



Chef do Innominato prepara pratos suculentos para os dias frios

Os dias frios estão chegando e nada como apreciar uma suculenta refeição seja com os amigos de trabalho ou familiares. Para esse período, o Innominato Osteria tem sugestões saborosas que agradam a todos os paladares. Paulo Zan, proprietário e *chef* da casa, prepara pratos da gastronomia clássica italiana revisitados, que ficam com o gosto bem brasileiro.

O “Menu Executivo Outono/Inverno é servido no almoço, de terça a sexta-feira, exceto feriados e finais de semana. Além do preço acessível, entre R\$ 28,00 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.

Para quem aprecia carnes, Zan oferece para a estação uma variedade de pratos. O **Bife Oswaldo Aranha**, por exemplo, vem acompanhado de ovo, arroz, alcaparras, farinha de mandioca, batata palha e salsinha fresca. Ou ainda um saboroso **Polpetone Grelhado ao Gorgonzola**, que vem acompanhado de Spaghetti al Burro. Outro prato com muito sabor é o **Raviolone com Polpetas**, massa caseira coberta com molho de tomate, cebolas fritas e salsinha fresca. Há também o **Filé à Parmegiana**, servido com uma saborosa pasta caseira ou somente um generoso e suculento **Filé à Parmegiana**, além do **Steak de Filé ao Molho Madeira**.

Outro prato muito apreciado na casa e, que Zan também prepara para a estação, é a **Saltimboca de Palmito**, que consiste em escalope de filé mignon, preparado com ervas finas e enrolado com recheio de palmito. Acompanha o prato um delicioso penne à Frascatana.

Para aqueles que preferem as carnes brancas, o *chef* prepara o **Frango com Gnocchi na Mostarda**, filé de frango com molho mostarda servido com gnocchi frito com alho poro ou a **Tagliata de Frango**, com arroz acebolado e legumes. Os pescados também estão no cardápio, como o **Risoto de Camarão com Lulas** ou a **Pescada à Parmegiana**.

Completando os pratos para os dias frios, que tal a suculenta **Feijoada Completa** da casa? Às quartas-feiras, a feijoada executiva serve muito bem uma pessoa e, aos sábados, em três tamanhos, pequena, média e grande para atender as necessidades de todos os públicos. O prato é composto por arroz e couve refogada, porções generosas de torresmo, bisteca, mandioca, linguça, laranja, caldinho e 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.

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 24h00
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

Maio de 2015

