

## OS SABORES DA CUCINA DI CASA

*Ingredientes muito bem selecionados e combinações deliciosas criadas pelo chef Leandro Victório*



Com ambiente aconchegante e convidativo, o La Cucina di Casa faz sucesso pela qualidade de seus pratos, como as massas preparadas de modo artesanal, os risotos e pratos diferenciados como o Bacalhau Imperial (foto maior)



Ainda mais aconchegante depois da recente reforma e sob o comando único do chef e proprietário Leandro Victório, La Cucina di Casa continua encantando seus clientes pela qualidade e diversidade do cardápio. Pratos como o Bacalhau Imperial – um succulento lombo de bacalhau confitado no azeite de oliva e servido com batatas, cebola, cenoura, ovo, brócolis e pimentão vermelho – fazem sucesso entre os frequentadores, assim como as massas preparadas artesanalmente e os risotos, como o de Funghi, que combina cogumelos frescos e secos e é servido com escalope de mignon. Com uma criteriosa seleção de ingredientes, o chef Leandro Victório oferece em seu cardápio opções clássicas como o Spaguetti com frutos do mar, servido com molho vermelho e rúcula, e o Agnolotti de mozzarella di búfala, com molho de tomate e pesto, entre outros. Vale conferir! **Rua Gabrielle d'Annunzio, 1.324, Campo Belo, São Paulo, SP (11) 5093-0002**

