

TACCHINO RISTORANTE

Chef da cozinha: **Luiz Augusto Almeida**



SIMPATIA: NHOQUE DA FORTUNA

Diz a lenda que, em um certo dia 29 de dezembro, São Pantaleão perambulava por um vilarejo da Itália vestido de andarilho e que estava faminto quando bateu à porta de uma casa e pediu comida. A família era grande e tinha pouco alimento, mas, apesar disso, não se importou em ajudá-lo e, então, dividiu a comida, sendo que coube a cada prato sete massinhas. Após se alimentar, São Pantaleão agradeceu a acolhida e se foi, mas deixou uma surpresa: quando a família foi recolher os pratos, descobriu que embaixo de cada um deles havia bastante dinheiro!



Para ter sorte, faça a simpatia do nhoque do jeito certo! Vamos aos passos? No dia 29, coloque uma nota de qualquer valor embaixo do prato. Em seguida, fique em pé e coma sete unidades de nhoque, uma a uma. Para cada unidade, um pedido deve ser feito. Depois, pode se sentar e saborear o prato. Mas lembre-se: o dinheiro usado para a simpatia deve ficar guardado até o dia 29 do próximo mês!



GNOCCHI DI FORTUNE

Batata ou Mandioquinha

341 - **Autunno** - Filé em tiras, rúcula e erva-doce ao molho de mostarda - R\$ 78

330 - **Pomodoro Fresco** - Tomate fresco, manjericão e azeite - R\$ 65

358 - **Bolognese** - Carne bovina picada e molho de tomate - R\$ 75

370 - **Formaggio** - Gorgonzola, catupiry e parmesão - R\$ 80

380 - **Carbonara Alla Tacchino** - Panceta da casa, parmesão e gema de ovo - R\$ 65

387 - **Con Pesto** - Pesto de manjericão - R\$ 68

384 - **Con Pesto di Pistacchio i Gamberoni** - Pesto de pistache e camarões - R\$ 105

311 - **Frutti di Mare** - Frutos do mar e limão siciliano - R\$ 96

310 - **Con Ragù di Rabada** - Molho de rabada, tomate fresco e ervas frescas - R\$ 75

350 - **Con Filetto i Spinaci** - Cubos de filé, creme de espinafre e catupiry gratinado - R\$ 85

309 - **Ripieni** Nhoque de batata recheado de presunto parma e mussarela de búfala com molho de tomate gratinado - R\$ 70

322 - **Con Baccalà** - Bacalhau em lascas, brócolis, panceta e creme de leite - R\$ 95

ORIGEM DO NHOQUE: HERANÇA DA GUERRA

Ao longo da história da Itália, a penúria dos períodos de guerra deixou ao menos uma herança positiva: diante da escassez de ingredientes, as mammas e nonnas tiveram que exercitar sua criatividade ao cozinhar, e assim criaram receitas que se tornaram clássicos da culinária. Embora os historiadores não consigam precisar o momento exato, sabe-se que o primeiro prato de nhoque foi produzido por volta do século 17. Segundo Sívio Lancellotti, autor do livro “O livro da





cozinha clássica” (Editora L&PM), a farinha de trigo não faltava na despensa dos ricos, que continuaram a cozinhar suas massas. Já os pobres, precisaram inventar um jeito de transformar o pão velho na pasta nossa de cada dia. Ralado ou moído, o pão era misturado com um tantinho de farinha e água quente. Depois, a massa era modelada em cilindros e cortada em toquinhos, que então eram cozidos em água ou em um caldo de vegetais e ossos de galinha. E não é que ficava bom? Com o tempo, até os ricos

copiaram a ideia, que foi sendo aperfeiçoada. A batata foi o último ingrediente a entrar na história, já que chegou na Europa no século 18.

Hoje, cada região da Itália tem sua versão de gnocchi (como se escreve em italiano). Há receitas feitas com ovos, com farinha de castanhas e ainda preparações adocicadas. Já os nomes, variam – cavatelli e pisarei, em formato de conchinha, às vezes com ranhuras feitas em uma tábua própria, são alguns dos exemplos.





**CONHEÇA
NOSSA LOJA
DE PRODUTOS
PARA FAZER
EM CASA E
GARANTIR
JÁ O SEU!**

tacchinoemcasa

PRODUTOS TACCHINO EM CASA

Massas congeladas

Ravioli de Mussarela
Ravioli de Bacalhau
Capeleti de Carne
Nhoque de Mandioquinha
Nhoque de Batata
Nhoque Ripieni
Rondelli de Espinafre

Lasanha

Lasanha Presunto e Queijo
Lasanha 4 Queijos
Lasanha Bolonhesa
Lasanha Funghi

Massas

Spagetti
Fettuccine
Pappardelle

Molhos

Molho de Tomate (Veg.)
Molho de Mostarda
Pesto de Manjeriçao
Pesto de Pistache

Carnes

Ossobuco
Polpetone Frito com molho de tomate

Aperitivos

Tomate Seco
Carpaccio
Sardela
Sardela (Veg.)

Doce

Doce de Figo
Bolachinha

HORÁRIO FUNCIONAMENTO:

Segunda

Fechado

Terça a Sexta

Almoço: Fechado | Jantar: 19h – 22h

Sábado

Almoço: 12h – 15h | Jantar: 19h – 22h

Domingo

Almoço: 12h – 16h | Jantar: Fechado

APLICATIVO TACCHINO:



Av. Washington Luiz, 215
Centro | Presidente Prudente
 tacchinoristorante
 18 3221-4741



TACCHINO
RISTORANTE