Terraço Itália

Mesmo já tendo, em diversas ocasiões, estado neste ícone da gastronomia paulistana, declino especial atenção ao atual menu primavera-verão 24/25. A entrada da polenta cremosa deu o tom do jantar, com o equilíbrio da potência dos cogumelos trufados e do queijo brie. Bravo! Para o prato principal, Liguine com camarões e molho de limão siciliano. Uma combinação que uniu uma esplêndida pasta grano duro com os impecáveis camarões, ao frescor do limão siciliano, tendo como resultado uma verdadeira explosão de sabores, em perfeita harmonização com rótulo de uvas “moscato”. Uma fusão sensorial emoldurada pela mais bela vista de São Paulo, que abriga o restaurante. Para finalizar a experiência, em um retorno ao clássico, o irresistível e atemporal Tiramisù.

https://www.tripadvisor.com.br/ShowUserReviews-g303631-d1061971-r979644187-Terraco_Italia-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html#