

destemperados

ZERO HORA,
SEXTA-FEIRA,
22 DE AGOSTO DE 2025

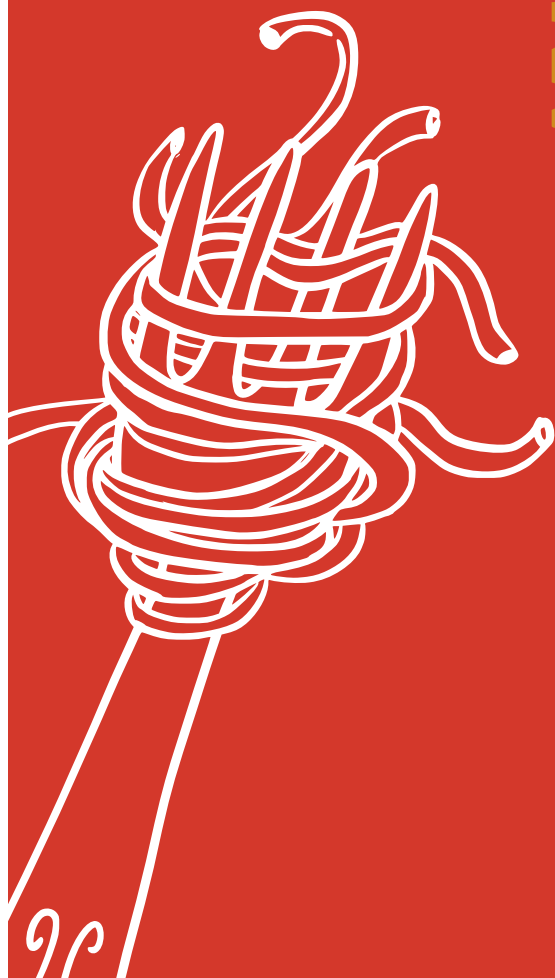
Guia

GRAMADO



CANELA

Lugares para aproveitar a dois,
com amigos ou em família



Patrocínio



Acreditamos no poder da gastronomia. Acreditamos que comer e beber bem alimenta a alma.

Nos conecta com o passado. Mais do que isso, nos conecta com o mundo, com outras culturas. Nos conecta com o novo.

Somos apaixonados pela possibilidade de descobrir. Novos lugares, temperos e sabores. Por experimentar.

Do simples ao que há de mais exclusivo. Na própria companhia ou com muita gente ao redor da mesa. Em casa, no bar, num restaurante, não importa aonde.

Porque acreditamos que gastronomia cura, gastronomia cuida, gastronomia transforma.

É capaz de mudar um dia, uma história, de criar memórias. Vivemos pra colocar mais gastronomia na sua vida.

DESTEMPERADOS
VIVA A GASTRONOMIA

destemperados.com.br
fb.com/destemperados
@destemperados
@destemperados

EXPEDIENTE
CURADORIA DE CONTEÚDO
Diogo Carvalho e Lela Zaniol

GERENTE
Larissa Cavalheiro

CONTEÚDO
Daiani Aguiar,
Helena Goulart,
Milene Magnus
e Patrick Hartwig

DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa

FALE COM A REDAÇÃO
daiani.aguiar@gruporbs.com.br

FALE COM O PLANEJAMENTO COMERCIAL
larissa.cavalheiro@gruporbs.com.br

EDITORIAL

O palco além da tela

Antes de o tapete vermelho estender-se na porta do Palácio dos Festivais, antes das luzes dos refletores iluminarem a serra gaúcha, Gramado já era um roteiro escrito a muitas mãos. Vieram os imigrantes, trouxeram a madeira, a fé e o trabalho de enxada, que foi onde a região começou a ser moldada, na época da movelaria e do artesanato.

Vieram também os sabores, na fase do chocolate, colocando finalmente Gramado na lista de desejos das pessoas movidas pela curiosidade de experimentar algo novo. Os gestos de hospitalidade, de ser bom anfitrião em um lugar onde o frio convida para um brinde, fundaram

uma cidade que, muito antes da tela, já sabia o valor da cena.

O Festival de Cinema deu fama. Mas foi a vida que deu sentido. Porque nenhuma cidade se sustenta apenas em um evento, por maior que ele seja. O que fez este eixo Gramado-Canela é esse bordado invisível de cafés que viraram pontos de encontro, padarias que são capítulos de biografias familiares, restaurantes que se transformam em memória afetiva de quem passa. Cada porta aberta é um curta. Cada jantar demorado, um longa.

É assim que se escreve o enredo de um destino. Não na pressa das manchetes, mas na constância dos sabores. O turismo se faz de espetáculo, mas se consolida na

rotina de quem volta e encontra sempre uma novidade. Seja em um prato, em um docinho que vem junto com o café ou em uma taça de vinho ao lado da lareira.

O festival colocou Gramado no mapa, mas é a gastronomia que mantém este lugar mágico no coração. São narrativas complementares, indissociáveis. O cinema dá projeção, a mesa dá permanência. O palco é coletivo. E cada garçom, cada cozinheiro, cada padeiro é ator desse filme contínuo, que não tem fim nem créditos, só memórias que se repetem a cada visita.

No fundo, Gramado e Canela é isso: um cinema que não se apaga quando fecham as cortinas, porque a próxima cena já está sendo preparada na cozinha ao lado.

Diogo Carvalho
Sócio-fundador

NOVOS CONTEÚDOS



HELENA GOULART

Roteiro gastronômico

Dica para quem gosta de visitar Gramado, mas sempre fica na dúvida de onde ir: criamos um roteiro para viver a gastronomia da cidade em 24 horas, com dicas que vão do café da manhã ao jantar. O itinerário passa por café colonial daqueles de perder a hora, almoço em cantina tradicional, tarde recheada de chocolate quente e, claro, fondue para encerrar bem a noite. No vídeo tem mais dicas. Tá tudo lá no nosso Instagram, o @destemperados.



CONEXÃO DIGITAL



Acesse o vídeo



DAIANI AGUIAR

Parada obrigatória

Croissant que desmancha na boca, brunch delicioso e uma vitrine hipnotizante, com pães e doces que dão vontade de levar tudo para casa. Panni é daqueles lugares que surpreendem logo de cara: cardápio colorido, ambiente acolhedor e pratos que enchem a mesa, o estômago e o coração. Além disso, o atendimento simpático faz a visita ficar ainda mais especial. Um lugar imperdível para quem é fã de padaria artesanal, comida boa e decoração autêntica. Confira a nossa experiência em vídeo no Instagram.



CONEXÃO DIGITAL



Veja aqui



HELENA GOULART

Café dos sonhos

Começar o dia com o café da manhã do Casa da Montanha Hotel melhora qualquer humor e viagem. Lá, a refeição é servida em formato de buffet e é digna da novela das nove: queijos, embutidos, frutas, pães, bolos, doces e café coado com refil. Também é possível pedir os pratos feitos na hora, como o ovo beneditino no brioche com jamón serrano e a Panqueca da Montanha, com geleia, melado e recheio de chocolate. Parada obrigatória para quem deseja viver uma experiência incrível na serra gaúcha.



CONEXÃO DIGITAL



Confira mais



Caradema

PODERIA SER SÓ UMA PIZZARIA, MAS É CARA DE MAU.

caradema.com

PARA IR COM A **FAMÍLIA**

GRAMADO

- Com influência alemã e italiana, a cidade
- conquista pela arquitetura, beleza natural
- e gastronomia afetiva e criativa. Não à toa,
- se destaca como um dos destinos turísticos
- mais visitados do Brasil, com restaurantes
- premiados e cenários deslumbrantes.



PORTO CARA DE MAU

Mais do que uma pizzeria, a Porto Cara de Mau é um espetáculo que leva o público direto para a vida a bordo de um navio pirata. Entre decoração imersiva, iluminação dramática e sabores inusitados (são mais de 80 no rodízio), a noite é embalada por apresentações musicais, danças, sereias e piratas que transformam cada momento em pura diversão. Uma experiência intensa, vibrante e marcante, tanto para crianças quanto para adultos.

Rua Cel. João Corrêa, 394,
no bairro Belvedere
@carademaui



HECTOR

Inspirada no universo das escolas de magia, a Hector proporciona um jantar cheio de surpresas, ideal para famílias e fãs de fantasia. No rodízio, são cerca de 80 sabores, entre opções salgadas e doces, servidos por “aprendizes” e “duendes” que interagem com os clientes e tornam a experiência envolvente do início ao fim.

Av. Borges de Medeiros, 1.791, no Centro
@hectorpizzaria



KONGO

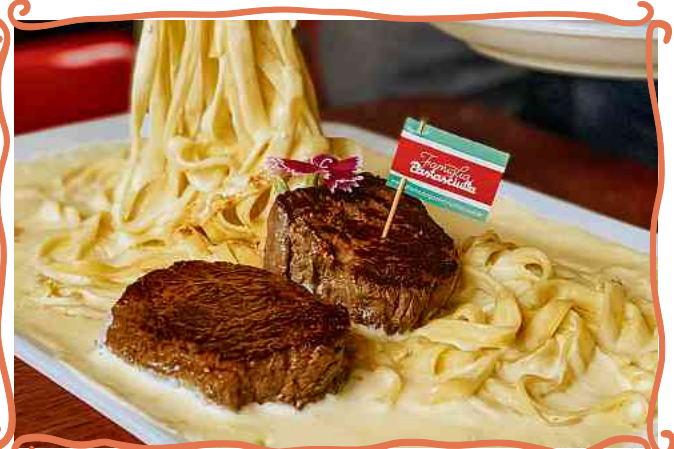
Na estrada entre Canela e Gramado, a pizzeria recebe visitantes em um cenário de floresta encantada. Durante a refeição, o ambiente se transforma: o dia nasce com luz suave e canto dos pássaros, evolui para um entardecer acolhedor e, por fim, chega a noite com tempestade e trovões.

Av. das Hortênsias, 5.683, no bairro Carniel
@kongogramado

DI PIETRO

O tradicional restaurante da cidade une alta gastronomia a toques de religiosidade na decoração e no cardápio. Ao lado da Igreja São Pedro, oferece ambiente inspirado em mosteiros. A brasa é protagonista em cortes de carnes, pratos e sobremesas preparados na parrilla ou finalizados à mesa.

Rua Pedro Benetti, 5, no Centro
@dipietrogramado



CANTINA PASTASCIUTTA

A clássica cantina italiana conquista com atendimento caloroso, receitas tradicionais e pratos fartos para compartilhar. Especializada em massas, também serve risotos, carnes e uma irresistível mesa de antepastos. Entre os destaques, o fettuccine com molho scalopini e quatro queijos, o spaghetti à primavera e o tradicional tiramisú.

Av. Borges de Medeiros, 2.083, no Centro
@cantinapastasciutta

destemperados

RBS Conteúdo
para Marcas

Espetáculo, pizza e tradição

PIZZARIA
CARA DE MAU
TRANSFORMOU
A SERRA EM
PALCO DE
AVENTURAS

A história da pizzaria Cara de Mau é quase tão épica quanto as viagens de um navio pirata. Tudo começou em 1980, quando a família Scur comprou um terreno em frente à antiga fábrica de calçados de Gramado. Na época, a indústria era o motor da economia local, mas quando as máquinas silenciaram, o restaurante que atendia funcionários e empresários precisou se adaptar.

Foi então que a família decidiu apostar no rodízio de pizzas. Uma ousadia para o período, que se transformou em tradição. O detalhe curioso é que o CNPJ da pizzaria é o mais antigo do ramo da gastronomia de Gramado – ultrapassando gerações e mantendo vivo o legado de unir gastronomia e família.

A grande virada veio alguns anos depois, quando o cinema cruzou o caminho da Serra. Inspirados pelo sucesso de *Piratas do Caribe*, nasceu a ideia de levar o universo dos bucaneiros para dentro do restaurante. O resultado é um espaço onde a pizza é apenas a entrada para uma viagem em alto-mar.

– Não investimos em gastronomia, nós vivemos a gastronomia. Quando o Deoclides falava em abrir algo novo, muita gente queria trabalhar junto, porque sabiam que seriam reconhecidos – lembra o CEO do grupo, Roger Wingert.

Uma tripulação nada óbvia

A transformação começou em 2009, quando a família decidiu que a experiência precisava ir além da decoração: garçons vestiriam fantasias, interagiriam com o público e fariam parte da encenação. No início, uma recusa



FOTOS DIVULGAÇÃO

Shows surpreendem visitantes diariamente

geral em se vestir de pirata, mas o desafio virou diferencial.

– Nós treinamos pessoas para serem piratas, e deu certo. Passaram-se oito anos até aparecer um concorrente. E quando surgiu, a Cara de Mau já tinha se consolidado como sinônimo de pizzaria temática – conta Roger.

Hoje, quem chega ao restaurante encontra não só mesas e pizzas, mas um verdadeiro navio

ancorado ao lado de um belíssimo Porto Caribenho, em plena montanha. E é exatamente esse contraste improvável que torna o Cara de Mau um destino para visitantes do Brasil inteiro.

– É óbvio ter chocolate na serra gaúcha, é óbvio ter um Papai Noel. Mas um navio pirata? Isso, sim, é inesperado. É justamente o inusitado que faz as pessoas virem nos conhecer – afirma.

Experiência que fica na memória

Na Cara de Mau, comer pizza é só parte da diversão. O grande trunfo é a experiência completa, com espetáculos interativos e momentos criados para emocionar toda a família.

Cada detalhe é pensado para o cliente, dos mais tímidos aos que embarcam de corpo e alma na aventura. A equipe, inclusive, recebe treinamentos para atender públicos diversos, como pessoas autistas,

já que luzes, sons e escuridão podem causar impacto.

– Aqui, o objetivo é surpreender. Já vimos um senhor levantando o andador para festejar. Imagina a felicidade dos filhos e netos vendo aquela cena? São essas memórias que nos movem. Queremos que as pessoas saiam com a sensação de que viveram algo único. Nossos piratas não parecem: eles são piratas – celebra Roger.

Tradição que navega no tempo

Administrada hoje pela terceira geração, a pizzaria segue expandindo o universo pirata com criatividade e ousadia. E se o cardápio é a isca, a experiência é o anzol que fisa o

público e faz todo mundo querer voltar. Afinal, não é todo dia que se encontra um navio pirata em plena serra gaúcha, mas em Gramado, essa é uma parada obrigatória.



Tripulação à caráter para receber a galera



TEXTO
Pâmela Cunha

DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa

PARA IR COM A **FAMÍLIA****GIOSTRA CUCINA**

Inspirado no carrossel do hotel, o restaurante ocupa o antigo espaço do La Caceria, agora com clima leve, sofisticado e familiar. O cardápio, assinado pelas chefs Carla Pernambuco e Cristiane Skrings, percorre sabores do norte ao sul da Itália, com pratos como Gnocchi Dorati alla Panna, com linguiça artesanal crocante, e Capesante & Risotto Verde, de espinafre, aspargos, vieiras grelhadas e ovas de truta. Sobremesas como o tiramisú finalizado à mesa completam a experiência, que une afeto e tradição.

No Hotel Casa da Montanha
(Av. Borges de Medeiros, 3.166,
no Centro)
@giostracucina

IL PIACERE

O restaurante tradicional da Serra combina carnes nobres ao estilo uruguaio com pizzas de forno à lenha. Instalado em um imponente casarão de pedra no coração de Gramado, encanta pelo ambiente rústico e aconchegante, ideal para almoços em família. Entre os destaques estão a pizza Palma de Montechiaro, de sabores equilibrados, e o Entrecot Parrillero, suculento e bem temperado.

Av. Borges de Medeiros,
1.991, no Centro
@il_piacere

**PORNOS COLONIAIS**

Parada obrigatória para quem deseja saborear um pouco da Serra. De fácil acesso e com preços atrativos, reúne produtos coloniais típicos, ideais para degustar no local ou levar para casa. Entre queijos, salames, cucas e geleias, o destaque é o pão com linguiça, assado na hora e servido quentinho, perfumado e irresistível aos visitantes.

Av. Borges de Medeiros, 1.848, na Praça das Etnias
@casadocolonogramado

**CASA MUTTONI**

Tradicional e acolhedora, a casa serve sequência italiana completa em um ambiente elegante que preserva a história da família imigrante. A refeição começa com polenta frita, pães artesanais, patês e sopa de capeletti, seguida por saladas, queijos assados, galetto em diferentes versões e carnes suínas saborosas. As massas, de nhoque a ravioli de goiabada com quatro queijos, são destaque e podem ser repetidas à vontade. A fartura se encerra com sobremesas clássicas, como sagu com creme, em uma verdadeira celebração da gastronomia da serra gaúcha.

Rua Darcí Brock, 57, Store 1, Subsolo, no Centro
@casamuttoni

NONNO MIO

Com mais de quatro décadas de tradição, o restaurante é um clássico de Gramado quando o assunto é galetto ao primo canto. Administrado pela terceira geração da família Andreis, mantém a essência da produção própria de massas, pães, polentas e temperos, garantindo sabor e qualidade únicos. Instalado em uma charmosa construção de estilo alemão, oferece um ambiente acolhedor e nostálgico para saborear o rodízio de galetto com acompanhamentos, massas variadas e sobremesas, tudo em clima familiar e com atendimento atencioso.



Av. Borges de Medeiros, 2.070, no Centro
@nonno_mio



JOSEPHINA

Entre os clássicos da cidade, o restaurante oferece um cardápio variado. Tem de tudo: entradas, sopas e cremes, massas, carnes e peixes, risoto e menu kids. Além disso, apresenta uma seleção de drinques saborosos. Com clima aconchegante, a casa é o lugar certo para garantir uma boa refeição no almoço ou jantar. Recomendamos o risoto Josephina – purê de moranga e charque, finalizado com crocante de couve.

Rua Pedro Benetti, 22,
no Centro
@josephinagramado



PARA IR A DOIS



OCRE

Comandado pela chef Roberta Sudbrack, o restaurante é uma parada obrigatória para quem aprecia gastronomia de excelência. Seja no café da manhã, no bar de charcutaria ou no jantar, o Ocre garante uma experiência que surpreende em cada prato e drink. Ingredientes de alta qualidade, técnica avançada e respeito ao Rio Grande do Sul descrevem bem o que você vai encontrar por lá.

No Wood Hotel
(Rua Mário Bertoluci, 48, no Centro)
@ocregramado

MIROH

Para quem está procurando uma boa caneca de chocolate quente, este é o lugar. A chocolateria oferece uma imersão no universo Bean to Bar, comandada pelo chef chocolatier Ricardo Campos. A marca trabalha com cacau de origem, práticas sustentáveis e produção artesanal, resultando em chocolates autênticos e experiências únicas, como cursos e harmonizações.

Rua da Carrieri, 974,
no Lago Negro
@mirohchocolate



BELLE DU VALAIS

Clássico absoluto da Serra, há mais de 35 anos serve o melhor da cozinha suíça no Brasil. Foi aqui que nasceu a “La Pierrade”, o famoso fondue na pedra que virou ícone. Entre lareiras sempre acesas, taças bem escolhidas e pratos que vão da raclette ao bacalhau, é uma experiência que não pode faltar no roteiro gastronômico a dois.

Av. das Hortênsias, 1.432, no Centro
@belleduvalais



CATHERINE

Em um casarão histórico, de frente para a Praça das Rosas, o restaurante valoriza a sazonalidade e une a autêntica culinária francesa do chef Nicolás Heckel com ingredientes regionais. Fondue criativo, pratos como confit de canard e carré de cordeiro surgem entre arte e homenagens femininas. Em 2024, entrou para o top 10 do TripAdvisor.

Rua Emílio Sorgetz, 200, no bairro Belvedere
@catherinegramado



PARA IR COM A GALERA



TORO

Cardápio inspirado no fogo, drinques clássicos e autorais, ambiente rústico e amplo e noites com shows de Jazz e Blues traduzem o restaurante. Do entrecôte ao hambúrguer, os pratos passam pelas chamas da parrilla, garantindo aquele gostinho especial da brasa de qualidade.

Av. das Hortênsias, 840, no Centro
@torogram

GATZZ

Arte e gastronomia se unem no dinner show, inspirado em atrações internacionais que combinam sabor e entretenimento. A casa abre por volta das 18h30min e, antes das cortinas subirem, é possível aproveitar o bar exuberante e seus drinques. No menu, a sequência de fondue de queijos, carnes e chocolate completa a noite. Perfeito para quem gosta de experiências marcantes.

Av. das Hortênsias, 3.380, na Vila Suíça
@gatzzgramado



CINEMA PARADISO

Novidade na cidade, a casa, que chama atenção pela decoração e pelo bar central de dois andares na Rua Coberta, oferece menu italiano com um toque cosmopolita. Tem entrada, salada, risoto, sopas, carnes, massas frescas e sobremesas, além de drinques autorais e clássicos. O Risoto di Mare, com camarão e lula, citronete de abobrinha e crocante de nuts, é uma escolha incrível por lá.

Rua Madre Verônica, 50, lojas 3 e 4, no Centro
@cinemaparadisogramado



CASA DA VELHA BRUXA

É parada obrigatória para quem é fã de doce e, principalmente, de chocolates e cafés. O fondue tem várias frutinhas da estação para mergulhar na taça. Há opções sem lactose para que todos possam participar desta festa gastronômica. Para aqueles que querem fugir do açúcar, a casa tem opções salgadas, como pizzas, croissants e sanduíches.

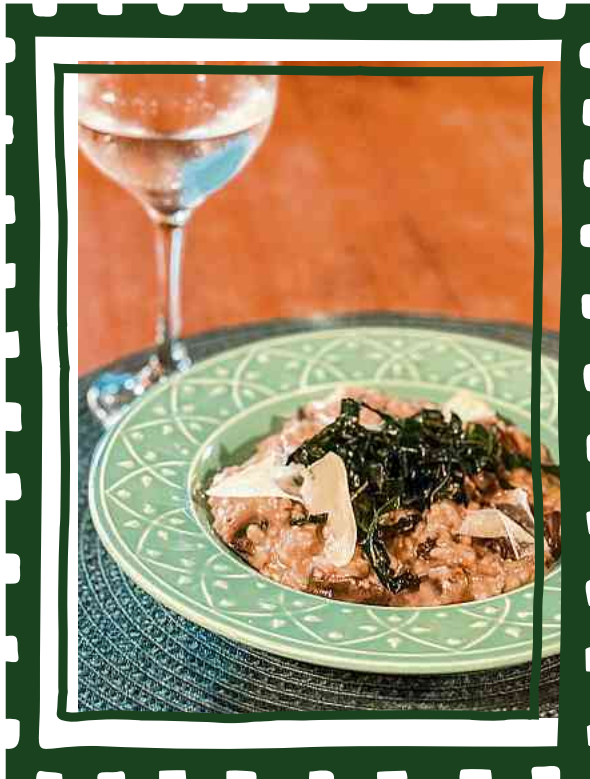
Av. Borges de Medeiros, 2.738, no Centro
@casadavelhabruxaoficial

CAFÉ COLONIAL BELA VISTA

O primeiro café colonial do Brasil traz mais de cem itens à mesa. Reúne pratos quentes, pães, frios, doces e tortas, tudo fresquinho e servido à vontade. O ambiente descontraído é ideal para ir em família e tem aquele atendimento atencioso e clima de “restaurante”. Não à toa, é um dos mil lugares para se conhecer antes de morrer, segundo o livro best-seller de Patrícia Schultz.

Av. das Hortênsias, 3.500, no Centro
@belavistacafecolonialoficial





BÊRGA MÔTTA

Entre Gramado e Canela, o local é uma imersão na natureza, com trilhas e cachoeiras ao redor. O ambiente já chama atenção, mas o destaque fica para o “O Bêrga na Mesa”: uma sequência de pratos que pode ser repetida à vontade. No cardápio de culinária regional e baseado em ingredientes locais, há carnes, risotos, massas, pizzas e muito mais. A degustação de sobremesas também não pode ficar de fora, como o brownie de metro, com doce de leite e merengue gratinado.

Estrada Professora Elvira A. Benetti, km 5
@berga_motta



GUINCHO'S BURGER & ASSADOS

É aquele lugar que junta o melhor dos dois mundos: churrasco de respeito e hambúrguer que dá água na boca. Localizado bem no coração da Borges de Medeiros, tem clima descolado, atendimento rápido e ainda rola delivery. No cardápio, dá para esperar bacon crocante, batata frita que não sobra uma no cesto, queijadas irresistíveis e, claro, os hambúrgueres suculentos que fazem a fama da casa.

Av. Borges de Medeiros, 3.627, no bairro Vila Suíça
@guinchos_burgers

destemperados

RBS Conteúdo
para Marcas

Conheça o dinner show de Gramado

NO GATZZ, PÚBLICO EXPERIENCIA
GASTRONOMIA E ENTRETENIMENTO



Coloque no seu roteiro: local é programa imperdível na serra gaúcha

Imagina assistir a espetáculos dignos de Broadway enquanto saboreia uma sequência de fondue. Essa é a proposta do Gatzz, casa de fondue com shows incríveis que, desde 2021, conquistou quem visita Gramado e se tornou programa imperdível na cidade. As apresentações ocorrem de segunda a sexta, às 19h, e aos sábados, em três horários: às 12h, às 18h30min e às 21h.

Um dos sócios, Rodrigo Cadorim, conta que a ideia surgiu de um desejo de sua família e da família Scur Dalateia de montar uma casa com gastronomia e espetáculos.

– Depois que encontramos o terreno, em menos de 60 dias já estávamos prontos para inaugurar. Abrimos no fim de 2021, no meio daquela incerteza da pandemia. Teve mês em que os artistas se apresentaram de máscara, mas não paramos. Assim nasceu o Gatzz – afirma Rodrigo.

Além dos shows

O fondue entrou no projeto quase como uma escolha natural. Roger Wingert, CEO do grupo, explica:

– Decidimos unir as duas propostas: oferecer uma sequência de fondue, prato tradicional da Serra, junto ao show. Testamos algumas variações de cardápio, mas essa se mostrou a opção ideal, pois permite

que o cliente viva, de uma só vez, duas experiências imperdíveis para quem visita a cidade: o fondue e o entretenimento gastronômico.

O cardápio traz as versões clássicas de queijo, carne e chocolate, além da opção vegana, sempre acompanhado de drinks bem elaborados. Para Roger, o diferencial do Gatzz está no nível da entrega.

– Tanto na gastronomia quanto nas apresentações, cada atendimento é personalizado. Toda a equipe, dos garçons aos artistas, é treinada para oferecer uma experiência inesquecível. Do estacionamento à despedida, cada detalhe é pensado para ser especial – completa.

Inspirado no estilo Art Déco dos anos 1920, o espaço combina música, teatro e alta gastronomia em uma vivência completa e única na Serra.

TEXTO
Pâmela Cunha

DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa

GATZZ
DINNER SHOW

PARA IR COM A **FAMÍLIA**

CANELA

- Charmosa e rodeada por araucárias, a cidade
- é um convite aos sentidos. Entre parques
- naturais, ruas cheias de cafés e parques
- temáticos, ela surpreende com delícias que
- vão de receitas coloniais a pratos sofisticados.
- Por aqui, gastronomia é tradição, afeto e aquele
- cheirinho que faz querer ficar mais um pouco.



MAGNÓLIA

Localizado em um casarão da década de 1950, o bar e restaurante surpreende pela beleza e charme desde a chegada. Por lá, a proposta é fazer uma viagem no tempo através da decoração antiga, das louças e dos mínimos detalhes. Vale ir no jantar provar um pouco de tudo, da entrada à sobremesa – com destaque para as massas e os filés –, mas o brunch, que ocorre em datas específicas, também é imperdível.

Rua Dona Carlinda,
255, no Centro
@magnoliacanela



CATEDRALE GALETERIA

Galetinho al primo canto, polenta, salada de maionese, massas e até sobremesas: a casa oferece a tradicional sequência italiana com uma vista privilegiada da Catedral de Pedra. Experimente o tortéi ao molho sugo, um dos nossos favoritos, assim como a sopa de capeletti e a polentinha brustolada. No jantar, aproveite para curtir o show de luzes que ocorre todas as noites na praça.

Rua Borges de Medeiros, 660, no Centro
@cattedralegaletaria



1835

Com uma vista de tirar o fôlego, o restaurante está dentro do hotel Kempinski Laje de Pedra. A casa une sabores gaúchos com tendências internacionais, conectados à carne e à brasa. Prove as tábuas de charcutaria e de queijos, com produtos selecionados. Depois, mergulhe de vez na atmosfera do fogo, com cortes como costela do dianteiro, chorizo, denver, entrecôte, costela do traseiro e flat iron. O cardápio ainda dispõe de cortes especiais de Feedlot e Wagyu.

Rua das Flores, 222,
no Parque Laje de Pedra
@dezoito35



PÉRREO

O restaurante fica dentro da antiga estação férrea da cidade, revitalizada e transformada em complexo turístico. Além de oferecer uma experiência completa, faz viajar para a década de 1920. O menu é variado, com petiscos para compartilhar, sanduíches e pratos para um almoço ou jantar sem pressa. Prove o espagete à carbonara – um dos pratos mais pedidos.

Na Estação Campos de Canella (Largo Benito Urbani, 77), no Centro
@ferreorestaurante



FELIPE COSTA

GINGER HOUSE

Lugar ideal para o docinho pós-almoço ou para aumentar a dose de açúcar e seguir o passeio energizado. Mas – atenção! – os doces são para as formiguinhas de plantão. Os cupcakes são o carro-chefe por lá, com sabores inusitados como de chocolate quente e de bergamota. Também tem tortas, macarons, brownies, coxinhas de brigadeiro, entre outras delícias.

Rua Fernando Ferrari, 313, no bairro Vila Luiza
@gingerhousedoces



AMANDA SELBACH PÂTISSERIE

Macarons, éclair, mil-folhas, tortas e petitfours são algumas das delícias disponíveis na pâtisserie. Inspirada no minimalismo, tanto na estética quanto no sabor, a pâtissier produz doces típicos europeus. Mas também é possível saborear outras opções do cardápio, que conta com pratos para o café da manhã a qualquer hora do dia e petiscos para compartilhar. O ambiente faz jus à proposta: balanços, jardins e espaços exclusivos com decoração nos levam diretamente à França.

Praça João Corrêa, 277, no Centro
@amandaselbach_patisserie



PANNI

Há três anos, a padaria artesanal oferece brunch all day, com ovos mexidos, beneditos, avo bacon toast, shakshuka, entre outros pratos perfeitos para começar o dia ou adentrar a tarde. No menu do almoço, vale provar receitas autorais e cheias de personalidade. Além dos cafés, o cardápio contempla chás (quentes e gelados), drinques, kombuchás, sucos, assim como sobremesas deliciosas. Não saia de lá sem provar os croissants.

Av. José Luiz Correa Pinto, 299 - 4,
no bairro São José
@pannicanela



MONA VIVÊNCIA

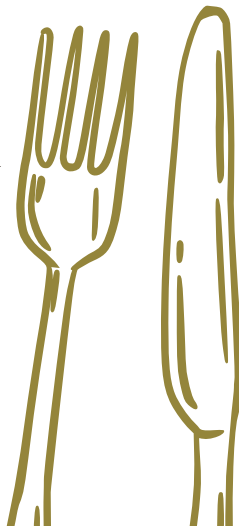
Aqui, hospitalidade e natureza caminham juntas. O lugar oferece cursos e atividades voltados ao meio ambiente, como marcenaria e shows ao ar livre. A gastronomia leva a assinatura da chef Arika Messa, que acredita na comida de verdade: preparada sem pressa, no fogo, com ingredientes produzidos ali mesmo e marcada por sabores intensos.

Rodovia Arnaldo Oppitz Roteiro
Canela Rural Linha
@monavivencia

TOCA DA BRUXA

Magia, fantasia, ludicidade: a pizzeria concentra tudo isso para uma experiência única. Desde 2004, a Bruxa prepara pizzas mágicas direto do seu caldeirão. A toca conta com espaço kids e ambientes temáticos. No cardápio, além das pizzas tradicionais, há opções vegetarianas. Ainda, existem receitas exclusivas de drinques e cerveja, como uma exclusiva feita de abóbora.

Rua Teixeira Soares, 413,
no Centro
@tocadabruxacanela



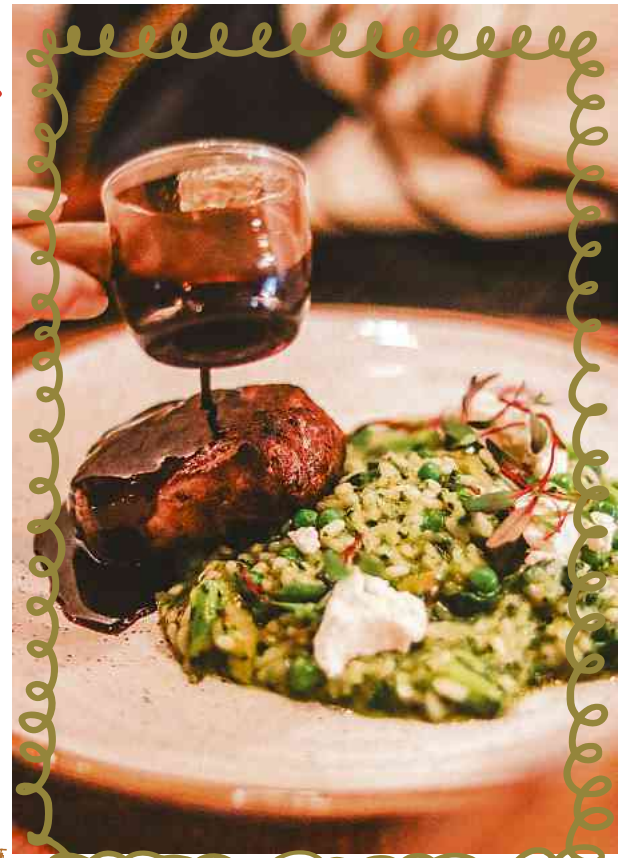
PARA IR A DOIS



EMPÓRIO CANELA

Quem ama livros, discos e comida boa precisa conhecer. O espaço autêntico e aconchegante é ótimo para aproveitar a Serra. O bistrô serve um cardápio completo, com pratos para todas as refeições do dia: do café da manhã ao jantar. Além disso, conta com menu vegano especial. Tem de pizzas e sandubias a massas, risotos, carnes, peixes e saladas. O lugar é um charme por si só e perfeito para um date diurno.

Rua Felisberto Soares, 258,
no Centro
@emporiocanela



CAPULLO

Inaugurado em 2022, o restaurante fica em um prédio histórico da cidade e é referência em comida boa, drinks autorais e ambiente aconchegante. Preservar a estrutura do prédio da década de 1960 e transformá-lo em um lugar acolhedor, de luzes baixas e tijolos aparentes, foi um dos objetivos do estabelecimento, que oferece um cardápio variado, dividido entre belisquetes, pratos principais, saladas e sobremesas. Os coquetéis autorais elevam a noite ainda mais.

Rua Prefeito João Alfredo, 80, no Centro
@capullocanela

BISTRÔ DA LU

Um pedacinho da França em plena Serra. Por lá, tudo segue a técnica francesa, mas com o toque brasileiro da chef Luciana Diehl. Ela trabalha com produtos sazonais, sempre priorizando o uso de ingredientes frescos, com preparos de frutos do mar, peixes, filés, cogumelos e demais insumo. O ambiente e o sabor são dois bons motivos para mais um date.



Av. José Luiz Corrêa Pinto, 235, no bairro São José
@bistrodalucanela

PAPPARDELLE MASSAS FINAS

No restaurante, a experiência é única: você escolhe o tipo de massa, o molho e os acompanhamentos – com opções que vão de carne, calabresa e frango a cebola caramelizada, provolone, gorgonzola e caponata. As massas recheadas incluem cordeiro, camarão, cinco queijos, presunto e queijo, espinafre com ricota e nozes, tortei e brie com damasco e nozes. Os pratos são generosos e cheios de sabor.

Av. Osvaldo Aranha, 485, no Centro
@pappardellemassasfinas



CANNELÉ BISTROT

Bouef Bourguignon, caldeirada de frutos do mar, filé ao Roquefort, filé au poivre, entre outros pratos fazem parte do menu do bistrô tipicamente parisiense. Com poucas mesas e cardápio enxuto, é um belo programa para os amantes da cozinha europeia. Destaque também para a completa e extensa carta de vinhos, que acompanha muito bem das entradas aos canelês – doces franceses que dão nome à casa.

Rua Danton Corrêa da Silva, 307,
no bairro Quinta da Serra
@cannelebistrot



BRAZILIANO

O café, bar e restaurante é daqueles lugares para ir a qualquer hora do dia com os amigos e a família. Com pratos para todos os gostos, o carro-chefe da casa é a sobremesa em taça. Ou seja, quem é do time que ama um docinho, pode ir sem medo de ser feliz. A nossa escolha foi a taça Victória, coberta por ganache de chocolate branco e recheada com sorvete de creme e Petit Gateau.

Rua Dona Carlinda, 664,
no Centro
@brazilianocanela



LA ESTACIÓN

Localizado na Estação Campos de Canella, o restaurante é especializado em cortes nobres preparados na parrilla. Por lá, toda a experiência gira em torno do assado de qualidade, servido em um ambiente aconchegante. As carnes vêm acompanhadas de maionese de batata, salada de folhas verdes, molho e farofinha da casa, mas é possível escolher outros complementos, como pão de alho, legumes e queijo coalho.

Largo Benito Urbani, 77, Loja 01,
no bairro Quinta da Serra
@laestacioncanela



CERVEJARIA FAROL

Aos fãs de uma boa cerveja, aqui é possível beber direto da fonte. A cervejaria conta com um bar, onde o público pode degustar diversos estilos produzidos na casa, uma área para aproveitar os pratos do restaurante e um espaço ao ar livre para brindar mais um copo. Para harmonizar com a IPA da casa, aposte na costelinha de porco ao molho barbecue, acompanhada da farofa da casa.

Rua Severino Inocente Zini, 150,
no bairro Vila Mina
@cervejariafarol



CONTAINER BRISTOT

É um misto de restaurante e café, muito bem localizado em Canela, perto da Catedral de Pedra. Aberto desde 2015, o espaço moderno tem clima descontraído e é ideal para grupos maiores. O steak tartar e a flat bread pizza são ótimas opções para compartilhar, mas também há pratos individuais perfeitos para dividir, como o filé à milanesa, os dadinhos de queijo colonial e as croquetas de cogumelo.

Rua Borges de Medeiros, 580, no Centro
@containerbristot



GALANGAL

Com foco na culinária asiática, o restaurante foge do lugar-comum da região. A decoração rústica dá o tom, e o cardápio confirma: é possível viajar à Ásia sem sair daqui, com pratos indianos, tailandeses, indonésios e um sushi bar. O Spring Roll de vegetais é uma ótima opção para começar. No Menu do Chef, tem opções completas com entrada, prato principal e sobremesa.



Av. Osvaldo Aranha, 321, no Centro
@restaurantegalangal

PORTA-COPOS

Entre vinhos e paisagens

Explore o caminho por Gramado e Canela e conheça os rótulos da região

Baixou a temperatura, e o destino mais procurado por turistas do Brasil e do Rio Grande do Sul vira a charmosa região germânica de Gramado e Canela. Surpreendentemente, essa área também vem se destacando na produção de vinhos.

Em Gramado, o Vinolab, bem na Borges de Medeiros, é uma ótima opção para esperar o horário do check-in. Nas torneiras, rótulos variados, e ainda tem a brincadeira “duelo dos vinhos”: você recebe quatro rótulos, compara cada lado da chave e escolhe o favorito até chegar ao vinho campeão. Lúdico e divertido, lembra a Copa do Mundo, mas com muito sabor.

À noite, a dica é o Abstrato Wine Bar. Por lá, é possível degustar o menu e experimentar vinhos das winematiche, uma forma de pro-

var diferentes rótulos em doses pequenas. O bar abre diariamente, inclusive às segundas, tornando-se uma ótima opção para estender o final de semana e garantir uma volta segura para casa.

No dia seguinte, hora de seguir para Canela. A primeira parada é a Vinícola Jolimont, tradicional na região. Recentemente, lançaram a linha de espumantes Heritage, de maturação longa e qualidade excepcional. O tour percorre as caves, conta a história da vinícola e explica todo o processo de elaboração. O passeio ocorre diariamente e a vista do mirante é um espetáculo à parte. Para quem não tem tempo de ir até o local, é possível conhecer e degustar os produtos na loja, que fica em frente à Igreja de Pedra.

Na Serra, os cenários são um convite para brindar a região. Abra um rótulo e aproveite a cada gole!



**Natália
Frighetto**

natifrighetto@gmail.com
@natifrighetto



MILENE MAGNUS

Vinolab está entre as opções para curtir uma boa taça

GRAMADO TEM FONDUE
& ESPETÁCULOS.
O GATZZ TEM OS DOIS.



GRAMADO-RS

GATZZ

FONDUE & SHOW

Instituição de saúde premium chega na Serra

O POMPÉIA PRYME QUER CONTRIBUIR PARA O TURISMO DA REGIÃO

Uma instituição de saúde centenária de Caxias do Sul está prestes a desembarcar na Serra Gaúcha. Previsto para inaugurar no segundo semestre de 2027, o Pompéia Pryme faz parte do Pompéia Ecosistema de Saúde – que já reúne hospital e escola em Caxias – e chega no eixo Gramado-Canela com uma proposta diferente: unir tecnologia de ponta, atendimento humanizado e uma experiência que dialoga com turismo e qualidade de vida.

Mais do que um hospital, o Pompéia Ecosistema de Saúde Pryme será um centro completo de saúde e bem-estar, voltado para pacientes de convênios e particulares, moradores e turistas e promete movimentar não só a área da saúde, mas também o jeito de viver e visitar a Serra.

Humanamente moderno

À frente do projeto, a CEO do Pompéia, Lara Vieira, explica que o objetivo é posicionar o Pompéia Pryme como referência em saúde e turismo na região. O lema da instituição “humanamente moderno” traduz a ideia de combinar inovação tecnológica com acolhimento.

– Em Caxias, temos um PET-CT, um equipamento único na América Latina para diagnóstico em oncologia. Essa tecnologia, somada a um cuidado próximo e personalizado, permite diagnósticos mais precisos e trata-



O Pompéia Pryme está sendo construído no eixo Gramado-Canela

mentos mais ágeis. No Pryme, o conceito é o mesmo: o paciente no centro, com toda a modernidade, mas também com toda a humanização – reforça Lara.

Saúde com cara de hotel cinco estrelas

O projeto é robusto: são mais de 16 mil m² divididos em sete pavimentos, reunindo emergência, leitos privativos e semi-privativos, cirurgias, oncologia, nefrologia e diagnósticos em laboratório clínico e de imagem.

Mas o Pryme vai além. O empreendimento quer se firmar também como destino de turismo de saúde – uma tendência que já cresce em capitais como São Paulo e Rio de Janeiro e que, segundo a Abratus, pode mobilizar mais de 2 milhões de turistas por ano até 2030.

– Além de atender moradores e servir de retaguarda para o setor

hoteleiro, queremos fomentar o turismo em saúde. A pessoa pode vir para a região para fazer uma cirurgia ou um check-up, e enquanto se recupera, a família aproveita o que a Serra tem de melhor. Nosso padrão arquitetônico e gastronômico vai estar em sintonia com a região – completa Lara.

Experiência personalizada no detalhe

Com foco no atendimento privado e convênios diferenciados, o Pompéia Pryme nasce para oferecer medicina de precisão aliada à modernidade – inclusive com o uso de inteligência artificial em diagnósticos.

E se o hospital já chama atenção pelo projeto, o que conquista mesmo é a proposta de personalização. Antes da internação, a equipe vai conhecer as preferên-

cias do paciente: desde o tipo de travesseiro até o cardápio. E por falar em gastronomia, as refeições terão a assinatura de uma chef renomada de Gramado, garantindo sabor e acolhimento em cada prato.

– Queremos que o paciente

e sua família sintam que estão sendo cuidados de forma única. A internação será como um check-in de hotelaria de alto padrão, com horários de refeição flexíveis e atenção a cada detalhe da experiência – finaliza Lara Vieira.



TEXTO
Pâmela Cunha

DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa



No coração da Serra Gaúcha, nasce um novo conceito em saúde: o **Pompéia Pryme**. Um ecossistema de saúde com **tecnologia de ponta, hotelaria de alto padrão e um time de excelência**. Para quem vive aqui, para quem nos visita e para quem busca saúde e bem-estar. **Pompéia Ecossistema de Saúde Pryme: inovação e cuidado em cada detalhe.**

