



LUCÍLIA MONTEIRO

## Luzzo Guimarães

### Pizzas no largo

Massa fina, ingredientes frescos e forno a lenha, eis o segredo da nova pizzeria



Sentiam a falta de uma pizzeria “pura e dura”, que fosse uma alternativa aos muitos restaurantes de gastronomia regional em Guimarães, contam Edmur

Ribeiro e Vítor Martins. “Encontrámos a Luzzo em Lisboa e ficámos conquistados logo à primeira fatia”, continuam os sócios do primeiro franchisado desta marca portuguesa. A massa fina, os ingredientes frescos e a confeção em forno a lenha são as características que têm mantido a casa cheia, desde a abertura, no início de junho. Numa zona resguardada do Largo do Toural, considerado o salão de festas da cidade-berço, encontraram um espaço “com um potencial enorme”, acreditam. Ali instalaram uma esplanada simpática, ideal para beber um copo (por exemplo, o cocktail da casa, por €5,50, com rum, gin ou vodka, polpa de maracujá e hortelã).

Entre as pizzas, as “estrelas” da carta são a Luzzo (ananás caramelizado, mistura de cogumelos selvagens e bacon crocante, €11,25), a Tuti Truffi (trufa negra fatiada, lascas de parmesão e perfumada com azeite trufado, €21,70) e a Onassis (camarões salteados e vieiras com molho de champanhe e coentros, €11,50).

Os clientes também podem escolher os ingredientes e fazer o pedido através de um tablet que circula pelas mesas. Nas sobremesas, vale a pena provar o cheesecake desmontado e montado à maneira do chefe (€3,75). **VI Joana Loureiro**

▶ Lg. do Toural, 82, Guimarães > T. 253 536 038  
> seg-dom 12h-15h, 19h30-23h