

Os críticos da Time Out visitam os restaurantes anonimamente e pagam pela refeição



PERFEITO PARA

Almoços na esplanada a ver passar yuppies e advogadas

PREÇO
20 a 30€

ONDE
Amoreiras

Il Mercato

O crítico *Alfredo Lacerda* foi ao mais recente restaurante de Tanka Sapkota e descobriu yuppies, tailleurs e as melhores massas italianas de Lisboa.



DESDE QUE O IL MERCATO ABRIU,

em Fevereiro, que a imprensa citava como grande atractivo do sítio a mozzarella Barlotti, de Salerno, que chega de avião duas vezes por semana. Nas duas primeiras visitas não tive sorte nenhuma ("está esgotado"), mas à terceira foi de vez.

Ei-la, por fim, uma bola de bilhar branquíssima sem mais nada. Assim que a trinco, um

líquido aguado liberta-se do miolo esponjoso, e nota-se logo a acidez e o leve adocicado do leite de búfala. É, de facto, outra coisa, mas quem está habituado aos exemplares de supermercado, para além de acusar o preço (11,95€) vai estranhar a consistência rija e fibrosa.

Por sua vez, a burrata di Andria, da afamada região de Puglia, viaja menos que a sua prima, mas é igualmente extraordinária. Dentro da capa de mozzarella esconde-se um recheio de natas lânguidas que se espalham na boca como uma nuvem e enviam drogas boas para o cérebro. Para comer em dias de sol, na esplanada, juntamente com a focaccia da casa e um branco italiano, que até pode ser um Pinot Grigio.

Despachadas as entradas, o melhor ainda está para vir. Dias antes, já tinha experimentado algumas das massas frescas (há nove, feitas diariamente), todas boas, mas nessa noite ao jantar provo finalmente o tagliatele verde de camarão. A massa está ligeiramente elástica e cozinhada um pouco acima do nível *al dente*, envolvida num molho suave de natas (e sálvia, pareceu-me), com pequenos troços de espargos verdes crocantes e camarões.

[Intervalo no cardápio. Falemos de camarões. Hoje em dia é difícil comer um camarão decente. Um terço sabe a fénico, outro terço não sabe a nada, o outro terço estragou-se no processo de congelação/descongelação. Ora, os camarões do Il Mercato são os melhores que comi em muito tempo. Uma maravilha, a lembrar quando os amigos e a família traziam caixas deles de Moçambique. De tamanho grande, descascados na perfeição, sem vestígio de tripa nem esfarelados, cozinhados no ponto, as cabeças alinhadas à beira do prato para serem chupadas uma a uma. Não os esquecerei tão cedo.]

A carta, provam-se ainda os escalopes de vitela com cogumelos (*scaloppine funghi*), a carbonara para crianças (com massa escolhida no momento, bem boa, que também lá fui), um crumble de maçã, tudo de grande nível, com bons produtos.

Nos dois almoços que precederam este jantar, comeu-se sempre o menu de almoço (11,95€), que inclui uma entrada (que pode ser um *crudo* ou mozzarella com tomate e azeite), focaccias e a degustação de três pratos. Houve um pouco de tudo, desde uma simples bolonhesa

(muito bem feita), a um medalhão de vitela com alecrim cozinhado a baixa temperatura, tenro e saborosíssimo.

Nas sobremesas, provaram-se os bestsellers todos. Nota altíssima para a mousse de chocolate e para o tiramisu.

Pontos fracos: a decoração e o serviço.

O restaurante fica no Páteo Bagatela, uma espécie de sonho arquitectónico falhado dos anos 90, de que gosto bastante. Sobretudo ao almoço, é aquele sítio de Lisboa onde ainda há yuppies e onde ainda há tailleurs, muitos tailleurs, sempre com uma tia ou outra das Amoreiras por perto. Quanto à decoração do Il Mercato, na verdade, não tem nada de mal, mas parece tudo um bocadinho artificial, decoração de decorador, sem personalidade, a começar na ideia de ter uma banca com produtos italianos (e não um mercado, como se tem vendido...) dentro do restaurante, coisa que não é nem original nem parece pegar.

E uma das razões pelas quais não parece pegar é culpa do serviço. Os outros restaurantes do empresário Tanka Sapkota, o nepalês mais popular de Portugal, apaixonado por comida e conhecido por ser dono do Come Prima e do Forno d'Oro (também abriu com o irmão o excelente Casa Nepalesa), sempre tiveram este problema. No caso, talvez porque o Il Mercato tem pouco mais de três meses, as falhas são ainda mais evidentes. Há dois ou três empregados razoáveis, um de óculos excelente, mas os restantes são inexperientes ou não conseguem sequer comunicar em português.

Faltou, por exemplo, promover à mesa as coisas boas que se vendem na loja – nos queijos, do Parmigiano Reggiano Vacche Rosse ao pecorino La Fossa dell'Abbondanza, na charcutaria o Culatello di Zibello DOP e a mortadela de Bolonha IGP com pistáchios, entre muitas outras coisas, como vinagres ou risotos. Só mais tarde soube, por exemplo, que se podem comprar os produtos e consumir logo ali.

Dito isto, vale muito a pena, sobretudo ao almoço se apanhar um dia de sol na esplanada. Os produtos são originais e excelentes e as massas clássicas, sem invenções. Das melhores que se comem por Lisboa. ■

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



L'Anisette



O L'ANISETE É UM PEQUENO RESTAURANTE FRANCÊS que aterrou na parte de baixo da Rua de São Bento no Verão passado. À frente tem um sorridente casal de Nice, ele na cozinha, ela na sala, a apresentar algumas das especialidades do sul de França, tudo de fabrico caseiro, dizem.

Primeira sugestão: a *socca*, “uma espécie de crepe feito com farinha de grão”, explicam. Para a mesa veio uma massa entre o crepe e a panqueca, muito forte, temperada com sal e pimenta, sem formato (deu-me a sensação que se esfarelou na frigideira e assim ficou), que precisaria de um queijo ou um enchido para ser realmente comestível. Segunda sugestão: o carpaccio de novilho. Engraçado, diferente do convencional, assente numa cama *king size* de tiras de alface, com tomate, parmesão, cebola roxa, tomates cereja e microgreens. Terceira: sabores de Provence, uma tábua com doses individuais de presunto de Lyon (bonzinho), pão de azeitonas (excelente), *pissaladière*, outra especialidade francesa entre a pizza e a tarte, aqui com anchovas e cebola (boa), pesto caseiro e pasta de azeitonas (boas), burrata em azeite e cebola (sensaborona), tomate às rodela (aguado), salada de pimentos (muito bem feita). Quarta e última: o brunch. Tem no croissant francês o ponto alto (altíssimo, que maravilha!), tem no *pain au chocolat* o segundo ponto alto e logo de seguida, na baguete. Os ovos mexidos mereciam vir um pouco mais molhadinhos, o muesli (de supermercado?) menos amolecido e o preço merecia ser ajustado – 15€ por meia baguete, manteigas e compotas portuguesas, muesli e iogurte natural, leite, sumo de laranja, ovos, *pain au chocolat* ou croissant e uma bebida quente, parece-me excessivo.

Contas feitas, 15€ por pessoa num jantar de especialidades de Nice, mas onde pouca coisa surpreendeu, 15€ para um brunch onde falta fruta, faltam enchidos, faltam carnes, ainda que o atendimento seja hipersimpático e o sítio muito giro, não chega para pintar ali em cima as quatro. ■ **Marta Brown**

→ Rua de São Bento, 30. 21 073 6786

O BOM, O MAU E O GLUTÃO



Skittles Darkside



GOSTAVA QUE OS MENTOS DE FRUTA FOSSEM MAIS PEQUENOS? Fica chocado sempre que percebe que os M&M's vermelhos têm o mesmo sabor dos amarelos? Os Skittles vêm preencher esse vazio e dar, de uma vez por todas, uma correlação directa entre cor e paladar no mundo das drageias policromáticas. Recém-chegados às prateleiras das estações de serviço estão estes Skittles Darkside (edição limitada), uma versão gótica, sorumbática, da marca que tem como slogan “Taste The Rainbow” – o arco-íris, já agora, não deve ter sabor porque é apenas vapor de água e luz reflectida. Adiante. Os Skittles Darkside apresentam-nos cinco sabores novos: toranja, romã, mirtilo e os enigmáticos “lima de meia noite” e “fruto proibido”. Ou, segundo a nossa análise, casca de laranja cristalizada, detergente de romã, cheesecake, calipo limão e iogurte aroma tutti-frutti. Todos óptimos dentro do artificial açucarado, mas o “lima de meia noite”, por exemplo, abusa na acidez e pode vir a sofrer de darwinismo invertido: o processo através do qual seleccionamos os Skittles, comendo apenas os melhores espécimes e deixando intactos os de que não gostamos. É a sobrevivência dos mais fracos. ■ **Luís Leal Miranda**

DÁ-LHE GÁS

Saison Dupont



Dupont | Saison | 6,5%

A Saison Dupont é quase um clássico, ou pelo menos um belo exemplo do que pode e deve ser uma saison. A começar pelo corpo dourado e enevoadado, corado por uma espuma branca e persistente, passando pelo aroma a ervas e especiarias, e terminando no sabor: ligeiramente amargo, com notas de banana, pêra e mais uma vez as benditas ervas e especiarias. Uma cerveja versátil, que vai bem com qualquer comida, faça frio ou calor. ■ **Luís Filipe Rodrigues**
→ 7,70€ na Cerveteca

