

TECNOLOGIA DE VERÃO: vinte novidades em equipamentos para esportes ao ar livre



PARTE INTEGRANTE DA VEJA ANO 15 - Nº 17
NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE

vejaasaopaulo.com
21 de novembro de 2012

veja São Paulo

O MOTOR DA OSESP

Um dos principais responsáveis pela melhor fase da orquestra, o diretor artístico **Arthur Nestrovski** cuida de tudo: da definição do repertório ao ego dos músicos



Blog:
vejasaopaulo.com/arnaldo

Cotações | Péssimo 📉 | Fraco 📉 | Regular 📉 | Bom 📈 | Muito bom 📈📈 | Excelente 📈📈📈

Com estilo próprio

Em vez de apenas decalcar o modelo da casa-mãe, o Tre nasce cheio de personalidade

COMIDA 📈📈 | AMBIENTE 📈📈 | SERVIÇO 📈

Um bonito cenário compõe a atmosfera do **Tre**, filhote do Tre Bicchieri aberto no Shopping JK Iguatemi um mês atrás. O restaurante, projetado pelo badalado arquiteto americano Eric Carlson, é conduzido por três dos sete sócios. Especialista em atendimento, Cid Simão cuida do serviço, o sommelier Marcos Freitas responde pela carta de vinhos e a cozinha está nas mãos do chef Rodrigo Queiroz. O que poderia ser a repetição de mais um endereço de sucesso tornou-se uma casa única, de visual arrojado e com algumas receitas próprias.

Os resultados do menu surpreendem pela excelência. Sobra brilho à maioria das opções provadas. Logo na entrada, empolga a berinjela grelhada em fatias ao ragu de calabresa discretamente picante (R\$ 35,00). As massas frescas provocam o mesmo entusiasmo. Depois de ir à frigideira para dourar, o nhoque de batata ganha a companhia de lardo de colonata — um toucinho italiano especial —, anéis de lula, tomate e cebola-roxa crocante (R\$ 56,00). Valorizado pelo aroma de raspas de limão-siciliano, o agnelliotti fino como um papel tem cozimento preciso e recheio de ricota de ovelha e queijo grana padano (R\$ 64,00). Vem banhado por molho de tomate perfumado por limão. Quatro vieiras salteadas no azeite coroam o risoto de cogumelos e queijo Castelmagno (R\$ 78,00), produzido na região do Piemonte. Os fãs de carne de porco não podem pular o tenro leitãozinho de pele crocante servido sobre feijão-branco ao molho do assado (R\$ 72,00). Apenas o filé de vitelo (R\$ 61,00) pecou pela quase ausência de sal.

Não faltam bons e caros rótulos de vinho para acompanhar os pratos. Um deles, o Chianti Classico Peppoli Antinori 2009, sai por R\$ 166,00. Depois de tanto afago ao paladar, a dica é arrematar a refeição com a tortinha de queijo, uma cheesecake mais aerada com calda cítrica de laranja-kinkan (R\$ 25,00).

Tre. Shopping JK Iguatemi, ☎ 3167-4004 (120 lugares). 12h/15h e 19h/23h (sex. almoço até 16h e jantar até 0h; sáb. almoço até 17h e jantar até 0h; dom. e feriados almoço até 17h). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 9,00. Estac. (R\$ 10,00 por duas horas). 📶 📶 (R\$ 80,00) 📶 Aberto em 2012. \$\$\$

ARNALDO LORENÇATO



Ambiente moderno: desenho do arquiteto americano Eric Carlson



Agnelliotti de ricota de ovelha: R\$ 64,00

FOTOS MARIO RODRIGUES

EM VEJASAPAULO.COM

Acesse o cardápio completo em abr.io/cardapios-tre

Símbolos

☞ carta de vinhos atraente | 🍷 vinho em taça | 🍴 permite levar seu vinho | ♿ acesso para deficientes físicos | 🚭 área para fumantes | 🎒 área de recreação ou atividades para crianças | 📦 entrega em domicílio | 📶 internet sem fio | 📶 metrô a menos de 500 metros

Faixas de preço por pessoa

Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço
\$ até R\$ 70,00 | \$\$ de R\$ 71,00 a R\$ 105,00 | \$\$\$ de R\$ 106,00 a R\$ 175,00 | \$\$\$\$ acima de R\$ 175,00

Cartões de crédito e débito

Cc: A American Express | D Diners | M Mastercard | V Visa
Cd: M Maestro | R Rede Shop | V Visa Electron