



Innominato Osteria comercializa massas e antepastos produzidos na casa

Resgatar e preservar o legado da legítima cozinha italiana é o foco do restaurante Innominato Osteria. Especializado na produção das massas oferecidas aos clientes, preparadas ao gosto do brasileiro, o restaurante passa a partir de agora a comercializar uma série de produtos elaborados 100% artesanalmente, sempre sob o olhar do *chef* Paulo Zan, que está atento a todos os detalhes.

O consumidor pode comprar desde antepastos para um aperitivo com amigos, almoço ou jantar com a família e finalizar em casa, colocando em cada prato os detalhes que mais agradam os convidados.

Entre as massas frescas estão: a massa Mezza Luna di Bufalina, Raviolone de Ricota, Tortelli di Zucca, Tortelli de Queijo Old Dutch (sazonal), Capeletti di Carni, Tagliatelli e Gnocchi. Todas comercializadas por quilo, a preços que variam entre R\$ 39,00 e R\$ 82,00. Para acompanhar as massas, o Innominato também oferece, para quem aprecia os molhos da casa, uma infinidade de sabores, como por exemplo, Salsa Bianca, Bolonhesa, Funghi Secchi, al Sugo e Basílico, que também são comercializados por quilo, a preços que variam entre R\$ 32,00 e R\$ 65,00.

Na linha de antepastos, o Innominato oferece a Pasta de Alho, Sardella, Melanzane (beringelas), e ainda molhos especiais da casa para saladas. E, como não poderia faltar, o pão italiano produzido artesanalmente também é comercializado por unidade para acompanhar os antepastos.

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

Novembro de 2014

