



Restaurante Innominato lança o Menu Executivo Primavera/Verão

Com a chegada da Primavera e a proximidade do Verão, o restaurante Innominato Osteria lança novas opções para o cardápio do Menu Executivo. Para esse período, Paulo Zan, proprietário e *chef* da casa, oferece pratos com muito sabor. “O Menu Executivo Primavera/Verão é composto por carnes, peixes e frango. Nosso objetivo é contemplar todos os gostos, mas sempre com acompanhamentos leves, que se adequam bem a estas estações e agradam o paladar”, diz o *chef*.

O “Menu Executivo Primavera/Verão, é servido no almoço e jantar, de 2ª a sexta-feira, exceto feriados. Além do preço acessível, entre R\$ 28,50 e R\$ 34,50 por pessoa, todos os pratos são acompanhados por uma mini salada e duas torradinhas de alho. “Para oferecer o melhor aos clientes, principalmente àqueles que apreciam um cardápio variado, decidimos elaborar a cada dia da semana seis opções de pratos”, afirma Zan.

Terça-feira: Pescado na chapa com arroz de forno e vegetais; Paillard de filé com rigatoni a frascatana; Mezza luna verde de bufalina e creme de couve flor; Bife à parmegiana com arroz e batatas; Frango grelhado à brasileira e Mini polpetone com rigatoni à basílico.

Quarta-feira: Pescado crocante à brasileira; Paillard de filé com legumes e arroz; Tagliatelli ao sugo com polpetas grelhadas; Contra filé com arroz de forno e vegetais; Frango ao creme de couve flor com arroz e batatas e Mini polpetone grelhado à napolitana, gorgonzola e tagliatelli al burro.

Quinta-feira: Pescado à parmegiana com arroz e batatas; Paillard de filé à brasileira; Raviolone de ricota caseirinho; Bife à milanesa com gnocchi al sugo; Frango grelhado com arroz de forno e vegetais e Mini polpetone grelhado com legumes e arroz.

Sexta-feira: Pescado com penne ao molho de camarões; Paillard de filé com arroz de forno e vegetais; Tortelli de abóbora, camarões e queijo cremoso; Contra filé à cavalo, arroz e batatas; Frango crocante com penne ao forno e Mini polpetone acebolado à brasileira.

SOBRE O INNOMINATO OSTERIA

Instalado no bairro da Vila Mariana, em São Paulo (SP), desde 1992, o Innominato é um dos restaurantes mais tradicionais da capital paulista. Oferece um cardápio diversificado, 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
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 (crisrina@g6comunicacao.com.br)

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

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

www.twitter.com/g6comunicacao

Setembro de 2014

