



## Innominato Osteria oferece aos clientes novo Menu Executivo Verão/Outono

Com o calor intenso e a proximidade do Outono, 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 que se adequam bem a estas estações do ano. “O Menu Executivo Verão/Outono é composto por carnes, massas, peixes e frango. Nosso objetivo é contemplar todos os gostos, mas sempre com acompanhamentos leves, que agradam o paladar”, diz o *chef*.

O “Menu Executivo Verão/Outono é servido no almoço, de terça a sexta-feira, exceto feriados. Além do preço acessível, entre R\$ 29,50 e R\$ 36,00 por pessoa, todos os pratos são acompanhados por uma mini salada e duas torradinhas de alho. “Há quatro opções de pratos que serviremos diariamente, para atender à preferência de um grande número de clientes”, afirma Zan.

**Pratos diários:** Contra filé à Brasileira (arroz, farofa, batatas e feijão); Bife à Parmegiana (arroz e batatas e Polpetone ao pomodori e gorgonzola com Tagliatelli artesanal al Burro e aglio.

**Terça-feira:** Pescado chapeado ao vinagrete com arroz de forno e vegetais; Paillard, pomodori, rúcula e Tagliatelli artesanal; Ravioli artesanal de ricota à Siciliana, com polpetas ; Frango grelhado, salada de favas e purê.

**Quarta-feira:** Pescado chapeado com salada de favas e purê; Paillard à moda do Claudião; Mezza luna artesanal de queijo de búfala ao sugo com polpetas; Polpetone grelhado acebolado com legumes e arroz ao vinagrete.

**Quinta-feira:** Pescada crocante à parmegiana; Paillard bovino, gnocchi à Napolitana e gorgonzola; Ravioli caseiro de ricota à Frascatana com polpetas; Frango grelhado com gnocchi à Napolitana acebolado.

**Sexta-feira:** Pescada à doré com penne ao molho de camarões; Paillard acebolado com salada de favas e purê; Tortelli de abóbora ao molho de camarões; Frango grelhado com legumes e arroz ao vinagrete.

### 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.



<b>RESTAURANTE INNOMINATO OSTERIA</b>
Rua Joinville, 561 – Vila Mariana – São Paulo - SP
<a href="http://www.innominato.com.br">www.innominato.com.br</a>
<a href="mailto:innominato@uol.com.br">innominato@uol.com.br</a>
Tel. (11) 5571-9839
Capacidade: 75 pessoas
Almoço – Terça a sexta-feira, das 12h às 15h; sábado e domingo, das 12h às 17h Jantar – Quinta-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](mailto:crisrina@g6comunicacao.com.br))

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

[www.g6comunicacao.com](http://www.g6comunicacao.com)

[www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa](https://www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa)

[www.twitter.com/g6comunicacao](https://www.twitter.com/g6comunicacao)

Janeiro de 2015

