



➊ Além desta sala, há também esplanada

ESTREIA

Tanka Sapkota abriu o Il Mercato

MARKUS ALMEIDA

Tanka Sapkota, o *chef* nepalês mais italiano de Lisboa, inaugura esta quinta-feira, 26, o Il Mercato. Fica no Pátio Bagatela, entre as Amoreiras e o Parque Eduardo VII, em Lisboa, e inverte um fluxo migratório cada vez mais comum na restauração portuguesa – em vez de abrir um restaurante num mercado, Tanka resolveu abrir um mercado num restaurante.

Na verdade, o Il Mercato já está aberto desde Dezembro. Geralmente chama-se a isso – quando um restaurante abre sem pompa nem circunstância e só passadas umas semanas decide exclaimar “presente!” – uma abertura em *soft opening*.

Neste caso, Tanka criou um conceito, o da abertura em modo *stealth* (furtivo), em que pedia aos clientes para não fotografarem nem partilharem nas redes sociais onde e o que é que almoçaram.

“O restaurante inspira-se num mercado italiano”, explica o *chef* ao GPS, sentado ao fundo da sala, junto à garrafeira repleta de vinhos italianos, *grappas* e *proseccos*. Além da garrafeira, há uma charcutaria com queijos italianos como o parmesão de Vaca Rosa da montanha – e duas vezes por semana chega de avião, proveniente de Nápoles, mozzarella de búfalo. Além disso, todos os dias há 20 tipos de massas frescas feitas com ovos biológicos que são preparadas à



➋ Produtos italianos para levar para casa

FOTOS RICARDO ROCHA

frente dos clientes – algo que, para o nepalês, é uma originalidade.

“Massa com ovo biológico não existe em Portugal. Não encontro, nunca vi!” Alguns dias depois, Tanka reforçaria a sua tese via SMS: “Depois de inúmeras pesquisas *online* [e] de conversas com *chefs* amigos, chegámos à conclusão que o Mercato é o único local com massa fresca com ovos biológicos.”

Uma das originalidades do Il Mercato encontra-se na intersecção entre o seu lado de mercado e a componente *take away* do restaurante. Por exemplo, as massas frescas são vendidas para fora com a indicação do tempo de cozedura. Escolha um molho, leve tudo para casa, ponha água a ferver, coza a massa enquanto aquece o molho e terá uma refeição 100 por cento italiana no conforto do lar.

1 A massa fresca é pendurada para secar



MARKUS ALMEIDA



1 Quando o GPS visitou o Il Mercato, os dois pratos com massa fresca do Menu 1861 (os pratos de massa mudam todos os dias) foram o ravioli de abóbora (em baixo) e o gnocchi com queijo gorgonzola de cabra (em cima)



MARKUS ALMEIDA

Na secção *antipasti* da carta há opções entre €7,95 (salada de rúcula, parmesão, tomate seco e nozes) e €11,95 (bife de lombo curado). Quanto às massa frescas, os pratos variam entre €12,95 (bucatini com carne de vitela) e €15,95 (bucatini com gambas). Além do serviço à carta, o Il Mercato tem, ao almoço, o Menu 1861, que inclui entrada, *antipasti*, dois pratos de massa fresca e um de carne e custa €11,95. Sendo uma espécie de menu de degustação, tem porções menos generosas do que a dos pratos da carta. O mesmo acontece no menu de jantar, que inclui ainda sobremesa e café, e que, durante seis meses, tem o preço promocional de €19,95.

IL MERCATO

Páteo Bagatela,
R. da Artilharia 1, 51, Lisboa

211 930 941 II

12h-15h e 19h-23h (sáb. e dom., até 24h); Loja: 11h-23h II Fecha 2.ª

€20 (preço médio)

O nepalês dos restaurantes italianos

O *chef* Tanka Sapkota é o dono do restaurante italiano Come Prima, que abriu em 2001 entre a Lapa e a Av. Infante Santo, em Lisboa - onde ainda está -, e do Forno d' Oro Pizzeria, que surgiu em 2014 na R. da Artilharia 1, pertíssimo do seu novo projecto, o Il Mercato. "Vejo muita gente a fazer restaurantes dentro de mercados, pois eu vou fazer um mercado dentro de um restaurante", disse ao **GPS**.



O CHOCOLATE EM LISBOA

CAMPO PEQUENO



CHOCOLATES ARTESANAIS E DE MARCA
CHOCO COOKING . WORKSHOPS
CACAU LOUNGE

9 A 12 FEVEREIRO
10H30-21H30

PATROCINADOR OFICIAL:

CA Crédito Agrícola

PATROCINADORES:

HYUNDAI
Caetano Energy

teka

CALLEBAUT

Est. 1919
Chocolates El Rey

1850

CACAO BARRY
- Since 1824 -

MEDIA PARTNERS:

CORREIO da manhã

SÁBADO

JE

O Jornal Económico

AGENDA CULTURAL LISBOA

PARCEIROS:

mytaxi

carris

LISBOA

ORGANIZAÇÃO:

125
CAMPO PEQUENO

Cacau Clube de Portugal