Sophia, a nova casa italiana de Lisboa que recupera as receitas da avó

Sophia, o novo italiano de Lisboa.

Nuno Cardoso
25/06/2021

Do casamento entre a cozinha tradicional italiana e as práticas saudáveis nasceu o novo restaurante do Cais do Sodré. Das pizas às massas frescas, carpaccios e risotos, o amplo Sophia - Natural Italian inspira-se nas receitas de família, para provar no interior, na esplanada ou num pátio resguardado.

O novo inquilino da Praça Dom Luís I, praças lisboeta onde se reúnem sabores de todo o mundo, dá as suas primeiras pegadas com um pé na tradição e outro na atualidade. A cozinha tradicional italiana é a clara raiz do Sophia – Natural Italian, mas o novo restaurante do Cais do Sodré afina essa matriz com algumas práticas saudáveis, desde o cuidado com os açúcares refinados ao uso das massas frescas, farinhas integrais e dos crus, por exemplo.

TODOS VIRAM

01 COMER
A Ramadinha, em Gaia, serve frango assado há mais de 50 anos

02 BEBER
O novo terraço de Santa Cruz abre hoje com petiscos, vinho e vista para o pôr-do-sol

03 COMER
Seis lugares no Porto com bons petiscos

04 ROTEIROS
Praias fluviais, mesas serranas e património para descobrir este verão na Serra da Estrela

05 O QUE FAZER
Porto: Pavilhão Rosa Mota com subidas noturnas no São João

Não Perca

O QUE FAZER
LATAS DE SARDINHA DÃO MÚSICA EM FESTIVAL ESTE FIM DE...
27/06/2021

CRÓNICAS
CRÓNICA DE CARINA FONSECA: SAUDAÇÃO AO VERÃO
27/06/2021

O QUE FAZER
ELVAS, PATRIMÓNIO DA HUMANIDADE E OUTROS DOCUMENTÁRIOS PARA VER

Neste espaço inspirado pela história de uma neta e avó, Sophia e Isabella, numa alusão às receitas de família e ao ambiente familiar que aqui se projeta, a mesma tendência orgânica comprova-se com as oito pizas artesanais e leves, feitas à base de trigo barbela e com fermentação natural. Entre estas contam-se a Papito (camarão, malagueta, alho e espinafres baby, 16€), a Gio (burrata trufada e rúcula, 15€) ou a sazonal Prima Elena (figos, mozarela e presunto, 15€).

Há oito pizas artesanais no novo Sophia – Natural Italian.

O interior do novo inquilino do Cais do Sodré.

No novo e amplo restaurante do Grupo Capricciosa – onde se sentam mais de 100 comensais -, cabem entradas como o crudo de corvina com pistácio, menta e lima (10€); o ravioli gigante de espinafres com ricota e gema de ovo (9€); saladas e os carpaccios de novilho e de curgete. A estes juntam-se pratos como o tagliatelle fresco com camarão-tigre e pesto (25€); o polvinho com batata doce, tomate assado, balsâmico e manjericão; ou o rosbife com creme de abacate e tagliatelle fresco trufada. Os vegetarianos têm um leque variado de opções, entre os quais se destaca o risoto de açafrão, prosecco, lima e espinafres; e a

NA...
27/06/2021

SUBSCREVA A NOSSA NEWSLETTER

Comer, petiscar, sair, viajar, saber.
Conheça as nossas sugestões

E-mail *

☐ Autorizo expressamente o tratamento do meu endereço de correio eletrónico para efeito de envio de newsletters da Global Media Group, SA. Li e aceito expressamente a Política de Privacidade Global Media Group.

☐ Autorizo expressamente o tratamento do meu endereço de correio eletrónico para efeito de comunicações de marketing da Global Media Group, SA. Li e aceito expressamente a Política de Privacidade Global Media Group.

SUBSCREVER

quais se destaca o risoto de açafrão, prosecco, lima e espinafres; e a polenta de legumes com trufa, parmesão e rúcula.

As massas frescas também fazem parte da carta.

O tiramisù, clássico das sobremesas italianas.

Para a despedida, nada é deixado ao acaso. O tiramisù da Nonna (5,5€) serve-se de uma grande travessa em loiça diretamente para o prato. Já a panacota, mais leve, é feita de iogurte e frutos vermelhos. Tudo harmonizado com os cocktails da casa, para provar no interior, entre papel de parede florido e fotografias de família a preto e branco, ou no exterior, tanto na esplanada como no resguardado pátio interior. I

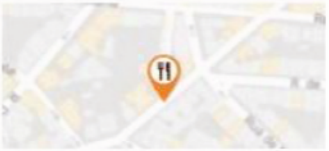
SOPHIA - NATURAL ITALIAN

PARTILHAR

MORADA
Praça Dom Luís I, 34, Loja 9 (Cais do Sodré)

TELEFONE
210499710

HORÁRIO



HORÁRIO
Das 12h às 15h30 e das 19h às 22h30. Não encerra.

CUSTO
() Preço médio: 25 euros.

WEBSITE

www.instagram.com/sophianaturalitalian

COMENTÁRIOS

Veja aqui os comentários acerca deste

local