

Foto: Fabrício Sousa

JORNAL **images** Edição especial **Verão** DA ILHA

O MELHOR LUGAR DO MUNDO

Floripa tem belezas naturais, praias encantadoras, agitada vida noturna e gastronomia impecável

Paraíso tropical: um dos lugares mais surpreendentes de Florianópolis é a Ilha do Campeche, que lembra o Caribe

• Página 5

guia **Gastronômico**

ONDE COMER BEM

• Página G6

Foto: Ponta das Caranhas



Os restaurantes mais badalados da cidade

TURISMO HISTÓRICO



Construções antigas, como o Mercado Público, merecem ser visitadas

• Página 4

LAZER AO AR LIVRE



Espaços públicos para passear e caminhar, como a Av. Beira-Mar Norte

• Página 6



> MAPA DA ILHA

DISTÂNCIAS: Centro - Praias
(em km)

Armação.....	25
Barra da Lagoa.....	20
Brava.....	38
Campeche.....	20
Canasvieiras.....	27
Galheta.....	16
Inglese.....	36
Joaquina.....	15
Jurerê.....	23
Lagoa da Conceição.....	12
Lagoa do Peri.....	24
Lagoinha do Leste.....	32
Moçambique.....	29
Mole.....	15
Pântano do Sul.....	28
Ponta das Canas.....	34
Ribeirão da Ilha.....	27
Sambaqui.....	17
Santinho.....	40
Solidão.....	30

Publicação mensal de Verão da Editora de Jornais Imagem da Ilha - Distribuição gratuita com reposição semanal nas praias de Jurerê Internacional, Lagoinha, Praia Brava, Joaquina e Riozinho

Direção geral: Hermann Byron Neto

Edição: Andréa Fischer

Textos: Equipe Imagem da Ilha - **Conselho Editorial:**

Hermann Byron Neto, Andréa Fischer e Urbano

Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista**

responsável: Andréa Fischer - SC 01485- JP

Tel. comercial: (48) 3024 - 2747

Celular Comercial: (48) 9162 - 80408

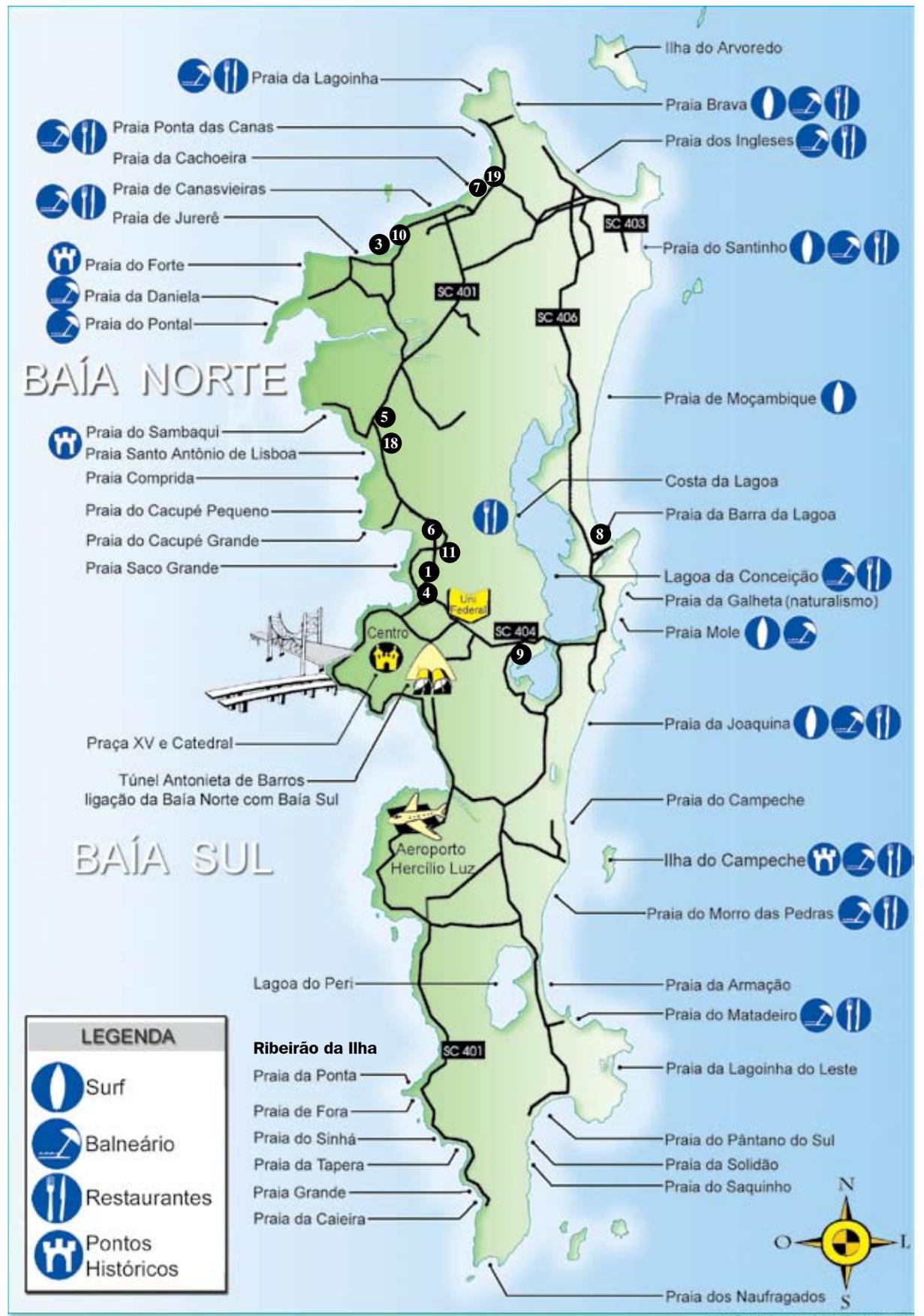
Impressão: Diário Catarinense

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Envie comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

Onde encontrar

Os 10.000 exemplares do Jornal Imagem da Ilha - edição de Verão - são distribuídos nos principais hotéis de Florianópolis, com reposição semanal, além de Jurerê Internacional e Lagoa da Conceição (porta a porta), estandes no Open Shopping (Jurerê), Lagoa e Beiramar Shopping (Café Fanny - 1º piso - e Rei do Mate - 2º piso)



**Almoço
é no
Mirantes**

Mirantes



> MAPA DO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS



Arte: Ben Ami - marcadecaim@yahoo.com.br

Confira a localização de nossos anunciantes

Nos mapas da página 2 e 3 colocamos uma referência de nossos anunciantes com números de identificação.

- 1) Ataliba Churrascaria (Monte Verde)
- 2) Macarronada Italiana (Centro e Lagoa da Conceição)
- 3) Hotel Sete Ilhas (Jurerê Tradicional)
- 4) Sierra Garden (Centro e Monte Verde)
- 5) Rattan (Santo Antônio de Lisboa)
- 6) Ceres Azevedo Café & Cia - SC-401 (Saco Grande)
- 7) Antonio's Restaurante (Cachoeira do Bom Jesus)
- 8) Restaurante Ponta das Caranhas (Barra da lagoa)
- 9) Restaurante SushiYama (Lagoa da Conceição)
- 10) Restaurante Toca de Jurerê (Jurerê)
- 11) Nipô Temaki (Monte Verde)
- 12) Direto do Campo - Av Beiramar Norte e aterro baía sul
- 13) Santa Adega Vinhos Finos (Córrego Grande)
- 14) Antonio Bernardo (Centro)
- 15) Hippo Supermercados (Centro)
- 16) Koerich Imóveis (Centro)
- 17) Bella Catarina (Centro)
- 18) Restaurante Mirantes (Centro e Coporate Park - SC 401 - Santo Antônio de Lisboa)
- 19) Pizzaria Papparella (Beiramar Norte e Cachoeira do Bom Jesus)
- 20) Di Taroni Trattoria (Coqueiros - Continente)

antonio bernardo

FLORIANÓPOLIS
RUA GERMANO WENDHAUSEN 240 | SALA 2/A | CENTRO
T. 48 3224 3713
antoniobernardo.com.br

> TURISMO CULTURAL

Construções históricas

Tour pelo centro de Florianópolis e alguns balneários revela a beleza de prédios antigos que guardam a memória da cidade

Além de belezas naturais, Florianópolis tem um interessante conjunto arquitetônico antigo preservado. São prédios tombados, igrejas centenárias, fortalezas e outras construções que merecem ser visitadas. Fica o convite para reservar alguns momentos de suas férias para conhecer um pouco da história e da arquitetura da cidade.

Entre os locais que vale a pena conhecer está o Palácio Cruz e Sousa, que abriga o Museu Histórico de Santa Catarina e fica localizado na Praça XV de Novembro, bem no Centro da cidade. O Mercado Público, também na área central, é um dos espaços mais democráticos de Florianópolis, reunindo moradores e tu-



FORTE DE SANTANA



LARGO DA ALFÂNDEGA

ristas para fazer compras ou passar horas de lazer. No local pode-se encontrar desde artesanatos até pratos de gastronomia local e frutos do mar fresquinhos. Também não deixe de visitar o **Largo da Alfândega** e a Catedral Metropolitana.

Floripa também tem vários fortes e fortalezas, entre eles o **Forte de Santana**, de onde é possível ver o pôr do sol com vista para a Ponte Hercílio Luz. Tem também a Fortaleza de São José da Ponta Grossa, no Norte da Ilha, entre as

praias de Jurerê Internacional e do Forte, e as fortalezas Anhatomirim e Ratonés. Saiba mais acessando fortalezasmultimedia.com.br/santa_catarina.

Também vale a pena conhecer os casarios antigos dos balneários de Santo Antônio de Lisboa (Norte), seguido de um café, e do Ribeirão da Ilha (Sul), com

vista para o mar saboreando petiscos de frutos do mar.

Mais informações (veja seção Espaços culturais): www.fcc.sc.gov.br e www.pmf.sc.gov.br/entidades/franklincascaes.



— POR APENAS —

R\$ 29,80/MÊS

+ ANTIVÍRUS E WI-FI GRÁTIS

— NO NET COMBO HD —

APÓS 5 MESES, O VALOR DO NET VÍRTUA SERÁ DE R\$ 59,90/MÊS.



4004-8844
www.netcombo.com.br
PARA OS NETS, É AGORA.

PACOTES NET COMBO HD A PARTIR DE R\$ 159,90/MÊS.
 Oferta válida até 28/2/2013 para novas assinaturas em qualquer NET Combo HD, com NET Virtua 10 Mega. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluso no valor do pacote. A velocidade anunciada, de acesso e tráfego na Internet, é a máxima nominal, estando sujeita a variações decorrentes de fatores externos. Consulte características e condições de aquisição desta oferta em sua cidade e disponibilidade técnica para instalação em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.netcombo.com.br/10mega.

> PREVENÇÃO

Pra curtir a praia numa boa

Colocar em prática algumas medidas simples ajuda a evitar problemas no verão, como intoxicação alimentar e queimaduras



Não abuse do sol para não sofrer com as queimaduras

Os contratemplos sempre existirão, mas com planejamento e alguns cuidados básicos pode-se evitar o que é previsível. E quanto menos imprevistos nas férias, melhor. Preste atenção nas seguintes dicas do *Imagem da Ilha*:

De olho nas crianças na praia

A dica é se revezar: enquanto a mãe lê o livro, o pai toma conta dos pequenos; quando o pai entra no mar, a mãe assume o posto. Outra dica valiosa é colocar neles uma pulseira com o nome, endereço, telefone e responsável. Isso ajuda os Bombeiros a encontrar os pais.

Alerta: água-viva

O conselho neste caso é não entrar no mar. Em caso de queimadura, saia da água imediatamente e procure um posto de salva-vidas. Lave a área atingida com água do mar ou soro fisiológico. Faça compressas de gelo, que aliviam a dor e sensação de queimadura. Se a dor persistir, procure um médico.

Critério com o que se come na praia

Compre apenas em barracas autorizadas pela Prefeitura e evite alimentos à base de leite, como o queijo coalho. (Veja mais informações na página G 7 deste guia).

Sol na medida certa

Procure expor-se nos horários reco-

mendados (até às 11h e após às 16h), sempre com protetor solar. Se ficar vermelho, use um hidratante pós-sol. Se a queimadura for grave, procure um médico.

Líquido, muito líquido

Outro perigo do verão é a desidratação. Por isso, não economize nos líquidos. Mas não vale cerveja e outras bebidas alcoólicas, que acabam agravando o problema. Dê preferência à água, sucos e água de coco.

Carro abastecido

Além de multa de R\$ 85 e quatro pontos na carteira, a falta de combustível coloca a vida em risco. Por isso, fique atento no marcador de combustível do seu carro.

> PARAÍDOS DE FLORIPA

O Caribe brasileiro

Com água verde-esmeralda e areia branquinha, Ilha do Campeche lembra muito as belezas caribenhas

De frente para a praia do Campeche está a Ilha do Campeche, um paraíso que lembra o Caribe. As rochas com inscrições rupestres, as trilhas na Mata Atlântica e o mergulho com cilindro ou snorkel em trilhas subaquáti-

cas guiadas estão entre as atrações da Ilha, além, é claro, de um refrescante banho de mar. O praticante pode alugar os equipamentos de mergulho no local.

Outra atração é o passeio de barco que dá a volta à ilha, permitindo visu-

alizar todos seus contornos.

Para quem quer saborear frutos do mar com uma vista espetacular, a dica é uma parada no restaurante instalado na Ilha.

Mais informações:

www.facebook.com/IlhaDoCampeche.

A água do mar da Ilha do Campeche é assim, verde transparente, fazendo dela o local ideal para o mergulho com snorkel ou cilindro

COMO CHEGAR

Saída da Barra da Lagoa

* **Onde embarcar:** em frente à ponte pênsil da Barra da Lagoa. A Scuna Aquarium tem capacidade para 80 pessoas

* **Quando:** todos os dias, saída às 10h e retorno às 16h30/17h

* **Contato:** 3232-4019/3232-3354

Saída da Praia da Armação

* **Onde embarcar:** no trapiche da Praia da Armação, no Sul da Ilha. Embarcações credenciadas de pescadores

* **Quando:** a partir das 8h30, à medida que os grupos vão se formando (a última embarcação sai às 14h)

* **Contato:** 8481-9930 (Associação de Pescadores Artesanais da Armação)

Saída da Praia do Campeche

* **Onde embarcar:** Praia do Campeche – cerca de 100 metros à direita da entrada principal da praia. Barco inflável da ABTC (Associação dos Barqueiros de Transporte do Campeche)

* **Quando:** todos os dias em que o mar estiver calmo. Saídas de manhã. Ligar para fazer reservas e se informar sobre as condições de navegação

* **Contato:** 3338-3160/9922-4800



Foto: Fabrício Sousa

Corda: entrelace essa idéia.

Para o seu ambiente, as cordas são muito mais que durabilidade e resistência: são sinônimos de beleza e sofisticação.

BELLACATARINA
MÓVEIS E DECORAÇÃO

Av. Beira-Mar Norte, 5034 - Florianópolis-SC
Tel. 48 3225 0222 | www.bellacatarina.com.br

Tidelli
insout

Tranquilidade à beira da lagoa

Costa da Lagoa reserva momentos de puro relax longe do agito da cidade

Alguns quilômetros do centrinho da Lagoa da Conceição está a pacata Costa da Lagoa, uma típica colônia de pescadores e um dos últimos redutos da cultura açoriana em Florianópolis. Casas antigas em estilo colonial e uma cachoeira são algumas das várias atrações que a Costa reserva. Uma vida em harmonia com a natureza que rende um agradável passeio e boas lembranças de férias.

O barco que vai à Costa da Lagoa sai do trapiche localizado ao lado da ponte no centrinho da Lagoa. O percurso leva em média 40 minutos e o primeiro barco sai às 7h. Na temporada de verão, a partir das 10h há barcos de saída de 30 em 30 minutos. O transporte executivo custa R\$ 10 (ida e volta)*. Mais informações: 3232-8266/9610-9577. Há também barcos que saem do trapiche

do Parque Ecológico do Rio Vermelho. O passeio neste caso dura cerca de dez minutos. Também é possível chegar à Costa por terra, numa trilha de cerca de 2h que tem início no ponto 3 do sistema de transporte por barco.

O passeio reserva belezas desde o início. A começar pela nova perspectiva que se descortina à medida que a Lagoa vai ficando para trás. Pela embarcação passam esportistas de kitesurf e windsurf. O barco segue margeando a costa, passando pelo Canto dos Araçás. Casas simples dos nativos misturam-se a outras luxuosas. E faz paradas nos pontos – mini-trapiches com cobertura construídos pela prefeitura –, onde acontece o embarque e desembarque de passageiros. A dica é descer no ponto 21, quase no final da Costa, e conhecer o local a pé.

* Valor sujeito a reajuste durante a temporada.

CULINÁRIA LOCAL

A Costa tem vários restaurantes que funcionam o ano inteiro. O cardápio é regado a frutos do mar. Eles estão localizados de frente para o mar, propiciando uma visão privilegiada do local enquanto se saboreia o almoço.

A Costa da Lagoa é uma típica colônia de pescadores e um dos últimos redutos da cultura açoriana em Florianópolis

Foto: Maria Tereza de Oliveira Calage



Foto: Leonardo Medeiros



> ESPAÇOS PÚBLICOS ABERTOS

Lazer ao ar livre

Parques, praças e calçadões de Florianópolis são um convite a passeios e caminhadas



Praça Celso Ramos: Com muitas árvores e parque infantil, ela agrada adultos e crianças

Beira-Mar Norte: A avenida mais famosa de Floripa tem calçadão e ciclovia e é bem frequentada no verão

Verão combina com espaços ao ar livre. Florianópolis tem praças, calçadões e parques que valem a pena ser visitados para uma caminhada ou mesmo um tranquilo passeio. Um programa perfeito para a família e para casais.

CALÇADÃO

A Avenida Beira-Mar Norte é a mais famosa da cidade, possui ciclovia e amplas calçadas para caminhada. Revitalizada recentemente, apresenta maior infraestrutura para comportar um grande número de pessoas, que se exercitam ou admiram uma das mais lindas paisagens



da Ilha.

PARQUES

Do Córrego Grande: Possui vegetação nativa, lagos, trilhas e animais, como coelhos, patos e tartarugas. Várias famílias se reúnem no local para fazer um piquenique junto à natureza. Um excelente passeio para fazer com as crianças. Está localizado no bairro Córrego Grande e abre diariamente das 7h às 18h.

De Coqueiros: Localizado na parte continental da cidade, tem quadra de esporte, parquinho infantil e pista de caminhada, além de uma bela vista para o mar.

PRAÇAS

Celso Ramos: Localizada próximo do Beiramar Shopping, com vista para a Avenida Beira-Mar, tem parque infantil, bancos e bastante árvores e flores.

XV de Novembro: Cartão-postal de Florianópolis, fica localizada no Centro da cidade e sua maior atração é a centenária figueira, que fica ainda mais linda iluminada à noite.



Jogo de mesa em alumínio e fibra sintética com 4 cadeiras

Linhas bebê e infantil, tapetes, quadros, luminárias e presentes em geral.

PRONTA ENTREGA DE MÓVEIS PARA JARDINS, PISCINAS E AMBIENTES INTERNOS.



Sala de estar elegante e contemporânea



Estilo Provençal, uma novidade na Nova Rattan



Mobiliário sofá (e cama) em rattan

> CARNAVAL 2013

Foto: Divulgação/Prefeitura de Florianópolis

Samba no pé na Ilha da Magia

Programação de Carnaval de Florianópolis é pura animação

O Carnaval de Floripa é um arraso! São diversas atrações espalhadas por toda a cidade. Entre as mais famosas estão: Desfile de Blocos de Sujo, onde homens vestidos de mulher passeiam pelas ruas centrais da cidade; os bailes públicos; e o Concurso Pop Gay.



As majestades do Carnaval 2013 de Florianópolis, assim como o Rei Momo, marcarão presença nas atrações programadas

ALGUMAS ATRAÇÕES IMPERDÍVEIS

Data	Evento	Local	Horário
07(qui)	Enterro da Tristeza	Concentração: sede da AFESSC (R. Gen. Vieira da Rosa)	15h
08 a 12	Baile público do Centro	Largo da Alfândega	Das 20h às 2h
09/02 (sáb)	Bloco SOU + EU	Concentração: Praça Pereira Oliveira (próximo ao TAC)	12h
09/02 (sáb)	Desfile de Blocos de Sujo	Praça XV	14h
09/02 (sáb)	Circuito Skol Folia – Show com Art Popular	Praça Pereira Oliveira até Praça XV de Novembro	18h
10/02 (dom)	Circuito Skol Folia – Show com Latino	Praça Pereira Oliveira até Praça XV de Novembro	15h
11/02 (seg)	20º Baile de Carnaval da 3ª Idade	Clube 12 de Agosto (Centro)	14h
11/02 (seg)	20º Concurso Pop Gay	Praça Tancredo Neves (Centro)	Das 20h às 3h

Acesse www.pmf.sc.gov.br/entidades/turismo e confira a programação completa



WWW.ABHOME.COM.BR

De 20/01 a 28/02

*LIQUIDA

CLÁSSICA | CENTRO | (48) 3024 1266
GARDEN | SC-401 | (48) 3234 4686

SIERRA
MÓVEIS

> TRÂNSITO

Estrangeiros são multados em SC

Sistema de aplicação de multas a veículos licenciados no exterior já está em funcionamento no Estado

Santa Catarina é o segundo Estado do Brasil a aplicar multas a veículos de outros países que trafegam em território brasileiro e cometem infrações. O sistema desenvolvido pelo Departamento Estadual de Trânsito (Detran/SC), em parceria com o Centro de Informática e Automação do Estado de Santa Catarina (Ciasc), entrou em vigor em dezembro. Antes de ser implantado, o sistema foi apresentado aos agentes de fiscalização de trânsito, além dos consulados da Argentina e Uruguai.

A sistemática é semelhante ao processo realizado frequentemente a veículos brasileiros. Diante de uma infração, o policial lavra o auto, que é encaminhado ao órgão de origem para que a multa seja lançada no sistema do Detran/SC. A partir

daí é gerada a guia, que pode ser paga em qualquer agência bancária, casas lotéricas ou correspondentes bancários. A diferença é que o veículo estrangeiro só poderá deixar o Brasil mediante o pagamento da multa.

Graziela Maria Casas Blanco, coordenadora de Convênios de Trânsito do Detran/SC, lembra que essa é uma medida prevista pelo Código de Trânsito Brasileiro, regulamentada pela Resolução 382/11 do Conselho Nacional de Trânsito. Ela revela que através de uma parceria entre as superintendências da Polícia Rodoviária Federal do Paraná e Rio Grande do Sul é possível fiscalizar se os estrangeiros quitaram suas dívidas com Santa Catarina. Com uma simples consulta ao site do Departamento de Trânsito, o oficial verifica

se há débitos pendentes, orientando sobre os procedimentos para a quitação.

“É importante que o estrangeiro consulte o site do Detran/SC, no item ‘Multas Estrangeiro’, para confirmar se há alguma pendência relacionada ao seu veículo antes de seguir viagem”, afirma Graziela, ressaltando que nenhum policial pode receber o valor referente à multa, que deve ser paga nos agentes bancários.

Blitz realizada em Itapema (23/01).
Durante a fiscalização os condutores recebem o material informativo do Detran sobre as multas

Foto: Arquivo Detran/SC



> ESPORTES AQUÁTICOS

Caia na água

Atividades no mar ajudam a manter a forma e amenizam o calor da estação

Que tal aproveitar o verão para praticar um esporte aquático? Florianópolis oferece várias opções, para todos os gostos, bolsos e níveis de coragem: surf, windsurf, kitesurf, stand up paddle, mergulho, caiaque. Escolha o seu preferido e caia na água! Além de diversão garantida, é refrescância na certa!

KITESURF, WINDSURF E STAND UP PADDLE

Com suas águas tranquilas, a Lagoa da Conceição possui o cenário apropriado para a prática de kitesurf, windsurf e a mais nova sensação do momento no Brasil, o stand up paddle. Entre as escolas que oferecem aulas destes esportes está a Windcenter. Mais informações: 3232-2278 e www.windcenter.com.br.

SURF

Para quem quer aprender a surfar ou simplesmente fazer uma aula para experimentar, o que não faltam em Florianópolis são escolas de surf. No verão, muitas escolas montam tendas nas praias, oferecendo aulas e aluguel de prancha e roupa de surf. A praia da Barra da Lagoa está entre as mais indicadas para os principiantes, pois possui mar calmo. Uma opção é a Josué Surf School. Mais informações: 3232-4548/9902-2656.

MERGULHO

Com águas protegidas e profundidades de 3m a 8m, A Ilha do Campeche é um dos locais indicados para a prática do mergulho livre, sem o auxílio de equipamentos para respiração, em Florianópolis. É possível alugar snorkel e nadadeiras na própria Ilha. Mais informações na matéria da página 5.



SURF



KITESURF

CAIAQUE

Para quem curte andar de caiaque, a dica é a Lagoa da Conceição, onde existe o aluguel do equipamento na Avenida das Rendeiras. No Norte da Ilha a sugestão é a praia da Lagoinha, que possui mar mais tranquilo.

O LUGAR PERFEITO PARA ESQUECER OS PRAZOS, AS REUNIÕES, OS ENGARRAFAMENTOS. SÓ NÃO ESQUEÇA O FILTRO SOLAR.

JURERÊ • FLORIANÓPOLIS • SANTA CATARINA • BRASIL

SETE ILHAS
HOTEL

Reservas
(55) (48) 3282.1134 • e-mail: reservas@seteilhas.com.br
msn:seteilhas@hotmail.com • www.seteilhas.com.br

RENT A CAR
NO HOTEL

ANUNCIE AQUI

JORNAL

image3
DA ILHA

Entrega para 10.000 domicílios!

Beiramar, Santa Monica, Lagoa,
Jurerê Internacional e João Paulo

Tel. comercial: (48) 3024 2747 • Celular Comercial: (48) 9162 8040
E-mail: comercial@imagemdailha.com.br

guia Gastronômico

Foto: Antonio's Restaurante

SABORES DA ILHA

Florianópolis tem restaurantes e cafés que servem pratos irresistíveis

• Página G6

Cozinha regional: os frutos do mar não podem ficar de fora do roteiro gastronômico das suas férias

PIT STOP
Comidinhas
pós-praia

• Página G8

**DIRET
DO CAMPO**
Frutas e Verduras
Todos os dias
R\$ 1,39KG
Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674

BEBIDAS

Champanhe
com gelo?

Foto: Moët & Chandon

• Página G2



Novidade da Moët & Chandon vem para quebrar paradigmas

Foto: Ceres Azevedo Café & Cia



Locais para reabastecer as energias na volta para casa

HIPPO DELIVERY

SUAS COMPRAS ONDE
VOCÊ ESTIVER.



0800 48 0304
www.hippo.com.br

HIPPO VOCÊ
bem
AQUI

ufcasnet.com.br

> NOVIDADE



Fresco e com aromas de frutas tropicais, Moët Ice Impérial é servido em grandes taças de estilo cabernet com cubos de gelo

Champanhe para tomar com gelo

Moët & Chandon inova e lança rótulo que recria a forma de saborear a bebida

A Moët & Chandon tem sido há muito tempo associada a mentes visionárias. Os líderes da Maison sempre adotaram um espírito ousado, além da dedicação à excelência e convicção na inovação para criar novos modos de compartilhar a magia de champanhe com o mundo. E neste verão apresenta uma curiosa novidade: o Moët Ice Impérial, criado especialmente para ser apreciado com gelo.

O frescor e os poderosos aromas de frutas tropicais de Moët Ice Impérial são a personificação do verão. Ele é servido em grandes taças de estilo cabernet com cubos de gelo, que realçam a experiência refrescante, e pode ser personalizado de acordo com as preferências de cada um com guarnições, incluindo folhas de hortelã, raspas de gengi-

bre, uma fatia de casca de grapefruit, entre outras.

Embalado em luxuosas garrafas laqueadas de branco com uma gravata preta, toques de dourado e prata, seu design revolucionou as convenções e exemplifica a elegância e pioneirismo da Maison Moët & Chandon. A garrafa tem preço sugerido de R\$ 350.

ONDE ENCONTRAR

Moët Ice Impérial estará disponível no Brasil exclusivamente durante o verão nos principais beach clubs e locais badalados para consumo durante o dia, no calor. Também poderá ser encontrado em algumas lojas especializadas selecionadas. Em Florianópolis está disponível no Il Campanario Villaggio Resort e na Adega Spazzio Jurerê.

ENERGIA.
6 ENTRE OS 10 PRIMEIROS
COLOCADOS NA UFSC 2013.



Sistema de Ensino
Energia
MATRÍCULAS ABERTAS

f /suaenergia @suaenergia

neovox

> BEBIDAS GELADAS

A refrescância das sodas italianas

Drinque sem álcool de baixo teor calórico que virou moda no Brasil mata a sede sem culpa



Uma mistura de água com gás, gelo e xarope de frutas chegou de mansinho nos cardápios de cafés e restaurantes de Florianópolis e está fazendo sucesso. Comparada ao refrigerante, a soda italiana é mais refrescante, perfeita para os dias de calor, e promete agradar o paladar em todas as estações do ano. O drinque chama a atenção de longe pelo seu colorido, tornando-se uma opção ir-

resistível.

Bastante consumida no mundo todo, principalmente na Europa e Estados Unidos, a soda italiana vem ganhando muitos adeptos no Brasil. Versátil, ela pode ser consumida com diversos tipos de pratos, desde pizzas, massas até sobremesas. É também uma excelente opção para substituir drinques alcoólicos. Enfim, é uma bebida para toda a família e mais saudável, já que é feita com ex-

tratos naturais.

A barista Irudi Liciania Ventura diz que um copo de 300 ml de soda italiana tem em média de 70 a 100 calorias e, por ser à base de xarope de frutas, é isenta de sódio e gordura trans.

ONDE ENCONTRAR?

São diversos sabores disponíveis no mercado. No Ceres Azevedo Café & Cia a soda pode ser degustada nos sabores limão siciliano, maçã verde, pêssego, morango e framboesa.

Na rede Pizza Hut, os sabores do cardápio são maçã verde, morango, limão siciliano e menta branca.

As sodas italianas são mais saudáveis que os refrigerantes e têm em média 100 calorias por copo

> CARDÁPIO DA ESTAÇÃO

Os clássicos do verão

Saladas, grelhados, sanduíches e sucos entram com tudo no cardápio de cafés e restaurantes de Florianópolis

O Imagem da Ilha selecionou alguns pratos clássicos da estação que ganham destaque nos cardápios de restaurantes e cafés da cidade. As receitas podem ser preparadas em casa ou saboreadas nos próprios estabelecimentos, já que fazem parte do novo cardápio de verão das casas.

Quando o assunto é grelhado, os restaurantes Antonio's (www.antonios-restaurante.com.br) e Toca da Garoupa (www.tocadagaroupa.com.br) dão um show. O DNA Natural (www.dnanatural.com.br) tem uma grande variedade de sucos e sanduíches. O Café François (www.cafefrancois.com.br) também oferece deliciosos sanduíches ao estilo francês, que podem ser montados de acordo com sua preferência.

As saladas são um sucesso no verão. O Ceres Azevedo Café & Cia ([facebook.com/ceresazevedo](https://www.facebook.com/ceresazevedo)) tem várias opções no cardápio.

RECEITAS

Salada de folhas e frutas

(Ceres Azevedo Café & Cia)

Ingredientes:

5 folhas de alface crepsa - Raminhos de agrião ou rúcula - 3 colheres de sopa de broto de trevo - Frutas da estação (manga, kiwi, morango, carambola, uva) - Lascas de queijo parmesão - Redução de vinagre balsâmico - Azeite de oliva



Modo de fazer:

Rasgue com as mãos as folhas e misture delicadamente com o broto de trevo. Coloque as frutas cortadas sobre as folhas e sobre elas as lascas de parmesão. Tempere com azeite de oliva e redução de balsâmico. A porção serve duas pessoas.

Suco termogênico

(DNA Natural)

Ingredientes:

Chá verde - Abacaxi - Gengibre - Hortelã

Os alimentos termogênicos são aqueles que quando passam pelo processo de digestão geram um gasto maior de energia. Desta forma, aceleram o metabolismo, contribuindo com o emagrecimento.

Outras receitas no Facebook

Acesse [facebook.com/imagemdailha](https://www.facebook.com/imagemdailha) e aprenda a fazer: Garoupa na chapa com alcaparras, Grelhados à Ilha do Francês, Salada Mediterrânea, Salada Niçoise, Sanduíche Saint Tropez, Sanduíche natural de tomate seco, Suco desintoxicante, Suco Energia fit.

Almoço

sem hora para começar

Na volta da praia ou de uma reunião de negócios pare para conhecer os novos sabores do verão. São pratos saborosos, ideais para a nova estação, e servidos das 12 às 18 h



Ceres
Azevedo
Café & Cia

- Rodovia - SC 401, nº 4232
- Sentido Praias - Centro • Saco Grande
- Fone: 3234-0000
- Dentro do Verde & Cia Garden Center



> CARDÁPIO VERÃO

A rainha da estação

Salada de frutas ganha toque gourmet com a inclusão de sorvete e mousse de maracujá

Saudáveis e nutritivas, as frutas quando misturadas criam um fenômeno gastronômico que é a cara do verão: a salada de frutas. Democrática, ela pode ser degustada no café da manhã, almoço ou lanchinho durante o dia. Tem quem a prefira da maneira mais simples, enquanto outros não abrem mão de acrescentar ingredientes adocicados como chantilly, leite condensado ou canela. As opções são inúmeras, para todos os gostos.

Florianópolis oferece muitas lanchonetes especializadas em cardápios naturais. Na casa de sucos Filho da Fruta, no Centro da cidade, por exemplo, a

salada é feita com banana, mamão, maçã, laranja e abacaxi, além de suco de laranja, que, segundo a sócia-proprietária, Edir Márcia Teixeira, é o segredo para não deixar as frutas oxidarem e escurecerem. Como acompanhamento, oferece opções mais naturais, como granola, iogurte natural, mel, melado e aveia, mas você pode misturar com mousse de maracujá, sorvete e suspiros ou ainda fazer a sua moda escolhendo os ingredientes que mais agradem o seu paladar.

Acesse www.imagemdailha.com.br e confira outra receita (Salada de frutas com mousse de maracujá).

RECEITA

Sorvete com salada de frutas e suspiros

(Produtora gastronômica Ceres Azevedo)

Ingredientes:

- Frutas tropicais variadas (sugestão: banana, manga, morango, amora e kiwi)
- Sorvete (baunilha ou creme, para não mascarar o sabor das frutas)
- Suspiros

Modo de fazer:

Pique as frutas e coloque-as no fundo de uma travessa. Acrescente por cima uma camada de sorvete e por último os suspiros. Leve rapidamente ao forno para gratinar (até dourar). Dica: Você pode prepará-la pela manhã e já deixar pronta para a hora do almoço. Neste caso, retire do forno e coloque no congelador. Dez minutos antes de servir a sobremesa, retire e coloque na geladeira para amolecer o sorvete.



estúdio Central: Korpora Construtora LTDA, Reg. de Incorp. nº 75.078, Reg. da Incorp. matriculada nº R1/75.078, CRECI 2227-J, estúdio Oceano: Koesa Construção e Incorp. LTDA, Reg. de Incorp. nº 76.871, Reg. da Incorp. matriculada nº R1/76.871, CRECI 2227-J, Imagens Ilustrativas.



CRIE SEU ESPAÇO.

PERSONALIZE CADA CENTÍMETRO.



eStúdios e apartamentos altamente funcionais.



PLANTÃO DE VENDAS
(48) **3223-0029**

www.koerichimoveis.com.br

Próximo ao Centro

Próximo à Beira-Mar



> NOVOS ESPAÇOS

O despertar dos cinco sentidos

Masseria Molecular Baobah estreia propondo novas formas de degustação

Foto: Hermann Byron

Sabores em novos formatos. Uma nova técnica gastronômica chega aos poucos no Brasil. Em Florianópolis, a dupla formada pelo chef Maurício Jasniewicz e pelo especialista em mixologia Marcelo Proença, dentro do Baobah Estúdios de Autocriação, inaugurou oficialmente dia 25 de janeiro a Masseria Molecular Baobah. A proposta é oferecer uma gastronomia contemporânea com técnicas de mixologia molecular harmonizada com os pratos.

“Queremos possibilitar aos clientes novas sensações, a descoberta de diferentes



As espumas com sabores especiais são uma das marcas da mixologia molecular

texturas e sabores, em um espaço inovador e privado, com capacidade para um

seleto grupo de até 16 pessoas e só com reservas”, explicam os empresários.

Apesar da técnica ser pouco conhecida por aqui, eles garantem que quem experimenta se encanta. “Mudamos o estado de apreciação de alguns alimentos. Por exemplo, uma tradicional caipirinha de limão é servida na forma de espaguete com raspas de limão siciliano e degustada com garfo”, resume Marcelo.

A mixologia molecular foi criada em 1988, pelo físico Húngaro Nicholas Kurti e o químico francês Hervé This.

SERVIÇO:

- Masseria Molecular Baobah
- facebook.com/masseria.baobah

OPINIÃO

A colunista de gastronomia do Imagem da Ilha, Ceres Azevedo, foi convidada para o jantar inaugural e relata suas impressões:

“Noite perfeita, em ambiente agradável e simpática companhia com gastronomia primorosa. Assim foi o jantar degustação na Masseria Molecular Baobah. O cardápio contemporâneo apresentado com técnicas da gastronomia molecular surpreendeu pelas texturas, sabores e aromas, aguçando os sentidos em novas sensações gastronômicas. Realmente fantástico!”

O Ataliba ESTÁ DE CASA NOVA

UMA CHURRASCARIA COM MAIS ESPAÇO E CONFORTO, COM A MESMA QUALIDADE

RODOVIA JOSÉ CARLOS DAUX, N 3008 (AO LADO DO FLORIPA SHOPPING)

> SOBREMESAS GELADAS

Sabor sem culpa

Com baixo valor calórico, frozen yogurt, smoothie, sorvete e picolé de frutas refrescam sem brigar com a balança

Quem resiste a um doce, principalmente após o almoço? Por serem gelados e refrescantes, os sorvetes ganham a preferência do público no verão. A dica é optar por versões com menos caloria e gordura, como as de fruta. O Imagem da Ilha selecionou uma lista de locais que servem sorvete, picolé, frozen yogurt e smoothie gourmet em Florianópolis. Delicie-se!

SORVETE

Entre as opções de sorvetes gourmet em Florianópolis estão os da La Cigale. Eles são preparados desde a década de 80 de forma artesanal, pelo uruguaio Bernardo Pomar, com frutas frescas e ingredientes naturais, sem conservantes e aromatizantes. Outra marca tradicional

é a Amoratto. Entre as linhas de sorvete da marca estão duas mais leves: frozen yogurt e sorbet. A Gelateria Max abriu há pouco tempo na Lagoa da Conceição e na Av. Beira-Mar Norte, mas já conquistou fama. Outra sorveteria artesanal que faz sucesso nos verões de Florianópolis é a Monte Pelmo, na Praia dos Ingleses.

PICOLÉ

Os picolés de frutas são outra opção para quem quer se manter na linha. Os da Amoratto são uma delícia. Os da marca Diletto, produzidos no Brasil por uma família italiana, também agradam em cheio.

FROZEN YOGURT

Outra opção refrescante sem peso na consciência é o frozen yogurt, que

virou febre entre os brasileiros. Em Florianópolis as sorveterias especializadas nesta delícia gelada marcam presença nos shoppings e em alguns outros pontos da cidade.

SMOOTHIE

Bebida à base de frutas e sucos, cremosa, suave, refrescante e o melhor: não engorda, pois é de baixa caloria e a maioria dos sabores tem zero gordura. Entre os locais que servem estão as lojas das franquias Saúde no Copo (Rua Bocaiúva - Centro), Mini Kalzone e DNA Natural, presentes nas praças de alimentação dos shoppings da cidade. A Yogoberry, no Shopping Iguatemi, tem no cardápio o “yogsmoothie”, feito com sorvete de iogurte, gelo, polpa de fruta e xarope.

**Serviço:**

La Cigale: Travessa Harmonia, 45 - Centro. Fone: 3223-4676.

Amoratto: Drive-Thru da fábrica: Rodovia SC-401, km 5, 4320 - Saco Grande. Fone: 3238-1333. Ou nos shoppings.

Gelateria Max: Lagoa: Av. Afonso Delambert Neto, 619. Centro: Av. Beira-Mar Norte (ao lado da Chuvisco). Fone: 3207-9110.

Sorveteria Monte Pelmo: Rua Brissamar, 360 - Praia dos Ingleses. Fone: 3369-3049.

> ONDE COMER BEM

O Imagem da Ilha selecionou uma lista de restaurantes que surpreendem. São cardápios diferenciados que vão transformar suas refeições em momentos inesquecíveis!

Delícias do mar

O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia peixes e frutos do mar. O restaurante, localizado na Cachoeira, balneário do Norte da Ilha, abre no verão para o almoço e para o jantar e serve deliciosos pratos, entre eles: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, **Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão** –, **além de Camarão à Ilha dos Açores (foto)** – camarões com lascas de bacalhau refogados em azeite de oliva com cebola, alho, rodelas de batata, pimenta, pimentão e azeitonas – e Bacalhau à Carmem – bacalhau gratinado servido com purê de batatas. Todos elaborados pelo criativo chef Antonio Carlos Correia.

- **Antonio's Restaurante**
- Rua Luiz Boiteax Piazza, 1214 – Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
- Fone: 3284-5736 • Confira localização no mapa (pág. 2)

Autêntico oriental

O restaurante **SushiYama** é um dos mais tradicionais da cozinha japonesa em Florianópolis. Localizado na Lagoa, um dos mais belos cartões-postais da Ilha, ele é comandado por Gelson Yuji Kozuki, filho de japoneses. Além de deliciosos pratos à la carte, em algumas noites da semana também acontece o festival, com um buffet com grande variedade de sushi, sashimi, saladas e pratos quentes. Nestes dias, o cliente pode optar também pelo buffet a quilo. Outros dias também tem rodízio. Para acompanhar, cervejas, saquês importados e uma excelente carta de vinhos.

- **Restaurante SushiYama**
- Rua Laurindo Januário da Silveira, 68 - Lagoa da Conceição
- Fone: 3232-8612 • Confira localização no mapa (pág. 2)

Cardápio e vista privilegiados

O restaurante **Ponta das Caranhas** está localizado num local paradisíaco, às margens da Lagoa da Conceição. Melhor que almoçar de frente para um cartão-postal como este só unindo-o a um cardápio impecável onde os peixes e frutos do mar são protagonistas. Há 13 anos em Florianópolis, o restaurante é tradicional entre turistas e moradores, servindo pratos como: Moqueca de camarão, Camarão tropical, Caçarola de frutos do mar, Congrio à moda do chef, Peixe à espanhola, além das tradicionais moquecas.

- **Ponta das Caranhas**
- Rodovia Jornalista Manoel de Menezes, 2377 – Barra da Lagoa
- Fone: 3232-3076 • Confira localização no mapa (pág. 2)
- Site: www.pontadascaranhas.com.br

Mar de sabores

Novas e tradicionais criações do aclamado chef Adilson Lucinda fazem a diferença no **Toca de Jurerê**, referência em frutos do mar no Norte da Ilha há mais de duas décadas. No cardápio, as famosas moquecas de peixe e camarão, e o bacalhau grelhado disputam as preferências com o congrio, peixe importado do Chile que pelas mãos de Lucinda ganhou sabores e conceitos inovadores. Outro destaque da casa é o Risoto à Toca de Jurerê, deliciosa combinação de camarões ao creme de espinafre. Enquanto o prato principal é preparado, a sugestão é saborear as entradas: ostras defumadas, bolinhos de garoupa e de bacalhau, e coquilles de siri. Boa parte dos peixes preparados pelo restaurante é pescada e oferecida no mesmo dia, como as garoupas, robalos e chernes.

- **Toca de Jurerê**
- Rua Acácio Melo, 78. Fone: 3282-1188 - Jurerê
- www.tocadejurerem.com.br • Confira localização no mapa (pág. 2)

> UTENSÍLIOS

Na temperatura certa

Utensílios térmicos são grandes aliados quando o desafio é manter comidas e bebidas aquecidas e geladas para consumo fora de casa

Você quer levar aquele suco para beber na praia geladinho ou pretende fazer um pic-nic no parque com a família e quer ter certeza que os alimentos estarão em bom estado e na temperatura ideal na hora de comer. A orientação é sempre acondicioná-los dentro de utensílios térmicos, e esta regra é ainda mais importante no verão, quando o calor acelera a degradação dos alimentos. Assim, abuse de canecas, lancheiras, copos, bolsas e até roupas para garrafas. O *Imagem da Ilha* selecionou alguns utensílios que esbanjam beleza e funcionalidade.

Marmitinha Térmica

Valor: R\$ 70 a grande e R\$ 60 a pequena

Onde encontrar: loja Syga Verde, no Centro e Lagoa da Conceição (sygaverde.blogspot.com.br)

Perfeita para guardar a “quentinha” do meio-dia, este achado é ideal para conservar o sabor da comida até a hora da refeição. As várias estampas e cores e o fácil manuseio a fazem até parecer uma bolsa de mão de tão bonita que é.

Cesta Térmica para Pic-Nic Cooler

Valor: R\$ 79,90

Onde encontrar: Lojas Americanas (www.americanas.com.br).

Da marca Nautika e com capacidade para 28 litros, ela foi projetada para manter a temperatura dos alimentos e bebidas pelo maior tempo possível longe da ação dos raios solares. Vem com gelo

artificial, tem forro com tecido térmico, alça de transporte em alumínio e é articulável.

Lancheira Térmica Built NY

Valor: R\$ 169,90

Onde encontrar: Lojas Americanas (www.americanas.com.br).

Feita em neoprene, é leve, durável, prática e fácil de carregar, ocupa pouquíssimo espaço e é fácil de guardar e limpar, já que pode ser lavada na máquina. Isso sem falar no charme das diversas estampas que a marca disponibiliza.

Garrafa Térmica Bergner

Valor: R\$ 69

Onde encontrar: Tok&Stok, loja próxima ao Floripa Shopping (www.tokstok.com.br)



com.br)

É capaz de armazenar 500 ml de líquido quente ou gelado. E o melhor é que ela é inquebrável, já que é feita de aço inoxidável, e ainda possui um sistema que evita pingos. Para as crianças, a Tok&Stok tem uma caneca plástica com tampa e estampas super divertidas, como de bailarina e pequeno príncipe. Com capacidade para 450 ml, custa a partir de R\$ 23.

A vista é espetacular, e a cozinha é a favorita

Eleito Restaurante Favorito do Continente pelo leitores do Jornal Imagem da Ilha
Melhor Restaurante Italiano pelo júri da Revista Veja



Spaghetti à Marinara



Petit Gateau

Cozinha italiana com a vista deslumbrante da Baía Sul e do Parque de Coqueiros



Av. Eng. Max de Souza, 730 - Fone: 3249-2040

www.ditaronitrattoria.com.br

Em frente ao Parque de Coqueiros - Fácil estacionamento

> SEGURANÇA ALIMENTAR

Petiscos à beira-mar

Alguns alimentos vendidos na praia estão liberados, mas outros devem ser evitados para evitar intoxicações

Os vendedores ambulantes e as barracas oferecem comidas que são uma tentação na praia, principalmente quando bate a fome. Mas fique atento para evitar dores de barriga, diarreias e intoxicações. A nutricionista Gismari Bertoncello esclarece as dúvidas sobre o assunto.

Quais os alimentos mais indicados para levar?

Frutas não cítricas, para não manchar a pele, como pêssego e maçã, já lavadas, castanhas e frutas secas, barra de cereal, sanduíches simples sem molho, biscoitos com menos gordura.

Como acondicioná-los?

Em papel filme, papel manteiga ou alumínio se for consumir em até 2h. Se não, embalagens com gelo são mais indicadas.

Frutas, barras de cereal e frutas secas não precisam de gelo.

Quais alimentos evitar levar?

Frituras (por serem indigestos), iogurtes e sanduíches com molho são facilmente contaminados, pois são ricos em proteínas e não se mantêm em alta temperatura.

E dos vendidos na praia, quais posso comprar sem medo?

Milho, água, água de côco e picolé de frutas de marca conhecida.

Quais não consumir?

Queijo coalho, camarão frito, sanduíches com molho, salada de frutas (pelo excesso de manipulação e má conservação).

Por que o risco de contaminação aumenta no verão?

Em temperatura ambiente, as bactérias normais dos alimentos ou da má manipu-

lação multiplicam-se muito rapidamente, fazendo com que nosso sistema digestivo não seja capaz de eliminá-las. Os alimentos que contêm proteína são os mais perigosos.

Quais os cuidados em relação aos buffets de comida a quilo?

Comer logo no início do buffet. Quanto mais tempo expostos os alimentos, maior o risco de contaminação. Observar a higiene do buffet, local e funcionários, não comer alimentos com ovos crus (inclusive sobremesas), carnes mal passadas e beber bastante água nos intervalos para o organismo eliminar possíveis contaminantes provenientes da alimentação.

O milho está liberado na praia, mas sem manteiga, que estraga facilmente no calor



> HAPPY HOUR

Vai um chope gelado aí?

Floripa tem vários bares badalados para encontrar os amigos no final de tarde



Mais leve que a cerveja, o chope é mais refrescante

Reunir os amigos para tomar aquele chope gelado acompanhado de um delicioso petisco e uma boa conversa é uma ótima pedida para a estação mais quente do ano. Ele não pode faltar no *happy hour* do verão na Ilha da Magia e cai muito bem na esticadinha da praia e no esquentar da balada.

Entre os locais mais frequentados no *happy hour* está a Sanduicheira da Ilha, do Centro e da Lagoa da Conceição, que reúne gente bonita e animada. Por lá a dupla sanduíche de mortadela Ceratti e chope faz sucesso.

Próximo ao Beiramar Shopping, a Cervejaria Original é outro point bem badalado. O local oferece boa música e

deliciosos petiscos.

Outro local descontraído da cidade é o Emporium Bocaiúva, que oferece chope, cervejas especiais nacionais e importadas, cachaças e muitos petiscos.

As Avenidas Osmar Cunha e Rio Branco, também no Centro, concentram bares bem badalados. Um dos destaques é o Absolut Chopp Bar.

O Kay'skidum é o mais antigo e tradicional bar da Avenida Beira-Mar Norte. São mais de 30 anos servindo crepes doces e salgados e sanduíches que fazem sucesso na cidade. Para acompanhar, o chope gelado servido na torre é uma ótima pedida. Outro bar que se destaca na Avenida é o

Boteco da Ilha.

A Lagoa da Conceição também reserva bares animados para um chope depois da praia. A maior concentração acontece na Avenida Afonso Delambert Neto, no Centrinho.

O fim de tarde também é especial em Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, balneários do Norte da Ilha. Os bares ficam de frente para o mar, transformando o cenário do *happy hour* em um espetáculo à parte.

Jurerê Internacional também tem se mostrado um excelente local para reunir os amigos em um final de tarde. O destaque vai para os calçadões do Open Shopping e do Il Campanário.



Comprar Vinho requer um atendimento diferenciado

Na Santa Adega esse é o nosso compromisso: atender nos mínimos detalhes e descomplicar o vinho para você, inclusive com cursos e degustações, sob a coordenação de nosso sommelier certificado internacionalmente.



Rua: Joe Collaço, 163 - Córrego Grande
(48) 3234.1296 - Florianópolis - SC
www.santaadega.com.br

Nossos Parceiros:





> LANCHE & ALMOÇO

E se bater aquela fome

Restaurantes e cafés localizados no caminho dos principais balneários de Floripa são parada obrigatória para recarregar as energias

Caminhada, frescobol, banho de mar. Praia dá uma fome, neh? Com o corpo em movimento, acabamos gastando muita energia. Mesmo levando lanches, é preciso fazer uma refeição mais reforçada na volta para casa. Cozinhar? Nem pensar. O cansaço pede uma comida especial. Por isso, o Imagem da Ilha sugere alguns locais para fazer aquela parada estratégica no caminho.



Bruschetta de presunto de Parma acompanhada de salada de folhas e frutas (Ceres Azevedo Café & Cia)

VOLTANDO DO NORTE

Ceres Azevedo Café & Cia

O café serve deliciosos pratos salgados das 12h às 18h30. Entre eles estão: Bacalhau Espiritual, crepes de salmão ou carne seca, bruschettas de

vários sabores (acompanhadas de saladas) e o famoso Almoço mediterrâneo: espetinho (de carne, frango ou peixe)

servido com salada à grega. Para beber, sodas italianas, cafés e chás gelados, cervejas, espumantes e taças de vinho. De sobremesa, deliciosas tortas e doces assinados pela produtora gastronômica Ceres Azevedo. O café fica localizado na SC-401, rodovia que liga a cidade ao Norte da Ilha, nº 4095, no sentido Praias do Norte-Centro, no interior do Verde & Cia Garden Center. Mais informações: 3234-0000 e www.facebook.com/ceresazevedo.

VOLTANDO DO SUL

Uai di Minas

No almoço a opção é o buffet a quilo ou livre com comidinhas mineiras, servido durante a semana das 11h às 15h e final de semana até às 16h. O local

fecha às quartas-feiras. No jantar também há opções de refeições à la carte. Para quem preferir fazer um lanche, tem salgados e doces, entre eles pastéis assados, o famoso pão de queijo mineiro e os bolos de fubá e de cenoura. O espaço fica localizado no Rio Tavares, na Rodovia Dr. Antônio Luiz Moura Gonzaga, 1167, entre o Campeche e o Canto da Lagoa. Mais informações: 3334-0094.

VOLTANDO DO LESTE

Café Cultura

Localizado no Centrinho da Lagoa, oferece além de lanches, opções de pratos salgados. Entre eles estão o Salmão grelhado com risoto de arroz integral com espinafre, a Salada de legumes grelhados e o Beirute filé. Mais informações: 3334-0483.