



Restaurante Innominato apresenta cardápio de primavera com sabores da cozinha Fiorentina

A cozinha italiana é extremamente democrática, pois agrada facilmente pelos seus sabores, aromas, visuais e texturas. Segundo o *chef* e proprietário do restaurante Innominato Osteria, Paulo Zan, a grande magia está no simples fato de saber aproveitar da melhor maneira os ingredientes disponíveis em cada região.

“O preparo de um prato à Fiorentina, por exemplo, é quase um ritual. Desde a compra dos ingredientes, corte e a hora de servir, todos os passos são tratados com precisão”, explica o *chef*. Para elaborar os pratos da casa dentro da tradição Fiorentina, Paulo construiu uma autêntica “Bistequeira”. Como a maioria dos pratos italianos com carnes, a “Bisteca à Moda Fiorentina” é um prato muito apreciado na região da Toscana. “É simples, mas com muito sabor”, acrescenta Paulo. A bisteca é tradicionalmente feita a partir de um corte bovino, da raça Chianina, entre 10 e 15 meses de idade.

“Porém, como no Brasil há dificuldade em obter esta carne, usamos um corte bovino (ancho ou noix) e elaboramos na brasa de lenha. O corte é sem osso, devidamente adaptado ao paladar do brasileiro”, diz Zan. As bistecas têm entre 4 e 6 cm de largura e, após serem assadas na brasa, ficam descansando a 40 cm de altura, por aproximadamente seis minutos. No final elas são salpicadas com uma mistura de óleos e ervas. Segundo o *chef*, o segredo do prato é manter a carne praticamente crua por dentro e com uma crosta dourada por fora. Como acompanhamento deste prato, Paulo sugere uma das massas elaboradas artesanalmente na casa – como o “Tagliatelle ao Pomodori Pelatti”.

O restaurante Innominato oferece outros pratos feitos seguindo a mesma fórmula, como “Costeletão de Porco à Moda Fiorentina”, acompanhado de risotto al forno (arroz de palmitos grelhados com clara de ovos ao forno), e “Lulas à Moda Fiorentina com Tagliatelli Al Burro, Aglio e Brócolis”, no qual uma lula inteira é assada no estilo Fiorentino. Depois, é fatiada e salpicada com alho e limão sobre uma “cama” de massa caseira “puxada” com brócolis.

Para acompanhar os pratos o *chef* sugere um bom Chianti, um vinho de corpo médio a encorpado, seco, levemente picante, com aroma e sabor de cereja



adocicada e com leve toque amargo, especiarias e ervas, produzido tradicionalmente com as uvas Sangiovese.

SOBRE O INNOMINATO OSTERIA

Instalado no bairro da Vila Mariana, desde 1992, o Innominato é um dos restaurantes mais tradicionais da capital. Oferece um cardápio diversificado, com cerca de 150 opções diferentes, baseado sempre na gastronomia italiana clássica, num ambiente bastante acolhedor. A casa também conta com uma carta diversificada de vinhos, com mais de 60 rótulos escolhidos com cuidado pela sommelière Estela Farah, esposa de Paulo.

RESTAURANTE INNOMINATO OSTERIA - SERVIÇO
Rua Joinville, 561 – Vila Mariana – São Paulo - SP
www.innominato.com.br
innominato@uol.com.br
Tel. (11) 5571-9839
Capacidade: 75 pessoas
Almoço – Terça a sexta-feira, das 12h às 15h; sábado e domingo, das 12h às 17h
Jantar – Quarta-feira a sábado, das 19h00 às 23h00
Tem ar-condicionado e acesso wi-fi
Possui adega climatizada
Carta de vinhos com mais de 60 rótulos
Serve vinho em taça
Aceita reservas
Aberto em 1992

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Sandra Polo

sandra@g6comunicacao.com.br

Fones: (11) 2971-1995 e 99404-2070

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Setembro de 2014

