

Fechou o Mezzaluna, abriu o Forno d'Oro

(Do mesmo chef do Come Prima, tem cervejas artesanais e pizzas à napolitana)

Marco Alves:

No mesmo espaço onde funcionava o Mezzaluna, em Lisboa, abriu esta semana o Forno d'Oro. Mantém-se, portanto, a Itália como mote. À frente da cozinha está Tanka Sapkota, o nepalês que é a alma do Come Prima.

Este Forno d'Oro assume-se num dueto de pizzas com cervejas artesanais. Começamos por estas: há 35 cervejas, 20 delas são italianas e não estão à venda em Portugal em mais lado nenhum – preços de €1,50 a €48. Acrescente-se que a carta de bebidas inclui nove gins (€4,50 a €10,45) e onze vinhos (espumantes, brancos, rosés e tintos – alguns podem ser servidos a copo com preços dos €2,50 a €4,50)

Nas pizzas destaque para o fermento natural (outra raridade em Portugal) e para o forno topo de gama construído de propósito. Com temperaturas a mais de 400 graus, vimos as pizzas a serem feitas rapidamente.



Os tons de branco dominam a decoração nova do espaço



Há 35 cervejas artesanais

FOTOS RICARDO ROCHA



A inusitada pizza frita



No forno, demoram um minuto

Outra novidade em Portugal: a pizza frita. Chama-se Formosa (€11,95), vem “enrolada” e leva requeijão de ovelha, paio de porco preto, morcela de Monchique, molho de francesinha e fiori di latte. Não tem tão bom aspecto

como as pizzas (falta-lhe alguma cor), mas podemos garantir que é deliciosa. O preço das outras pizzas anda entre €10 e €13.

Destacamos ainda a de sardinha (€9,95) e as nove “portuguesas” – têm ingredientes como

bacalhau fumado, túbaras ou alheira, além dos que já falámos na pizza frita.

Para quem não quer pizza, há pratos de pastas, risotos e carnes. Destaque para o Baccalà 52° Alla Napoletana (bacalhau temperado com ervas frescas com molho de tomate caseiro, azeitonas galegas e orégãos) a €14,95. **T**

Forno d'Oro ■ Rua da Artilharia 1, 16, Lisboa ■ Tel. 213 879 944 ■ Não fecha ■ **Horário** 12h-15h e 19h-23h ■ Preço médio €15

Ossos de Coimbra chegam a Lisboa

Ágata Xavier:

Em Dezembro, Nuno Cadete e Elsa Alves abriram o Coimbra Taberna numa das ruas de Lisboa que melhor trabalha os glúteos: a Calçada de São Francisco.

Como o nome indica, trata-se de um espaço dedicado à cidade dos estudantes, Coimbra, e isso percebe-se logo pelos cartazes que estão nas paredes – sobre garraizada, tunas, queima das fitas ou festa das latas –



Não se assuste, são mesmo bons

ÁGATA XAVIER

e pela ementa que inclui chanfana em caçarola de barro preto (€13), uma inovadora açorda de leitão (€12) e ossos (€4) – este último é um prato para os mais audazes e resume-se a espinhaço de porco cozido temperado com piri-piri (na fotografia). Há menus diários a €9 e duas guitarras, uma clássica e outra portuguesa de Coimbra, são tocadas todas as sextas e sábados. **T**

Coimbra Taberna ■ Calçada de São Francisco, 6A, Lisboa ■ 213 460 128 ■ **Horário** 12h-15h e 19h-24h (6ª e sáb. até às 2h; fecha dom. e 2ª ao jantar) ■ Preço médio: €15