

# Bistrô funcional do Litoral abre em Porto Alegre com opções para celíacos e intolerantes à lactose

**A unidade da Capital é a terceira do Da Nutri Bistrô, que opera também em Capão da Canoa e Osório**

## ➔ NOVIDADE

**GUSTAVO MARCHANT**  
gustavos@jcrs.com.br

Um lugar seguro para celíacos, veganos e intolerantes à lactose, com um cardápio recheado. Essa é a proposta do **Da Nutri Bistrô** (@danutri\_comidafuncional), restaurante do Litoral que chegou em março a Porto Alegre com o intuito de proporcionar uma experiência de segurança e acolhimento para um público historicamente excluído na gastronomia.

A amizade de longa data das nutricionistas Stefani Hoffmann e Rose Consoni, que colaram grau juntas e passaram anos trabalhando no segmento de administração de cozinhas industriais, foi fundamental para o negócio sair. No entanto, o negócio desabrochou quando Stefani descobriu ser intolerante ao glúten, em 2017.

Percebendo a pouquíssima oferta de restaurantes funcionais na época, passou a produzir seus próprios pratos, que logo receberam elogios por parte de amigos e familiares, grupo que a incentivou a comercializar suas receitas.

"Eu fazia nos finais de semana, vendia, e as pessoas foram gostando. Foi bem desafiador: saí da CLT, fiquei seis meses levando de porta em porta, oferecendo minha comida por Osório", conta Stefani, da cidade que também recebeu a primeira unidade da Da Nutri, em 2019, dando início à trajetória da marca.

### Expansão e reencontro

O apoio da amiga acontecia

a distância, pois Rose esteve morando na Itália por um período. Voltou por causa da pandemia e chegou a cogitar buscar emprego quando retornou ao Brasil, mas logo foi repreendida pela amiga.

Stefani a convidou para tocar presencialmente a Da Nutri, agora com o foco de expandir para uma segunda loja. Em temporada por Osório, Rose fez parte do sucesso crescente do bistrô, embora tenha sido necessária sua volta para a Europa. Com o negócio já consolidado, as amigas se encontraram novamente no Litoral, mais especificamente em Capão da Canoa, onde o segundo ponto nasceu no final de 2022.

### Constância o ano todo

Construir algo do zero no Litoral não é fácil e geralmente vem acompanhado da sazonalidade e de possíveis fechamentos no período de inverno, quando o movimento cai naturalmente. Mas, com a Da Nutri, não é assim: o espaço abre o ano todo, e a chave do sucesso da empreitada, segundo as amigas, é a ética com os veranistas.

"Muitos comércios e restaurantes, no verão, colocam preços absurdos e fazem tudo de qualquer jeito, porque 'tudo se vende'. Com a gente não é assim. Nossos clientes do inverno dizem: 'Vocês mantêm a mesma qualidade no verão e não fazem preços abusivos'. Essa é a nossa diferença", explica Stefani.

### Chegada a Porto Alegre

A reforma do ponto na rua Padre Chagas, nº 293, levou cerca de seis meses após a assinatura do contrato, e a loja abriu com capacidade para 42 pessoas sentadas, tendo um ambiente que remete à natureza, marcado pelas cores verde, terracota e marrom.

"A gente não conhece nada em Porto Alegre", dizem amigas,



As amigas Rose Consoni e Stefani Hoffmann comandam o Da Nutri Bistrô

que não chegaram de paraquedas: foram quase moradoras da Capital em 2025, quando Rose esteve na cidade para tratar um câncer de mama no Hospital de Clínicas. Stefani foi parceira nessa jornada e acompanhou a amiga por oito meses, até a última sessão de quimioterapia. Nesse tempo, pensaram em trazer a Da Nutri para Porto Alegre, já que o sentimento de escassez em relação à baixa oferta de locais saudáveis permanecia mesmo em uma cidade grande.

O grande segredo para a sociedade dar certo — e não atrapalhar a amizade de mais de duas décadas — foi o respeito e a divisão clara de tarefas. Stefani cuida do desenvolvimento de receitas, criação de produtos e controle de custos. Rose é responsável pela operação da cozinha, treinamento da equipe, controle de qualidade e pela rigorosa higiene do local.

"Acho que a gente deu certo por isso: além de nos respeitarmos muito, cada uma fica na sua área. A gente se respeita como amigas, como profissionais e como sócias", garante Rose.

### Segurança acima de tudo

Para além da cozinha segura para intolerantes e celíacos, Stefani expõe que as três lojas servem exatamente o mesmo cardápio e utilizam os mesmos fornecedores certificados. Tudo é feito na cozinha de forma artesanal, desde a cebola caramelizada e o molho barbecue até a maionese feita à base de castanhas, com o grande



A confeitaria inclusiva é uma das apostas do negócio

diferencial sendo a ausência de conservantes.

**Um dos carros-chefes da casa é o pão low carb.** De acordo com as nutricionistas, diferente da maioria dos pães sem glúten, que costumam ser secos, a versão da casa é fofinha e úmida, esgotando todos os dias nas prateleiras.

"Se tu chegares aqui todos os dias, não importa a quantidade que a gente faça, ao fim do dia já não tem mais", comemora Rose.

Entretanto, o grande foco da casa é o almoço, que funciona em esquema rotativo e custa R\$ 52,90, com prato do dia que muda a cada três semanas e carrega um tempero com gostinho de comida caseira, sendo a aposta como porta de entrada para quem ainda não conhece a Da Nutri.

Outros destaques incluem o hambúrguer artesanal, que vem

acompanhado de chips crocantes por R\$ 46,90, pokes e saladas a partir de R\$ 47,90, e crepiocas pelo valor de R\$ 34,90.

Também há opções de doces, com destaque para o açaí Jurerê Orgânico, que vem direto de Maquiné e leva granola sem açúcar e frutas como banana, morango e amora, por R\$ 36,90. Sucos, smoothies, cafés, kombucha e cerveja sem glúten também compõem o cardápio.

### Endereço e horário de funcionamento

A Da Nutri Bistrô funciona de segunda a sábado, das 11h às 19h, no bairro Moinhos de Vento, na rua Padre Chagas, nº 293.



A unidade do bistrô na Capital fica no bairro Moinhos de Vento