

20 PRATOS DE MASSA PARA SE DELICIAIR

O Rio Grande do Sul oferece uma diversidade de restaurantes para desfrutar de deliciosos pratos de massa. Entre **SABORES CLÁSSICOS E CONTEMPORÂNEOS**, confira algumas das nossas receitas preferidas que trazem aquela sensação de barriga e coração cheios.



1. ESPAGUETE À CARBONARA DO LA VILLA AMALFI

O clássico italiano é reproduzido com maestria no La Villa Amalfi. Com ingredientes de qualidade, a massa com ovo, bacon, queijo parmesão, nata e salsa, é uma das especialidades da casa. Aberto desde 1993, o restaurante é pequeno e com decoração charmosa e simples. Os pães quentinhos do couvert também são um toque especial. Rua Dona Leonor, 49, no bairro Rio Branco, em Porto Alegre
Fone: (51) 3330-9154

2. FETTUCCINE CAPRESE DO PUPPI BAGGIO

O fettuccine do Puppi é como um abraço. A massa é recheada com tomates frescos, manjerição e muçarela, e coberta com molho sugo tradicional. O local é aconchegante, e os pratos são típicos comfort food, aquela comida que acolhe e aquece a alma. Rua Dinarte Ribeiro, 155, no bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre
Fone (51) 3346-3630

3. FETTUCCINE À FORESTIER DO ATELIER DAS MASSAS

O prato é simplesmente uma explosão de sabores. Uma mistura perfeita e cremosa, que leva filé mignon, creme de leite, molho bechamel e ervilhas. O local é uma portinha no Centro Histórico que revela uma cantina italiana com sensação de voltar no tempo. A decoração tem aquele ar bagunçado de ateliê de pintores, reunindo obras de artistas locais e garrafas de vinho, tudo embalado por uma trilha de jazz ao fundo. Rua Riachuelo, 1.482, no Centro Histórico, em Porto Alegre
Fone: (51) 3225-1125

4. FETTUCCINE COM COGUMELOS DO A MASSA

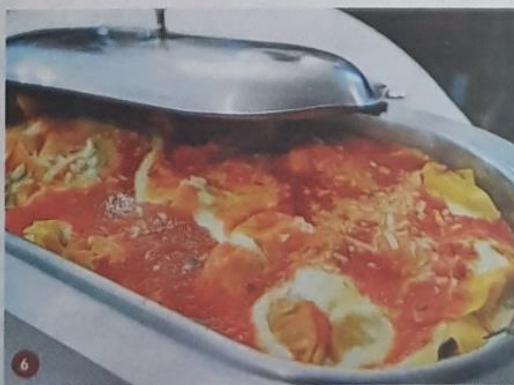
Um molho cremoso e bem encorpado com queijo grana, cheio de cogumelos, que encobre um fettuccine caseiro delicioso – uma combinação incrível oferecida pelo A Massa. As porções são bem servidas, e os pratos sempre muito bem apresentados. O ambiente é sem frescuras, e a luz baixa cria um clima elegante. Rua Dinarte Ribeiro, 22, no bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre
Fone: (51) 3279-3722

5. ESPAGUETE À BOLONHESA DO COPACABANA

Além de ser um clássico da cidade, o Copacabana oferece as receitas tradicionais italianas com um toque especial. A bolonhesa é feita com carne cortada em pedaços, e a massa tem sabor caseiro. As porções são muito bem servidas e vêm em uma panelinha que mantém o prato quente por mais tempo. Praça Garibaldi, 2, no bairro Cidade Baixa, em Porto Alegre
Fone: (51) 3221-4616

6. TORTÉ DO CASA VECCHIA

Com ambiente simples, você busca esse lugar por apenas um motivo, comida italiana excelente. O couvert é tentador, prove sem queimar a largada. Já o torté com molho de tomate e catupiry é o nosso favorito na cidade. Simplesmente irretocável. Rua Auxiliadora, 176, no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre
Fone: (51) 3342-1004



7. FETTUCINE MARGARITA DA CANTINA DO TOCO

Uma boa opção para almoçar na Zona Sul de Porto Alegre é este restaurante italiano. No inverno, fogões à lenha aquecem o local, que é cheio de objetos antigos. O prato é uma deliciosa massa artesanal com pesto e molho de tomate.

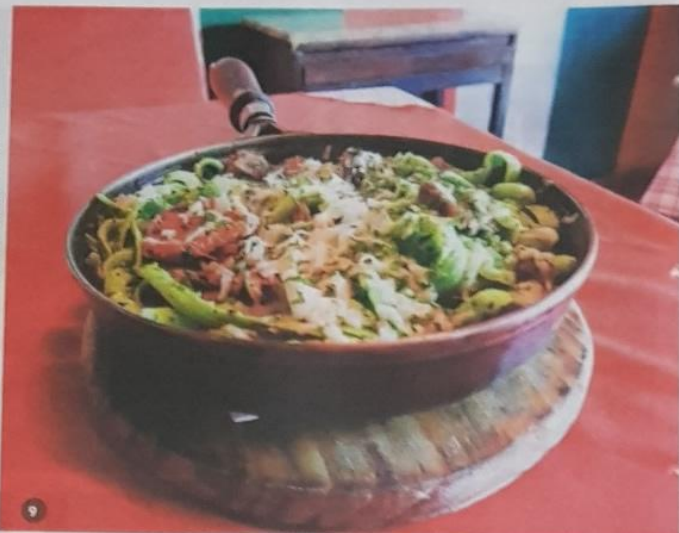
Rua Ladislau Neto, 45, em Ipanema, em Porto Alegre
Fone: (51) 3248-6644



8. LASANHA VERDE DO BOLOGNA

A lasanha de carne com massa de espinafre e molho branco é um clássico do Bologna, restaurante de comida italiana, na Zona Sul da Capital. O prato gratinado ganhou o coração da freguesia, que costuma chamá-lo de lasanha verde. Um dos grandes diferenciais da casa é a cordialidade dos garçons, que são antigo nas casa e fazem um serviço especial.

Av. Cel. Marcos, 2.539, no bairro Pedra Redonda, em Porto Alegre
Fone: (51) 3246-8485



9. À PRIMAVERA DO CANTINA PASTASCIUTTA

Uma combinação maravilhosa de escalopes de filé, muçarela de búfala, azeite de oliva, tomates secos, manjerico, manjerona, orégano e temperos verdes. Parada obrigatória em Gramado, o Pastasciutta já é considerado um dos melhores restaurantes para comer massa no Estado. A decoração remete à Itália em todos os seus detalhes, desde os lustres às bandeiras penduradas no teto.

Av. Borges de Medeiros, 2.083, no Centro, em Gramado
Fone: (54) 3286-2131



10. ESPAGUETE COM BRACCIOLA DO VINCENZO SPAGHETTERIA

O prato é bem comfort food, com um molho de tomate delicioso e braciola, uma carne enrolada supermacia. O bistrô italiano fica no coração do Bom Fim, é pequeno e com decoração romântica, perfeito para um jantar a dois.

Rua Fernandes Vieira, 520 no bairro Bom Fim, em Porto Alegre
Fone: (51) 3907-2222

11. NHOQUE AL RAGÚ DI MAIALE DO ABBRACCIO

O nhoque com paleta suína é preparado lentamente ao forno, servido no molho do próprio cozimento, coberto com queijo parmesão e salsa. Uma experiência que dá água na boca só de lembrar. A decoração traz um toque especial com objetos e quadros que nos lembram cidades históricas italianas.

Av. Praia de Belas, 1.181 - (piso 1 do Shopping Praia de Belas), em Porto Alegre
Fone: (51) 3217-9820



12. TALHARIM COM ALCACHOFRAS DA TRATTORIA PRIMO CAMILO

É o primeiro restaurante do chef Altimir Pessali, um apaixonado por gastronomia e vinhos. O lugar já encanta pelas paredes de pedra e pela decoração com objetos antigos, mas não perca o foco: as massas. Nós adoramos o talharim com alcachofras, em um molho que leva manteiga, nata e bacon, e também o tortéi à moda da casa, com tomate seco, nata, cebola e castanhas torradas.

Av. Rio Branco, 1.080, em Garibaldi
Fone: (54) 3462-3333



13. TAGLIATELLE ALLA BUFALA DO PEPPU CUCINA

A dica no Peppo é um Tagliatelle Alla Bufala, com miçarela de búfala, tomates secos, manjerico e molho de tomate. Uma perdição! Um dos mais tradicionais italianos da Capital, com comida boa e ambiente aconchegante. O cardápio de lá tem um problema muito sério: todas as massas são ótimas e dão água na boca só de olhar. Rua Dona Laura, 161, no bairro Moimins de Vento, em Porto Alegre
Fone: (51) 3019-7979

14. TAGLIERINI QUATRO FORMAGGI DO MONTE POLINO

É uma verdadeira cantina italiana em Porto Alegre. Aposte no saboroso Taglierini Quattro Formaggi e Champignon. Vá na segurança do queijo e mande bem. O local tem decoração simples e comida deliciosa. O preço também é justo.

Rua Barão do Gravatá, 531, no bairro Menino Deus, em Porto Alegre
Fone: (51) 3224-2372

15. ESPAGUETE COM POLPETONE DO FAMILIA FACIN

Um delicioso polpetone recheado com muçarela, acompanhado de espaguete ao sugo é o nosso destaque no Família Facin, que tem um ambiente lindo. A primeira coisa que enxergamos ao entrar no restaurante são túneis, paredes de pedra e tijolos à vista. A casa é subterrânea e está literalmente encravada embaixo da chaminé da antiga cervejaria Continental.

Av. Cristóvão Colombo, 545, no Shopping Total, em Porto Alegre
Fone: (51) 3018-8383

HOTLIST

16. TAGLIARINI AO MOLHO DE COGUMELOS DO CLÔ

Um tagliarini artesanal ao molho de cogumelos, acompanhado de um succulento medalhão de filé mignon é uma das deliciosas opções do Clô. O lugar é uma agradável opção de almoço com vista para o verde dos parreirais da Vinícola Luiz Argenta, em Flores da Cunha. Durante o verão, eles ficam ainda mais belos e carregados, o cenário ideal para fazer um piquenique. Rua Vinte e Cinco de Julho, 700, no Centro, em Flores da Cunha Fone: (54) 3292-4477



ISADORA ANDRADE, ESPECIAL

17. TALHARIM COM MOLHO GORGONZOLA DO LA PASTA

A aposta do La Pasta é o talharim ao molho gorgonzola com filé e tomates secos, o prato perfeito para acompanhar um vinho tinto. A casa é um dos melhores lugares para se comer massa em Santa Cruz do Sul. A luz baixa e a playlist de love songs dão um clima romântico ao lugar. Rua Guilherme Hackbarth, 123, em Santa Cruz do Sul Fone: (51) 3715-0181



GIUVANNA PIREVOLI, ESPECIAL

18. CAPELETONI DE PATO DO MAMMA GEMA

No Mamma Gema não deixe de provar o surpreendente capeletoni de pato servido com sálvia e manteiga. O restaurante é simples, mas a comida, cheia de tradição italiana. O local fica no Hotel Villa Michelon, no Vale dos Vinhedos. R\$ 444, KM 18,9, na Estrada do Vinho, em Bento Gonçalves Fone (54): 3459-1392

19. ESPAGUETE AO POLVO DA TRATTORIA TOSCANA

Para quem busca um prato diferente, a Trattoria Toscana oferece um incrível espaguete com polvo, que também leva alho, salsa, azeitonas e óleo de oliva. O restaurante tradicional tem ainda clima romântico, com direito a taças de cristal. Rua Independência, 270, no Centro, em Passo Fundo Fone: (54) 3317-2994



LAURA PRODANOV, ESPECIAL

20. PUTANESCA DO PASTIFÍCIO FRANCESCA

Uma deliciosa receita italiana, com azeitonas, alcaparras e anchovas, o putanesca do Pastifício Francesca é a nossa dica. O prato completo vem acompanhado de queijo ralado, azeite de oliva e massa frita por cima. Rua General Osório, 916, em Novo Hamburgo Fone: (51) 3097-6222