

Dedicação em cada detalhe

Com a cozinha como coração da casa e receitas que carregam história, afeto e tempo, o Nonna Augusta foi inspirado nos verdadeiros restaurantes italianos. Unindo tradição e técnica, a proposta sempre foi servir massas artesanais e pratos que resgatam o sabor da Itália com um toque contemporâneo, em um ambiente que une rusticidade e elegância. Inspirado no bairro romano de Trastevere, conhecido pelas charmosas trattorias e atmosfera acolhedora, o espaço é um convite para vivenciar a essência da gastronomia italiana em cada detalhe.

No cardápio, o destaque vai para o ravioli de abóbora, gorgonzola e nozes (R\$ 78), “uma receita leve, aromática e com personalidade — clássica e ao mesmo tempo surpreendente”, segundo Rosana Braga, chef e proprietária do restaurante. Para acompanhar, a sugestão é o vinho Voga Pinot Grigio (R\$ 219). O menu ainda oferece opções de massas longas, como o tagliarini tinta de lula (R\$ 92), salteado no azeite com ervas, tomate cereja e camarões, que harmoniza perfeitamente com o Alambardo Pinot noir (R\$ 188).

“Na Nonna Augusta, o diferencial está no processo

artesanal e na atenção a cada etapa do preparo”, explica Rosana. As massas da casa são produzidas diariamente na cozinha do restaurante, com farinhas italianas e tempo de descanso natural, enquanto os molhos são preparados com ingredientes frescos e sem conservantes. “Cada prato é finalizado na frigideira, garantindo textura, brilho e sabor inconfundíveis. Mais do que uma refeição, a Nonna Augusta oferece uma experiência de conforto e autenticidade — um encontro entre a tradição italiana e o estilo de vida brasileiro”, finaliza.

DIVULGAÇÃO



Tagliarini tinta de lula do Nonna Augusta

SUA PRÓXIMA PIZZA VAI SER NOSSA!!

» Preparamos uma surpresa, um brinde bem gostoso e só você que está lendo agora vai ter direito.

NÃO É SORTEIO NEM PEGADINHA, É BRINDE E DOS BONS!

Perfeito para compartilhar, ficou curiosa(o)? Entre em contato pelo ☎ **3447-9320** vamos te explicar como funciona, mas te garanto que sua próxima pizza vai ser nossa!!! <<<




Primo Piatto
Pizzas e Massas



CLN 208
Bloco D