

Restaurantes

No Mercantina, é obrigatório seguir a tradição napolitana. No São Tomé 48, é a linha Argentina. Lisboa está cheia de novos espaços que servem comida italiana. Leia ainda a crítica à Adega da Tia Matilde

Luzzo

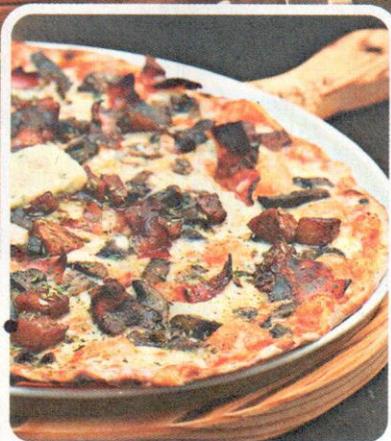
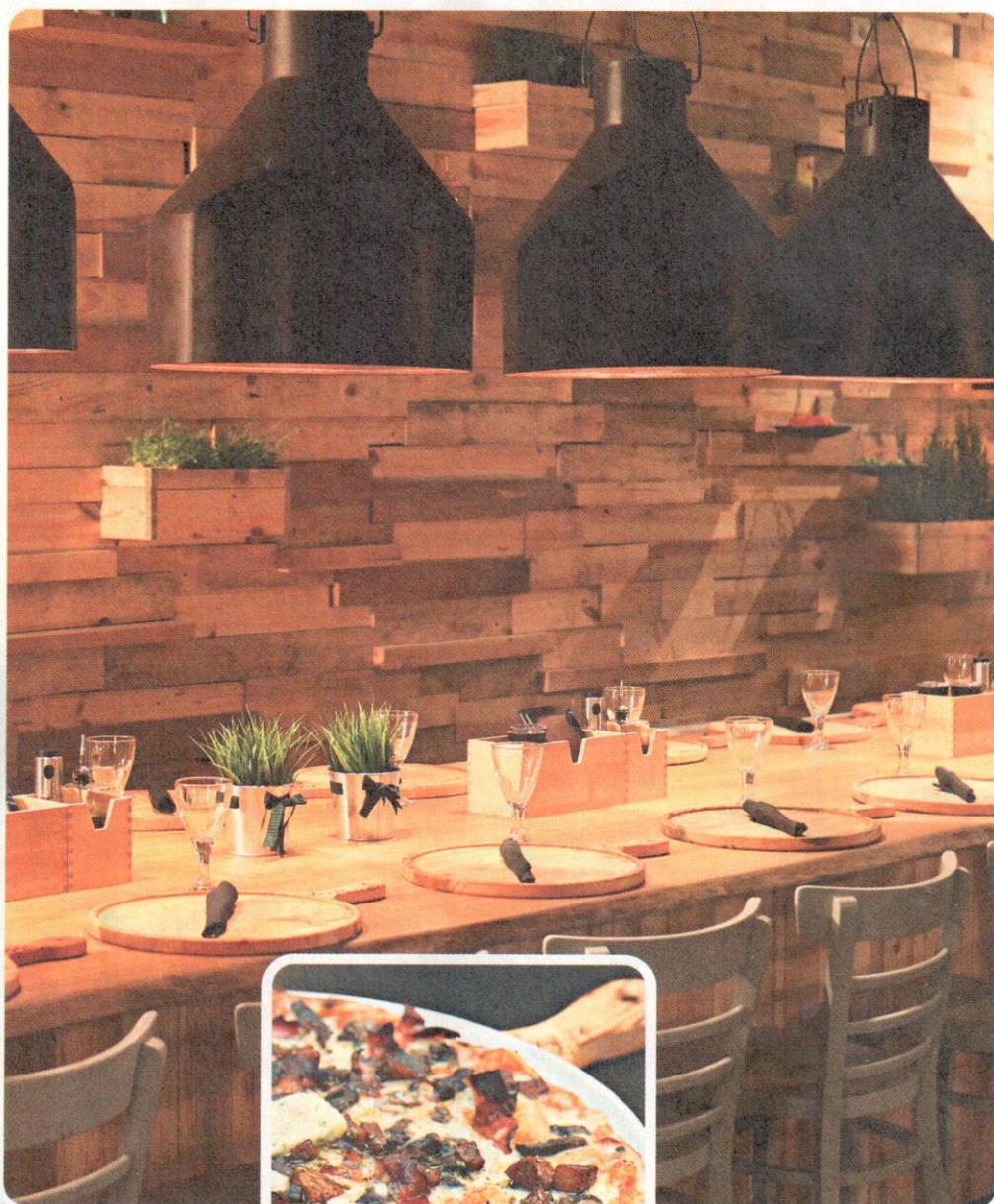
Lisboa

Adriano Guerreiro:

Fomos conhecê-lo antes da inauguração, prevista para esta quinta-feira, dia 9. João e Sílvia Cerejeira são apreciadores de comida italiana e os responsáveis pelo projecto. “Seguimos a base da pizza napolitana, mas depois adaptámos aos sabores portugueses com produtos nacionais”, conta João. Daí que Luzzo, o nome escolhido de uma vasta lista escrita pelo irmão de João, não seja de todo mal pensado. “É um apelido italiano, mas também remete para um sentimento mais patriótico.”

Há uns meses começaram a fazer testes a combinações de ingredientes e massas com o pizzaiolo Joseph, ex-Lucca e Casanova, no tradicional forno de lenha. A meio do processo juntou-se o chef Vitali Simões, do recente restaurante Xôpetiscos. É consultor do Luzzo e o responsável por a carta, além de pizzas, claro, contar também com carpaccio, sopas, entradas e saladas. Já na decoração, João e Sílvia Cerejeira tiveram a colaboração da designer Rita Glória, autora de vários projectos do “Querido, Mudei a Casa!”. Criou um espaço, com duas salas e um lounge (depois de Março abre também o pátio), que se assemelha a um chalé, com muitas madeiras e pautado por tons cinza. No balcão colocou imagens de vinil de azulejos nacionais.

Portuguesas são também as tábuas utilizadas. Vêm de Pernes, Santarém, e são da



Pizza Luzzo

É a pizza da casa. Tem cogumelos salteados, tiras de bacon e ananás caramelizado. Preço **€10,75**

marca Gradirripas – o chef Jamie Oliver também as usa. Estão presentes em todas as mesas assim como os tablets.

Tablets? Sim, aqui é o próprio cliente que regista o pedido (os empregados só o servem). Com um intuitivo

software WinRest, desenvolvido pelo Grupo PIE, tem acesso a toda a ementa. Com o tablet vai ainda poupar a frase “era a conta se faz favor”, mas do “obrigado” não se livra. **T**

Luzzo ■ R. de Santa Marta, 37 C, Lisboa ■ **213 570 518** ■ Preço médio das pizzas **€10**