



Chef do Innominato cria pratos especiais e sugere os melhores acompanhamentos

Com as temperaturas atuais, nada como apreciar as novas opções no cardápio do restaurante Innominato Osteria Verão/Outono. Para esse período, antepastos, saladas, risotos, massas, carnes e peixes ganham destaque e inovações no cardápio elaborado por Paulo Zan, proprietário e *chef* da casa, que sugere também os acompanhamentos.

Para os antepastos, as novidades criadas por Zan são: o **Mix Itália**, elaborado com berinjela à italiana, zucchini, sardella e bruschetta d'aglio e o **Mix Innominato**, composto por berinjela ao gorgonzola, zucchini, presunto cru e bruschetta d'aglio, além dos já tradicionais da casa Bruschettone e Lulas à Dore.

Para quem não abre mão das saladas, o restaurante oferece quatro tipos: Italiana, Milanese, Levíssima e Carpaccio, todas acompanhadas com torradinhas ao alho. “Nossas saladas são leves e ideais para as temperaturas atuais. Procuro colocar ingredientes que as tornam uma opção saudável”, diz Zan.

Os risotos e risos al forno já fazem sucesso no cardápio do Innominato. As novidades para este período são o **Riso al Carcioffi**, com alcachofrinhas grelhadas, ovos, presunto cru e rúcula e o **Risoto Rosso**, elaborado com beterrabas, presunto cru, rúcula e parmesão, além de outros tipos dos risotos e risos al forno que já fazem parte do cardápio da casa.

Além dos cerca de 10 pratos de massa, Zan cria o **Capelletti Vincisgrassi**, prato elaborado ao creme de espinafre com bacon. Para acompanhar as massas e, também os risos e risotos, Paulo sugere algumas carnes como, por exemplo, os Polpettonnes recheados e grelhados, o Filetto Orecchia di Elefanti, entre outros.

“Quando se trata de carne bovina, os pratos mais comercializados são os steaks, para os quais procuro sugerir combinações ao cliente”, diz o *chef*. O **Steak de filé grelhado**, feito na churrasqueira, temperado com um sal aromatizado e ervas, é servido com manteiga clarificada com ervas e vinho branco, combina bem com arroz, batatas e ovos. Já o **Steak de filé ao molho mostarda**, coberto com molho à base de mostarda e condimentos especiais combina com penne aos quatro queijos e o **Steak de filé ao molho madeira** é ideal servido com risoto de funghi secchi italiano.

A casa oferece ainda uma variedade de pratos à base de frango, peixe e suíno, como o **Costeletão à Fiorentina**, prato exclusivo Innominato. “A bisteca de porco é generosa e o corte é feito até a ponta da costelinha. Elaborada ao estilo Fiorentino (sobre o fogo), a seguir assada por mais 10 minutos com uma mistura de óleos e ervas. Este prato combina bem com riso al forno com palmitos grelhados e salada italiana”, explica Zan.

Uma novidade para um bom prato de peixe, como a **Pescada branca**, é que pode agora ser servida **à Boheme** (creme de espinafre e queijo cremoso ao forno) e combina com arroz e batatas ao forno.



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 (crisrina@g6comunicacao.com.br)

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

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

www.twitter.com/g6comunicacao

Março de 2015

