

Índice

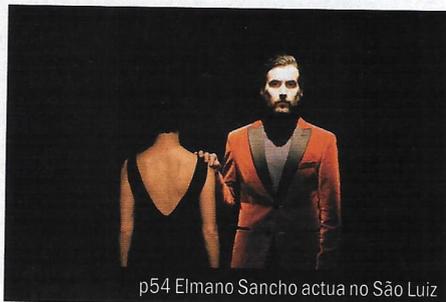
25-1-2017



p74 Viva Itália no Il Mercato



p64 Thug Unicorn no Estúdio Time Out



p54 Elmano Sancho actua no São Luiz



p36 Quartos novos no Intendente

14 Prémios Time Out Lisboa

Os Corvos Time Out já aterraram nos seus novos pisos. Após acesas discussões entre jornalistas e críticos, foram escolhidos os vencedores nas várias categorias. Conheça-os.

32 Novos pratos de Inverno

Toda a gente sabe que uma sopa quente faz subir a temperatura do corpo. Que um prato de carne no forno faz subir o número das calças. E uma sobremesa bonita faz subir os likes de Instagram. Eis os novos pratos quentes da cidade.

- 8 **Grande Alface**
Obras a caminho da Praça de Espanha.
- 36 **Na Cidade**
1908: o hotel Arte Nova do Intendente.
- 42 **Arte**
O mundo em miniatura na Galeria Vera Cortês.
- 44 **Livros**
Mary Beard conta-nos a história de Roma Antiga.
- 46 **Grande Ecrã**
La Land - Melodia de Amor.
- 54 **Palco**
Não Quero Morrer, com Elmano Sancho e Juanita Barrera.

- 56 **Música**
Entrevista a Mundo Segundo.
- 64 **Noite**
Dançar em mais uma festa Thug Unicorn.
- 66 **Gay**
Festa Lesbo em espírito pré-Carnaval.
- 68 **Compras**
Provérbios viram ilustrações com Madalena Cassiano.
- 74 **Comer & Beber**
O chef Tanka Sapkota tem um novo mercado.
- 82 **Bastidores**
O robot da Farmácia Azevedos.

 facebook.com/timeoutlisboa

 [@TimeOutLisboa](https://twitter.com/TimeOutLisboa)

 instagram.com/timeoutlisboa

Time Out Lisboa 25 – 31 Janeiro 2017

Comer & Beber

comerebeber@timeout.com

Andiamo al mercato!

As mozarelas vêm de Itália no próprio dia em que são feitas e a massa é confeccionada na hora, à frente dos clientes. *Mariana Morais Pinheiro* foi conhecer o Il Mercato, novo restaurante do chef Tanka no Pátio Bagatela e *Manuel Manso* fotografou tudo o que havia na banca.



TANKA É O ÚNICO DE PÉ. À SUA VOLTA ESTÃO TODOS SENTADOS À MESA, de talheres em punho e de guardanapos enfiados no colarinho para não sujar o avental. O chef vai distribuindo massa e os pratos vão passando de mão em mão até todos estarem servidos. São 18.00. Falta pouco para começar o serviço da noite e é preciso alimentar o staff.

Com o Come Prima, nas Janelas Verdes, sempre cheio e o Forno d'Oro, na Artilharia 1, que faz agora dois anos, a trabalhar em velocidade de cruzeiro, Tanka Sapkota, o chef nepalês perito em comida italiana, decidiu embarcar noutra aventura e abriu, a menos de 100 metros deste último restaurante que serve pizzas napolitanas, um novo espaço no Pátio Bagatela. Também de veia italiana.

“Chama-se Il Mercato e é muito diferente dos outros”, diz. “O nosso objectivo sempre foi servir os melhores produtos italianos, por isso, criámos à entrada do restaurante um pequeno mercado com alguns dos nossos

produtos de eleição. A isso juntámos ainda uma novidade: massas frescas, feitas na hora com ovos biológicos”, acrescenta o nepalês, apontando para a máquina de esticar *pasta* e para fios de esparguete que secam pendurados sobre o balcão.

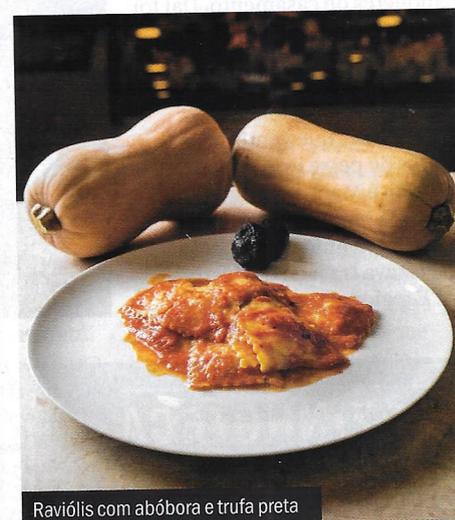
Os presuntos suspensos, entre alhos e cebolas em rama e molhos de malaguetas secas, enchem o olho a quem espreita e abrem o apetite de quem se aproxima. Atrás da vitrina, o festim continua. Há salames picantes, há presuntos Culatello di Zibello DOP (de Parma), mortadelas com pistáchio, mozarelas de búfala que chegam ao restaurante no próprio dia em que são feitas, burratas que se desfazem na boca e ricotas frescas.

“Além dos clientes poderem levar tudo para casa ao peso, a ideia é também poderem comer aqui os produtos que escolhem no mercado. Ou seja, podem fazer as próprias tábuas de queijos, enchidos ou fumados e acompanhar com a nossa focaccia que leveda durante 24 horas e

PERFEITO PARA
Comprar produtos frescos italianos
PREÇO
De 30€ a 35€
ONDE
Amoreiras

é feita com uma mistura de espelta, centeio e farinha 00”, conta Tanka, enquanto se passeia no meio de frascos com pickles caseiros e cestos com garrafas de azeite, pacotes de arroz para risoto e cremes de trufa.

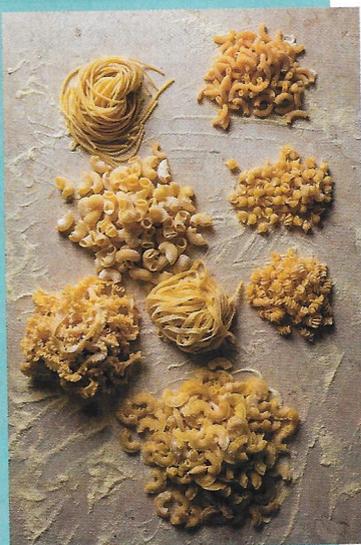
Mas se a charcutaria italiana já era abundante, as massas conseguem ser ainda mais (cerca de 1,20€/100 g e 2,10€/100 g para massas recheadas). “Todos os dias temos mais de 20 tipos diferentes para levar para casa.



Raviólis com abóbora e trufa preta

A pasta e o recheio em casa

Das tradicionais às mais arrojadas, todos os dias se fazem cerca de 20 tipos diferentes de massa fresca com ovos biológicos fornecidos pela Quinta Casal dos Planetas, no Ribatejo, prontas para serem levadas para casa. Há massas penne, cristas de galo, *sedanini*, que são meias arqueadas, *pappardelle*, uma espécie de tagliatelle mas mais larga, mafaldas, tiras onduladas, *fioris*, em forma de flor, e ainda *cellentani*, em conchinha. Os molhos que as acompanham obedecem à mesma lógica e vão dos amatriciana, al ragù, pesto, carbonara, arrabiata ou funghi porcini, bem conhecidos, a outros criados pelo chef no dia.



O cliente chega, escolhe a massa que quer e o cozinheiro prepara-a na hora. Pode ainda acompanhar com um dos sete ou oito molhos que temos disponíveis no dia", explica, acrescentando que dão sempre dicas sobre o tempo de cozedura.

No Il Mercato, além de poder levar a *pasta* para casa, de poder comê-la ao balcão ou à carte sentado à mesa, há ainda um menu para provar. Chama-se 1861, numa alusão ao *Risorgimento* italiano, movimento de unificação do país, e com ele Tanka quer reunir as pessoas à volta da comida. Tem uma entrada e dois pratos de massa, que tanto podem ser raviólis com abóbora e trufa preta, tagliatelle com cogumelos porcini ou risotos com legumes. Continua ainda com um prato de escalopes de vitela, e é rematado por uma sobremesa e um café (19,95€/preço de lançamento). É de aproveitar. ■

→ Páteo Bagatela, Rua da Artilharia 1, 51 (Amoreiras).
21 193 0941. Ter-Dom 12.00-23.00.