VEGETARIANOS

Senadinho

Com receitas antigas e muito famosas, o Senadinho serve vários sanduíches artesanais. Entre os preferidos, o de hambúrguer e lombo. Tem ainda porções de batata, polenta e mandioca, além de sanduíches no prato (sem pão).

Endereço: Av. Saldanha Marinho, 1.907, Bairro Alto.

Telefone: 3433-5633.

Horário de funcionamento:

Domingo: 18h às 23h.

Terça a sábado: 18h às 23h

Fechado: segunda-feira.

Cartões: DC, MC e V.

Supper Belíssimo

O chopp é o carro-chefe, mas a comida japonesa (com rodízio de terça à quinta-feira) e as porções de coxinha de abóbora com carne seca, bolinho de bacalhau e coxinha da vovó também chamam atenção.

Endereço: Rua Luiz de Queiroz, 559, Centro.

Telefone: 3374-6507.

Horário de funcionamento:

Segunda à sexta: 16h à 1h.

Sábado: 11h à 1h.

Fechado: domingo.

Cartões: AL, C, DC, E, GC, HC, MC, SC, UC e V.

Villa Chop

O petisco mais pedido é a coxinha de frango com catupiry. Outra dica é experimentar a batata à moda Villa (batata frita gratinada com muçarela, cheddar e bacon) e o filé à parmegiana no palito, acompanhados de chopp gelado.

Endereço: Rua Campos Salles, 2.132, Vila Independência.

Telefone: 3434-9249.

Horário de funcionamento:

Terça a sábado: a partir das 17h30

Fechado: domingo e segunda-feira.

Cartões: AE, DC, E, GC, HC, MC, SC, US e V.

REGIÃO**ÁGUAS DE SÃO PEDRO****Bombocado Restaurante**

Self-service no almoço com cardápio à base de arroz, feijão, feijoada, strogonoff, panqueca e torresmo. Dispõe também de

lanches, pizzas e sopas.

Endereço: Av. Carlos Mauro, 326, Centro.

Telefone: 3482-2673.

Horário de funcionamento:

Domingo: 9h às 23h.

Sábado: 9h às 23h.

Segunda à sexta: 9h às 16h.

Fechado: terça-feira.

Cartões: AE, DC, HC, MC, SX, UC e V.

Cantinho Tropical

A casa serve filé à parmegiana, peixes, frango, picanha e porções na pedra como mandioca e frango à passarinho. As pizzas são preparadas no forno a lenha e há lanches dos mais diversos sabores.

Endereço: Av. Carlos Mauro, 402, Centro.

Telefone: 3482-2478.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h à 0h.

Sábado: 11h à 0h.

Segunda à sexta: 11h às 15h; 18h às 23h.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Do Lago

O carro-chefe é o espeto de pintado na brasa. Porém, o cardápio é variado, com opções de filhote, salmão, pirarucu, meca na brasa e picanha na pedra. Também são opções parmegiana com molho especial, leitão à passarinho, massas e saladas.

Endereço: Rodovia SP-304, km 190, Floresta Escura.

Telefone: 3181-1441.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 16h30.

Terça à sexta: 11h30 às 15h30.

Sábado: 11h30 às 22h.

Fechado: segunda-feira.

Cartões: só débito. AE, DC, E, MC e V.

Escondidinho

No cardápio, picanha, filé mignon, porções de filé acebolado, mandioca frita, batata frita e calabresa acebolada. Escondidinho de carne seca e quibe de abóbora e mandioquinha são as especialidades da casa.

Endereço: Rua Patrício Miguel Carreta, 533, Shopping Bellagio, loja 27.

Telefone: 9858-9939.

Horário de funcionamento:

Domingo: 8h às 18h.

Segunda a sábado: 8h às 18h.

Cartões: não aceita.

Lá do Divino

Cafés especiais, massas artesanais, coxinhas e churros, além de sanduíches que seguem a tendência comfort food (ali-

mentos que remetem ao passado, com sabores da cozinha da vovó).

Endereço: Av. Carlos Mauro, 396, Centro.

Telefone: 3482-2667.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 22h.

Segunda à sexta: 11 às 22h.

Sábado: 11h às 23h.

Fechado: terça-feira

Cartões: só débito. DC, HC, MC e V.

Misto Brasil

Self-service com feijoada, contrafilé, oito tipos de pratos quentes, saladas e massas como nhoque, espaguete, canelone e lasanha. A sobremesa é gratuita e tem como opções arroz doce, sagu e canjica.

Endereço: Rua João Batista Azevedo, 203, Centro.

Telefone: 3482-2515.

Horário de funcionamento:

Segunda a sábado: 11h30

às 14h30.

Fechado: domingo.

Cartões: MC e V.

Tipuana Restaurante

O cardápio tem pratos quentes e frios, além de opções de massas como farfalle ao molho de salmão defumado e champagne, penne com queijo brie e talharine aos quatro queijos.

Endereço: Rua: Joviano Nouer, 155, Centro.

Telefone: 3482-7910.

Horário de funcionamento:

Domingo: 7h às 11h e 19h30 às 22h.

Segunda a sábado: 7h às 11h e 19h30 às 22h.

Cartões: MC e V.

SÃO PEDRO**Auguri**

Mix das cozinhas italiana, brasileira e francesa, a casa se destaca pela brasileira picanha grelhada com mandioca, além de parmegianas e camarão proveçal. No dia 4 acontece o Festival de Massas com risotos, sopas, lasanha, conchiglione e rondelli.

Endereço: Rua Veríssimo Prado, 1.301, Centro.

Telefone: 3481-3637.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 15h.

Terça à sexta: 11h30 às 14h30.

19h30 às 23h.

Fechado: segunda-feira

Cartões: AE, AL, E, MC e V.

Cachoeiras da Furna

Com comida típica da fazenda - feita em fogão a lenha, o restaurante trabalha com sistema self-service e alguns dos pratos servidos são arroz à grega, feijoada, bolinho de mandioca, banana frita e saladas. O salão, com arquitetura rústica, e a varanda, com vista para o lago, são diferenciais agradabilíssimos.

Endereço: Sítio Rancho Fundo, s/nº, bairro Santana.

Telefone: 3481-1114 / 3483-2432

Horário de funcionamento:

Domingo: 8h às 17h.

Sábado: 8h às 17h.

Fechado: segunda a sexta-feira.

Cartões: AE, MC e V.

Castelinho

A especialidade da casa é o pintado na brasa, mas o cardápio ainda traz dez tipos de saladas e 15 tipos de pratos quentes (incluindo arroz, feijão, feijoada, lasanha e verduras refogadas). A comida é feita no fogão a lenha.

Endereço: Rodovia SP-304,

km 197.

Telefone: 3481-3447.

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 15h.

Sábado e feriados: 12h às 15h.

Fechado: segunda à sexta-feira.

Cartões: AE, DC, MC e V.

Parque do Cristo

Aos sábados a casa aposta no festival de grelhados, com t-bone bovino e t-bone de cordeiro. No domingo é a vez do festival de massas, com lasanha, três tipos de massas recheadas e massas secas.

Endereço: Rod. Elísio de Paula Teixeira, Km 2, Estrada da Serra Santo Antônio.

Telefone: 3483-4482 / 8103-5150

Horário de funcionamento:

Domingo: 12h às 16h

Sábado: 12h às 16h

Fechado: segunda à sexta.

Cartões: AE, AL, DC, E, MC e V.

Santo Antônio

A parmegiana é o carro-chefe da casa, que também dispõe de porções, saladas, polenta com frango e massas. A sobremesa é cortesia e o restaurante aposta em doces caseiros para agradar os clientes.

Endereço: Estrada São Pedro Brotas, Km

06, Alto da Serra.

Telefone: 3483-1788

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 16h

Terça à sexta: 11h às 15h.

Sábado: 11h às 16h

Fechado: segunda-feira

Cartões: não aceita

Vila del Capo

Italiano, o restaurante aposta em massas e tem como carro-chefe o ossobuco à italiana (com polenta e queijo gorgonzola). Também são servidos salmão, bacalhau, picanha, filé mignon e frango. Entre as saladas, a mais pedida é a Del Capo (alfaca americana, tomate caqui e muçarela de búfala).

Endereço: Rod. João Dorigon,

km 7,5.

Telefone: (14) 3653-6160

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 17h.

Sábado: 11h às 17h.

Fechado: segunda à sexta-feira.

Cartões: não aceita

Mizu Sushi Bar

O restaurante traz festivais de sushi e sushi vip, além de rodízio com tempurá, yakissoba, yakimeshi, shimeji, harumaki e guioza. Como sobremesa, as sugestões são harumaki de chocolate, tempurá de sorvete e banana caramelizada.

Endereço: Rua Coronel Aristio de Andrade, 751, Praça Santa Cruz.

Telefone: 3483-4470 / 3481-6402

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h30 às 14h30 e 19h às 22h30.

Terça à sexta: 11h30 às 14h e 19h às 22h30.

Sábado: 11h30 às 14h30.

Fechado: segunda-feira.

Cartões: MC e V.

RIO DAS PEDRAS**Bom Sabor**

O restaurante trabalho com serviço self-service e o cardápio especial inclui massas, panquecas, saladas, carnes e frango.

Endereço: Rua Mario Tavares, 656, Centro.

Telefone: 3493-3355.

Horário de funcionamento:

Domingo: 11h às 14h.

Segunda a sábado: 11h às 14h.

Domingo**Abrem no almoço**

- Angatu
- Antares
- Arapuça
- Barracão
- Bonifácio
- Bravíssimo
- Ristorante
- Cais do Porto
- Cancian
- Canto's
- Capitão Gancho
- Carro de Boi
- Casaretto
- Chevett
- Claudinho's
- Costela Gaúcha
- Cupim do Tchê
- Dachô
- Dezoito's
- Dourado's
- Dragon Chinese Food
- Fassbbier
- Galileo Grill
- Garrote
- Giardino
- Gonça Comida Caseira
- Habib's
- Lisboa Premier
- Marrom Glacê
- Mirante
- Montana Steaks
- Monte Sul
- Navegantes
- Dourado's
- Pampiros Grill
- Parmegiana's
- Paulino
- Pavanelli
- Petisco & Cia
- Porto das Águas
- Porto da Praia
- Porto Seguro
- Porto do Sol
- Remador
- Sal e Grill
- Santa Pizza
- Sr. Saldanha
- Sushi
- Bamboo
- Sushidô
- Tambatajá
- Toro Sushi
- Todos restaurantes do Shopping Piracicaba

NA REGIÃO

- Auguri
- Bombocado
- Bom Sabor
- Cantinho Tropical
- Do Lago

**Abrem no jantar**

- Antares
- Arapuça
- Babbo Giovanni
- Bem Bahia
- Canto's
- Casaretto
- Claudinho's
- Costela Gaúcha
- Dachô
- Dario
- Dragon Chinese Food
- Engenho & Pizza
- Europoint
- Pizzaria
- Família Duarte
- Firenze
- Florença
- Forlen
- Habib's
- Ithiban
- Makis Place
- Michelluccio
- Montana Steaks
- Pampiros Grill
- Pizzaria Itália
- Porto das Águas
- Porto do Sol
- Porto Seguro
- Santa Pizza
- Sushi Bamboo
- Sushidô
- Toca da Coruja
- Todos restaurantes do Shopping Piracicaba

NA REGIÃO

- Bombocado
- Cantinho Tropical
- Mizu Sushi
- Tipuana

**Segunda-feira****Abrem no jantar**

- Canto's
- Caprichosa
- Carro de Boi
- Claudinho's
- Costela Gaúcha
- Dachô
- Dragon Chinese Food
- Empório Santa Clara
- Espaço Gourmet
- Família Duarte
- Giardino
- Habib's
- Ithiban
- Libanês
- Mineirinha
- Monte Sul
- Pampiros Grill
- Porto da Praia
- Sal e Grill
- Toca da Coruja
- Toro Sushi
- Todos restaurantes do Shopping Piracicaba
- NA REGIÃO
- Cantinho Tropical
- Escondidinho
- Tipuana

CRÔNICA

Mirante dos infinitos 41

Próximos passados (terceira parte)

CAIO
SILVEIRA RAMOS



Servidor público, escritor e compositor de sambas. email: caioram@ig.com.br

O Mirante anterior continuou sua descida pelo passado mais que perfeito da Moraes Barros, entre o Largo Santa Cruz e a rua José Pinto de Almeida, e por lá encontrou o Bar do Piau, dona Mariquinha da “Casa de Oração”, a morada dos Massariol — com os olhos risonhos de Renata e a bola de seu Idiarti e Paulinho —, e parou para se lambuzar no tacho doce e quente de uma casa cheia de livros, sons e crianças. E ali ficou durante os últimos quinze dias. E ali guardou sua alma para sempre.

Agora é seguir o caminho com os olhos e dar uma espiada na casa seguinte. Lá estão seu Francisco Perecin, dona Helena, Nino, Quinho, Bel e, claro, Maria Helena, com seu sorriso ensolarado. O presente-passado se rodopia e na mesma casa estão agora seu Rolim, dona Natalina, seus filhos e o pastor alemão Bob, que revela toda sua braveza na janela da frente ou num buraco do muro por onde se vê seu focinho de lobo mau. Antes que a família de Fernando Zocca chegue para morar no mesmo lugar, já dá para avistar seu Nello Travaglino



na sacada de sua casa (lá no alto, sobre a loja de móveis). Ele cumprimenta com sua voz adoniranzada e, lá embaixo na rua, quando menos se espera, a porta da casa se abre e dona Eva me entrega um pirex de polenta frita ou de bolinho de chuva. Se for segunda-feira, eu ganho, além de um beijo alegre e estalado no rosto, uma travessa enorme de al-

môndegas com macarrão caseiro, já que dona Eva preparou uma porção de massa a mais no domingo só para me presentear no dia seguinte (quando a macarronada fica ainda mais gostosa).

Depois da loja de móveis (que de repente virou uma de sapatos, não... já é de instrumentos musicais, não, não agora é um bar que toca tec-

nobrega), vem, com seu portão baixo de madeira, a casa de seu Calil e da doce dona Marieta que um belo dia se metamorfoseou em uma floricultura cultivada pela alegria da filha do casal, dona Terezinha.

E antes que se silenciem as notas do acordeon de seu Orlandinho, inspiradas na sua amada Euremi, é hora de atravessar a rua, passar com cuidado em frente ao Paulinho Lanches, dar uma olhada na loja de colchões ou acompanhar a moça que visita a estação de rádio (que funciona no andar de cima) para pedir uma música em um presente-passado trancado a sete chaves.

Talvez não tão trancado assim: em apenas alguns segundos é possível mergulhar nele, revirá-lo, revivê-lo, visitando cada uma das casas, cada uma das almas.

Ou então, se as sete chaves estiverem perdidas, é só dar alguns passos e procurar seu Geraldo Vecchini, mestre das sete, das setenta, das mil e uma chaves e de todos os fogos.

E todas as portas se abrirão com alegria.

Na próxima 6ª feira: O Gato Dentro de Mim

Essa luz não pode se apagar!

A **Associação Ilumina**,
responsável por transformar
a vida de milhares
de pacientes com câncer,
precisa da sua ajuda.



Para que os programas de prevenção, acolhimento e acompanhamento dos pacientes oncológicos continuem, a **Ilumina** necessita de doadores mensais.

Essa é a hora de fazer a diferença!

Ligue e seja um doador:

(19) **99701.7924** (Vivo) (19) **98737.1286** (Oi)
(19) **99362.7888** (Claro) (19) **99208.3528** (Tim)
(Horário comercial)

contato@associacaoilumina.org.br | www.associacaoilumina.org.br

Realização:



REVISTA
ARRASO