



Chef do Innominato Osteria elabora pratos sofisticados para o novo cardápio

Paulo Zan, *chef* e proprietário do restaurante Innominato Osteria, lança alguns pratos sem similar no mercado que já fazem parte do novo cardápio. “É preciso nos reinventarmos todos os dias para atrair a clientela e oferecer sabores diferenciados que aguçam o paladar do público. Por isso, apostamos na contínua inovação, mas sempre com foco na clássica cozinha italiana, porém, fazendo um mix de ingredientes especiais e os tipicamente brasileiros”, explica Zan.

Entre as sugestões estão três grandes novidades. Um dos pratos é o **Papardelle di Café alla Panna**, uma massa artesanal, puxada no creme fresco com parmesão e caldo de legumes. “Outro prato que vai cair no gosto dos brasileiros é a **Mezza Luna di Café com Brie**, a massa é recheada com queijo Brie e é servida al burro. O **Risoto Rosso**, que também vai agradar, é elaborado com beterrabas, presunto cru, rúcula e parmesão. Como sugestão para acompanhar estes pratos, o ideal é um vinho Merlot”, diz Zan.

Outros pratos que já ganharam a fidelidade dos clientes são: o **Filetto Orechia di Elefanti**, elaborado à milanesa em uma porção bem generosa; a **Saltimbocca de Palmitos**, um prato muito apreciado, consiste em um escalope de filé, recheado com palmitos e ervas, puxado na manteiga; as **Polpettas à Milanese** surgiram de uma deliciosa receita familiar, que, caso o cliente prefira, podem ser grelhadas e o **Polpettone Recheado e Grelhado** agrada muito à clientela e fica no ponto exato, com sabor da grelha.

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 – 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 (cristina@g6comunicacao.com.br)

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

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

www.twitter.com/g6comunicacao

Fevereiro de 2015

