

[ RESTAURANTE

# Pratos que brilham com luz veneziana

Numa belíssima sala com lustres de Murano, o Cipriani, no Lapa Palace, é um local de excepção para quem quiser conhecer uma cozinha italiana de grande qualidade, quer em apresentações clássicas quer em criações do chefe Giorgio Damasio, como as que fez agora para a Primavera

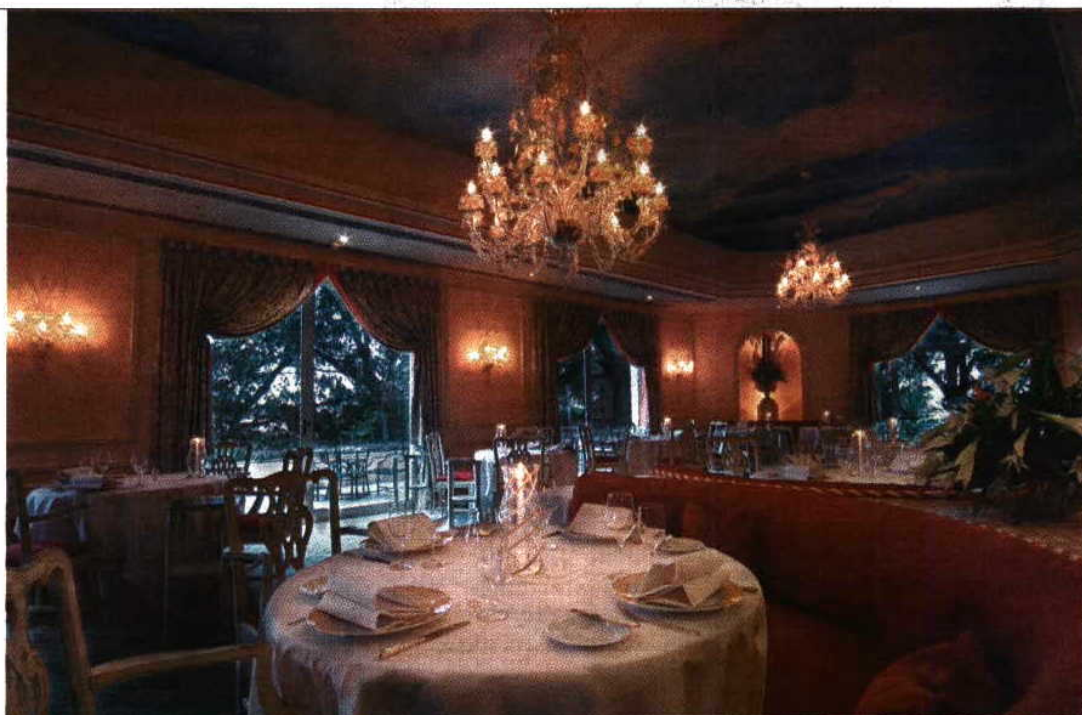
① Duarte Calvão

O bacalhau inteiro e cru é mostrado à mesa e, ao toque dos dedos, soa a madeira. É desta maneira, seco, mas não salgado, que venezianos e genoveses o costumam preparar. Como? Sandro Fabris, director do Hotel Lapa Palace, *gourmet* contumaz e notoriamente veneziano, explica com um ar deliciado: “Demolha-se três ou quatro dias, coze-se em água e leite e esmaga-se no... como é que diz em português?... Isso! Almofoariz!... no almofoariz com azeite e alho até ficar cremoso. Não leva manteiga, chamamos *bacala mantecato* por causa da consistência.”

Estamos no Restaurante Cipriani, na apresentação à imprensa da nova lista de Primavera. A belíssima sala, a dar para os jardins, ostenta agora três lustres venezianos, vindos directamente de Murano, e sete apliques com a mesma origem. Quando o tempo o permitir, as mesas do terraço ao ar livre serão um dos locais mais aprazíveis da cidade para almoçar ou mesmo jantar, numa noite de Verão. Desde que não haja vento.

No ano passado, o Cipriani voltou-se claramente para a cozinha italiana, com o chefe genovês Giorgio Damasio, há vários anos em Portugal e casado com uma portuguesa, a brilhar a grande altura. Mas trata-se de uma cozinha moderna, embora nitidamente enraizada na esplêndida cozinha regional italiana, que hoje é globalmente conhecida.

Dai, o *bacala mantecato*, mas também o *carpaccio* (17,5 euros), o *tagliolini verde gratinado* com presunto (15) ou a costeleta de vitela à milanesa (20), pratos clássicos numa lista interessantíssima (*ver caixa*), com soberbas massas caseiras, ervas aromáticas por todos os lados, peixes e carnes no ponto exacto, vegetais em

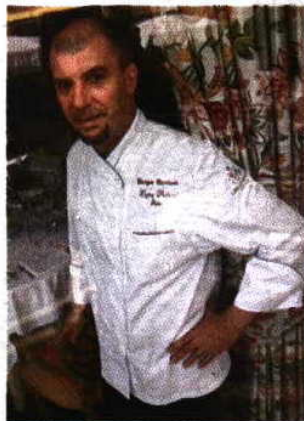


Ambiente Os lustres e os apliques venezianos dão um encanto especial a uma sala com vista para os jardins

## A lista do chefe Giorgio Damasio

Menu-degustação (mínimo duas pessoas, recomendável para toda a mesa, 69 euros por pessoa): creme de funcho com escalope de *foie gras*; *soufflé* de ovo com cerefólio e creme de ervilhas frescas; *cannelloni* de mariscos perfumados com estragão, molho de lavagante; costeleta de borrego crocante envolvida em *mousse* de alcachofras; mil-folhas de creme *zabaione* e *giandua*.

**Entradas:** *bresaola* e *ricotta* com espargos, ervilhas e alcachofras (17), *bacala mantecato* à veneziana (18), lagostinha salteada com favas (34); **Massas e risotti:** *spaghettoni* de azeitonas pretas *alla chitarra* em molho de coelho (14), *gnocchi* com *pesto* (15), *risotto* Primavera (16), *risotto* de lagostins e *courgette* com a sua flor crocante (24). **Peixes:** *carré* de pregado em crosta de alcaparras, com alcachofras e batatas (29), *robalo à ligure* com azeitonas de Taggia (29), lulas recheadas com espargos e *ricotta*, molho de alho doce (24). **Carnes:** lombo de novilho salteado com limão confitado, alcachofras ao *foie gras* (31), coelho assado em azeite (24), *marengo* revisitado de frango e lagosta (37)



harmonia, molhos delicados. Uma palavra de apreço para o sempre esquecido *couvert*, com uma variedade e qualidade de pães e *focaccias* que desafia a capacidade de contenção.

Mais ao jantar do que ao almoço, com a vantagem de estar aberto aos domingos, o Cipriani vai sendo lentamente descoberto pelos gastrónomos. E é lá que eles também poderão descobrir a subtilidade de uma cozinha sofisticada, mas onde a natureza está sempre à vista em produtos tratados com respeito. E, mesmo que o bacalhau não seja salgado, é uma cozinha que nós nunca estranhámos. I

## Cipriani

Hotel Lapa Palace  
Rua do Pau da Bandeira, 4, Lisboa  
Tel. 213 949 494  
Aberto todos os dias