



Mensagem dos Mares tem gliter, Shark Attack vem com infusor de tubarão e Naufrago, com a bola Wilson



Camarão do Naus vem no coco e combina com o drinque Terra à Vista, com vodka, limão e suco de maçã

# Naus aposta na temática marítima

Drinques com acessórios e pratos para partilhar estão no menu

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Abriu as portas ontem na movimentada Rua Tolentino Filgueiras um bar que promete povoar as redes sociais de santistas com fotos de seus drin-

ques autorais, que vêm sempre acompanhados de divertidos acessórios –que também estarão à venda. Entre eles, está o Naufrago, que vem dentro da bola Wilson do filme de Tom Hanks. Ele tem gin, xarope de

maçã verde, ginger, água com gás e limão (R\$ 29) ou o Mensagem dos Mares que vem com uma mensagem na garrafa e tem vodka, limão siciliano, espuma de gengibre, flor e gliter (R\$ 29).

Da cozinha comandada pela chef Ana Carolina Menezes, saem pratos como o Camarão do Naus, que vem no coco e tem molho cremoso, arroz e chips de banana (R\$ 165), sanduíches com hambúrguer artesanal da casa, com 180g (R\$ 30), Brusqueta Tupiniquim, que tem polenta crocante no lugar do pão com cobertura de carne seca, queijo e pimenta biquinho (R\$ 36,50).

O menu tem ainda pratos leves como o linguini de pupunha e legumes (R\$ 36,50) ou o nhoque de batata doce roxa (R\$ 41). “A ideia é ter opções também para vegetarianos ou quem quer uma alimentação mais saudável e leve”, diz a chef. Além dos drinques cenográficos, criados com consultoria da Brasil Bartenders, os proprietários Roberto Souto, Bruno Souto e Gabriela Marin desenvolvem

ram, com o arquiteto Felipe Torelli, ambientes diferenciados, um voltado ao público jovem, perto do bar, e outro para família, com espaço kids e monitores. Todos decorados com motivos marítimos como barcos, contêineres, animais marinhos e piratas.

SERVIÇO: NAUS BAR E RESTAURANTE (RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 55, GONZAGA). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 18H. TEL.: 3288-2829.

**Momento DiVino**  
CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

## Feira de Inverno do Van Gogh

Santé! Nossa cidade de Santos tem sido palco de ótimas degustações. Recentemente, pude conferir rótulos incríveis a convite do Oscar Martins, no restaurante Van Gogh. À propósito, quero dar aqui os meus parabéns aos diversos empresários que propagam a bebida de Baco na nossa região.

Apresentar novos vinhos e novas safras, vem a calhar com o

**AGENDA**  
17/7 - Feira de Vinhos no Marcelo Import. Mais de 50 rótulos Velho e Novo Mundo. R\$ 70 revertidos em vinhos. Informações: 3234-1861 e 99766-0838

anseio de todos nós, enófilos, amantes do vinho. É uma oportu-

nidade para abastecermos nossas adegas, uma vez que nesses eventos os preços praticados são tentadores, com descontos irresistíveis. Eu separei alguns rótulos bastante interessantes, de qualidade e custo acessível, perfeitos para o inverno. Todos estão à venda no Van Gogh. Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

### PROVEI E INDICO



Via Latina Espumante Branco 2015, Vinhos Verdes, PT  
**Uva:** Alvarinho, Loureiro 11,5° GL  
**Cor:** palha, borbulhas persistentes  
**Nariz:** frutas cítricas  
**Boca:** seco, boa acidez, muito refrescante, agradável

Preço: R\$ 59



Borgo Imperiale Franciacorta Brut D.O.C.G. 2012, IT  
**Uva:** Chardonnay 12,5° GL  
**Cor:** amarelo, borbulhas finas, persistentes  
**Nariz:** frutas cristalizadas, pão fermentado  
**Boca:** seco, ótima acidez e corpo, cremoso, final de boca doce

Preço: R\$ 99



P. Ferraud & Fils - Chablis 2016, Bourgogne, FR  
**Uva:** Chardonnay  
**Cor:** amarelo palha brilhante  
**Nariz:** limão, maçã, toque floral e mineral  
**Boca:** seco, refrescante, mineral, equilibrado e saboroso

Preço: R\$ 179



P. Ferraud & Fils - Cuvée 130 Saint Amour AOP 2016, Beaujolais, Bourgogne, FR  
**Uva:** Gamay 13° GL  
**Cor:** rubi intenso, reflexos violáceos  
**Nariz:** frutas vermelhas e negras, pimenta, cravo  
**Boca:** seco, frutado, taninos sedosos

Preço: R\$ 85



P. Ferraud & Fils - Les Bernardins 2016 AOP Côte du Rhône, FR  
**Uva:** Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah  
**Cor:** rubi médio 14° GL  
**Nariz:** cereja, framboesa, toque herbáceo, pimenta  
**Boca:** seco, frutado, equilibrado, final doce

Preço: R\$ 55



Udaca Invulgar DOP Dão, PT  
**Uva:** Touriga Nacional, Alfrocheiro 13,5° GL  
**Cor:** rubi intenso (12 meses carv. francês)  
**Nariz:** ameixa preta, violeta, baunilha  
**Boca:** seco, frutado, taninos aveludados

Preço: R\$ 65



Château La Clide, St. Emilion Grand Cru 2011, FR  
**Uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauv. **Cor:** rubi intenso (15 meses carvalho)  
**Nariz:** frutas vermelhas, chocolate, especiarias  
**Boca:** seco, bom corpo, taninos redondos 12° GL

Preço: R\$ 119



Viña Requinga Toro de Piedra C. Sauv. 2015, Colchagua, CL  
**Uva:** Cabernet Sauvignon 14,5° GL -12 meses barrica  
**Cor:** rubi intenso brilho  
**Nariz:** morango, alcaçuz, baunilha e toque animal  
**Boca:** seco, boa acidez, bom corpo, poderoso

Preço: R\$ 79

## Menu de inverno no Babbo Américo

DA REDAÇÃO

Sempre que a estação muda a Cantina Babbo Américo prepara um novo menu para entrar no clima. Agora, neste inverno, os pratos especiais são para aquecer.

Entre as novidades, uma nova massa: o agnolotti recheado com rabada desfiada ao molho de tomate rústico e rúcula (R\$ 104, inteiro e R\$ 68, meio). Um prato diferente é o mignon de cordeiro, muito macio e grelhado com manteiga de ervas e acompanhado de batatas rústicas e brócolis puxado no alho e óleo (R\$ 195, inteiro e R\$ 127, meio).

“Este corte do cordeiro ainda é pouco usado, mas ele é ótimo, pois fica delicioso grelhado. Tem sabor mais suave e é muito macio”, explica Américo Junior.

O medalhão de filé-mignon bovino vem acompanhado de um talharim em rico molho de queijos (R\$ 195, inteiro e R\$ 127, meio). “Este macarrão fica como aquele que é preparado dentro do queijo. Muito bom



A massa ganhou recheio de rabada desfiada e tem molho pomodoro

mesmo”, diz Junior. De sobremesa, a clássica torta inglesa, a banoffee, que tem doce de leite e chantili (R\$ 16).

SERVIÇO: CANTINA BABBO AMÉRICO (AVENIDA ANA COSTA, 404, GONZAGA). FUNCIONAMENTO: TODOS OS DIAS, NO ALMOÇO E JANTAR. TEL.: 3284-5999.

## Quintal dos Espetinhos, novidade

DA REDAÇÃO

O Quintal dos Espetinhos, inaugurado recentemente, é uma opção para reunir os amigos. A casa funciona em esquema de rodízio e os preços são R\$ 29,90 (mulheres) e R\$ 32,90 (homens), de terça a quinta e aos domingos, e R\$ 32,90 (mulheres) e R\$ 34,90 (homens), às sextas e sábados. O local serve os tradicionais espetinhos de carne, carne com bacon, linguíça, frango, tulipa, coração, linguíça apimentada, frango com bacon, salsichão com alho, costela suína e panceta, que circulam pelo salão à vontade.

Quem quiser pode pedir algumas combinações mais inusitadas, entre elas lombo com queijo coalho, salsicha com bacon, lombo com abacaxi, camarão, meca e cordeiro com hortelã. Tem até o chamado Boteco no Espetinho, com coxinha, bolinha de queijo e bolinho de carne-seca. Para vegetarianos e veganos a dica são os de abobrinha, berinjela, shimeji, queijo coalho e o misto (cenoura,



Casa funciona em sistema de rodízio e tem combinações inusitadas

tomatino, abobrinha e berinjela). Os doces também estão no rodízio nos sabores brigadeiro e frutas no chocolate (morango, banana e uva). Para beber, a boa cerveja de garrafa, a partir de R\$ 9,90.

O espaço é comandado por

Giselle Ricciotti Cassoni e Adriano Cyrillo e possui espaço kids e uma varanda.

SERVIÇO: QUINTAL DOS EPETINHOS (AV. PEDRO LESSA, 2.676, APARECIDA, TEL. 99607-7735.). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A QUINTA, DAS 19 ÀS 23 HORAS; SEXTAS E SÁBADOS, DAS 19H30 ÀS 03H, E DOMINGOS, DAS 18H30 ÀS 23H30.