

## **SERVIÇO:**

### **“5º Santa Teresa Gourmet”**

**Data:** até o próximo dia 22.

**Como chegar:** Ao sair de Vitória, siga pela BR 101 Norte até o município de Fundão. Ali, siga até o Hotel Casarão e ao virar à esquerda retome a rota pela ES 261 em direção à Santa Teresa.

**Mais informações:** [www.santateresagourmet.com.br](http://www.santateresagourmet.com.br)

### **Restaurantes e pratos participantes:**

#### **1 - Villaggio Zamprogno**

Gnochi de batata com recheio de queijo com mel na manteiga de ervas e filé mignon com creme de queijo - R\$ 39,00 (Individual)

#### **2 - Casa dei Liquori**

Dolci Liquori - A partir de R\$ 15,00

#### **3 - Casa dos Espumantes**

Espumantes - a partir de R\$ 20,00

#### **4 - Cantina e Ristorante Romanha**

Nhoque rústico de abóbora com molhos nos sabores: ragu de linguiça caseira ou carne seca, bolonhesa e tomate fresco - R\$ 36,00 (Individual) / R\$ 59,00 (Serve duas pessoas)

#### **5 - Cantina Mattiello**

Visita à produção de vinhos com degustação (agendamento para grupos acima de 10 pessoas) - R\$ 15,00 por pessoa

#### **6 - Cantina da Mamma**

Massa verde com licor de menta e recheio de abóbora, molho de tomates ao sugo com toque de 3 queijos ao vinho e raspas de gorgonzola - R\$ 27,80 (Individual)

#### **7 - Pub Toca do Rota**

Joplin - Mix de coxinhas sem massa nos sabores costela de boi com requeijão e frango / bacon e gorgonzola. Acompanha geleia de pimenta - R\$ 25,00 (Serve duas pessoas)

## **8 - Fabricio Bar e Restaurante**

Amor da Itália - Ravioli de taioba, recheado de angu cremoso ao molho de chouriço, sobre linguiça de porco caseira e telha de fubá - R\$ 48,00 (Individual)

## **9 - Gioconda Bar e Merceria**

Porco na lata da Gioconda - Costelinha de porco confitada na banha de porco caipira, acompanha ripas de aipim, mini vinagrete, farofa de tomilho e molho da casa - R\$ 42,00 (Serve duas pessoas)

## **10 - Taberna Lounge**

Gnoci de abóbora com ragu de cordeiro e ervas frescas, finalizado com farofa crocante de amêndoas - R\$ 39,90 (Individual)

## **11 - Dona Brigadeiro**

Brownie com nutella, creme de leite ninho e morango, servido com café especial - R\$ 30,00 (Individual)

## **12 - Restaurante Lamare**

Nhoque recheado ao molho sugo e polpetone assado ao molho sugo - Self-service - R\$ 34,90 Kg

## **13 - APROAAST**

Artesanatos e agroindústria de produtores de Santa Teresa. Produtos de R\$ 3,00 a R\$ 50,00

## **14 - Restaurante Manzo Grill**

Self-service com churrasco - R\$ 25,90 Kg

## **15 - Sensazione di Dolce**

Cone Gourmet com leite ninho e geleia de uva + Brigadeiro de Grappa (cachaça de uva) - R\$ 7,50 (Individual)

## **16 - Restaurante Imigrante**

Moqueca Italiana – Moqueca de dourado com polenta, recheado com queijo, acompanhado de arroz e pirão - R\$ 49,90 (Serve duas pessoas)

## **17 - Via Trento**

## **18 - Giardino Ristorante**

Risotto Contadino com linguiça suína artesanal da região, tomates cereja, pimentões, alho poró e queijo tipo grana padano, servido na casquinha de parmesão - R\$ 59,00 (Individual)

### **19 - Cantina da 3° Idade "Viver e Reviver"**

Funcionamento exclusivo para o evento (20 a 22/04) - Nhoque de abóbora da Nonna, com molho bolonhesa - R\$ 20,00 / Tortelle - R\$ 20,00 / Agnolini com ragu de linguiça artesanal - R\$ 15,00 (Individual)

### **20 - Santa Sfiha**

Santa Sfiha - Sfiha com recheio de linguiça teresense com queijo muçarela, palmito pupunha, tomate e geleia de pimenta - R\$ 6,00 (unidade)

### **21 - Restaurante Café Haus**

Capellette de linguiça ao molho de tomate e fonduta - R\$ 59,00 (Individual)

## **PROGRAMAÇÃO**

### **Sexta-feira (06/04)**

- Local: Pub Toca do Rota

21h - Dj Thiago C e Dj Diou

### **Sábado (07/04)**

- Local: Pub Toca do Rota

21h - Calibre de Rosas - Guns N' Roses Cover

13/04 - Sábado

- Local - INMA/Museu Mello Leitão

09:00- lançamento do livro Bernardo: Um novo despertar - contribuição da família no desenvolvimento da Criança Down / Autora: Jurema Tonini dos Santos

- Local: Pub Toca do Rota

21:00 - Marco Tulio - Especial O Rappa e Natiruts

### **Sábado (14/04)**

- Local: Pub Toca do Rota

21h - New Jersey (Bon Jovi Cover)

- Local: Restaurante Giardino

Tarde de autógrafos - Autora: Jurema Tonini dos Santos. Livro Bernardo: Um novo despertar - contribuição da família no desenvolvimento da Criança Down

### **Sexta-feira (20/04)**

Praça Augusto Ruschi

11h – Abertura da Cozinha da Nonna (Tortelle, Nhoque e [Agnolini](#))

Feira de Artesanato e delícias da Agroindústria Artesanal Local

Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e Food Trucks

19h – Fogo de Chão com Edd Campos BBQ Brasil – Bisteca Fiorentina

### **Espaço Secos & Molhados**

14h – Venda e mostra do processo de produção do açúcar mascavo, fubá e feijão

### **Palco Acústico**

22h – Show com Som de Fogueira

- Local: Cozinha Fiore – Supermercado Tresmann

17h – Aula Show de gastronomia com as Nonnas da 3ª Idade Projeto "Viver e Reviver – PMST com o Chef Sidney Gomes

19h – Aula Show de gastronomia com a Chef Kamila Zamprogno – Restaurante Café Haus

20h – Aula Show de gastronomia com a Chef Flávia Steves – Blog Cozinha da Flávia

21h – Aula Show de gastronomia com o Chef Alessandro Eller - Receitas do Chef / Chef de Família (TV Vitória)

- Local: Pub Toca do Rota

21h – One Men Band - Murilo Godoy

### **Sábado (21/04)**

10h – Roteiro de visita ao Agroturismo – Via Trento (27) 3259-2590 / 99944-2834

### **Praça Augusto Ruschi**

11h – Abertura da Cozinha da Nonna (Tortelle, Nhoque e [Agnolini](#))

Feira de Artesanato e delícias da Agroindústria Artesanal Local

Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e Food Trucks

12h – Fogo de Chão com Edd Campos BBQ Brasil – Bisteca Fiorentina

### **Espaço Secos & Molhados**

14h – Venda e mostra do processo de produção do açúcar mascavo, fubá e feijão

### **Palco Acústico**

14h – Show com Bandeia Acústico

22h – Show com Zé Olavo, Léo Carvalho e MELAO

- Local: Cozinha Fiore – Supermercado Tresmann

15h – Preparo do açúcar mascavo e do fubá no moinho de pedra - Moradores do Pé da Serra

15h – Aula Show de gastronomia com o Chef Juarez Campos – Restaurante Oriundi

16h – Aula Show de gastronomia com as Chefs Giovanna Moyzés e Marcela Bourguignon – Professoras da UVV

17h – Aula Show de enologia com o Chef e Sommelier Paulo Gaudio – Professor da UVV

18h – Aula Show sobre Cerveja Artesanal com Zé Olavo – Else Beer

18h30 - Aula Show sobre Cafés Especiais e Fermentados com Carlinhos Altoé (Café Vale do Caxixe) e o mestre da torra Jonathan Piazzarollo

19h – Aula Show de gastronomia com a chef Luiza Sampaio - Restaurante Enseada Mediterrâneo

20h – Aula show de gastronomia com a Chef Flávia Gama – Chocolateria Brasil

21h – Aula Show de gastronomia com a Chef Ariella Brasil – Restaurante Marildas Brasil

- Local: Restaurante Café Haus

20h – Jantar harmonizado (Festim) – Reservas (27) 3259-1329

- Local: Pub Toca do Rota

21h – Show com Bandeia

## Show com Chapruidos

### **Domingo (22/04)**

10h – Roteiro de visita ao Agroturismo – Via Trento (27) 3259-2590 / 99944-2834

- Local: SENAC Santa Teresa

10h – Cozinha Kids – Aula Show de Gastronomia para crianças

Local: Praça Augusto Ruschi

11h – Abertura da Cozinha da Nonna (Tortelle, Nhoque e [Agnolini](#))

Feira de Artesanato e delícias da Agroindústria Artesanal Local

### **Circuito Capixaba de Cervejas Artesanais e Food Trucks**

12h – Fogo de Chão com Edd Campos BBQ Brasil – Bisteca Fiorentina

### **Palco Acústico**

13h – Musica ao vivo

### **Espaço Secos & Molhados**

14h – Venda e mostra do processo de produção do açúcar mascavo, fubá e feijão

- Local: Cozinha Fiore – Supermercado Tresmann

14h – Preparo do açúcar mascavo e do fubá no moinho de pedra - Moradores do Pé da Serra

17h – Encerramento