



Ossobuco é um dos pratos mais bem servidos da casa

## Brindando com ossobuco

Comandado pelos chefs Rodrigo Sanchez e Luiz Trigo, o Doc Cucina aposta em uma cozinha italiana moderna, com influências pontuais da culinária brasileira e francesa. A execução técnica é um dos pilares da casa, que sempre valoriza ingredientes frescos e uma apresentação elegante.

No cardápio, o restaurante oferece duas versões de pratos com ossobuco: o ossobuco tradicional (R\$ 125), é cozido lentamente e servido ao molho demi-glace, acompanhado de fettuccine na manteiga com açafrão espanhol e tutano finalizado com gremolata. E o tortelli de

ossobuco, (R\$ 107), massa fresca com funghi recheada com ossobuco, servida na manteiga e sálvia, com molho do próprio assado.

Para harmonizar, a casa sugere uma proposta ousada: o ox leg blood (R\$ 40), uma releitura do bloody mary que leva consomê, um caldo de carne clarificado e concentrado, preparado a partir do próprio caldo do ossobuco, destacando os temperos do prato no próprio drinque. Outra opção é o negroni envelhecido (R\$ 46), um clássico italiano com



Tortelli de ossobuco do Doc Cucina

potência e personalidade. Na carta de vinhos, o destaque vai para o Château Chaubinet Bordeaux (R\$ 169), um corte

clássico de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, perfeito para pratos mais intensos.

## História servida à mesa

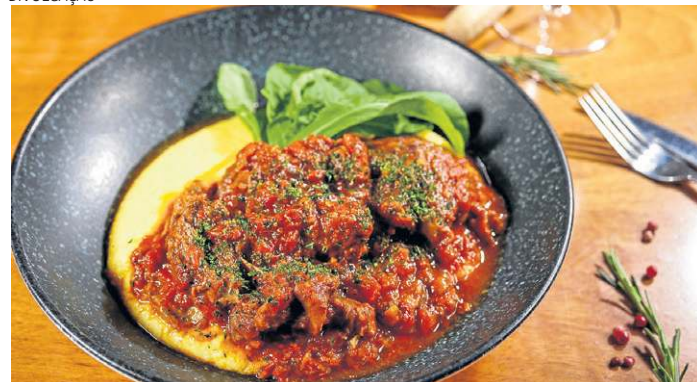
Nascido da paixão pela culinária italiana, o Osteria Vicenza oferece uma experiência que vai além da refeição: “Damos continuidade a essa herança italiana com um toque de carinho e identidade própria em uma combinação que celebra a rusticidade da tradição e a delicadeza dos sabores”, destaca o chef Edilson Oliveira.

Cozido lentamente com vinho branco, legumes e ervas aromáticas, o ossobuco (R\$ 89,90) transforma-se em

um ragu encorpado, que é servido sobre uma polenta cremosa com queijo e finalizado com folhas frescas de rúcula, que “equilibram o prato profundo e reconfortante com leve amargor e frescor”, explica Edilson.

Para harmonizar, o chef sugere um vinho tinto encorpado, com taninos firmes e notas de frutas maduras, especiarias e toques terrosos, como um Barolo (R\$ 379,90) ou um Chianti Riserva (R\$ 179,90). Esses

DIVULGAÇÃO



Ossobuco do Osteria Vicenza

vinhos italianos, segundo ele, complementam perfeitamente a intensidade do ossobuco e a cremosidade

da polenta em uma combinação que realça os sabores e convida a uma experiência gastronômica completa.

## ALMOÇO EXECUTIVO NO PLAY BOWLING!

DE SEGUNDA A SEXTA,  
DAS 12H ÀS 15H.

PRATOS ASSINADOS PELO  
CHEF RONNY PETERSON.

VALOR: R\$69,00.

DRINKS EXCLUSIVOS POR  
ROBSON ROMANO & GUTTO LOPES.



play  
bowling

clube

RESERVAS E INFORMAÇÕES: ☎ (61)99556-4529 📱 @playbowlingpier21 📍 Local: Shopping Pier 21

FAÇA SEU EVENTO AQUI! ANIVERSÁRIOS E  
EVENTOS CORPORATIVOS COM PACOTES ESPECIAIS.

