

GNOCCHI DELLA FORTUNA

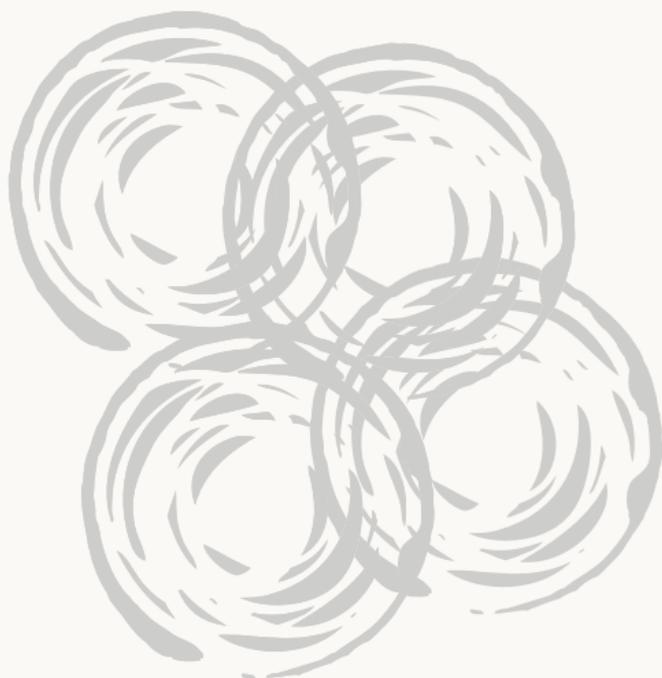
Conta a história que em um dia 29 de dezembro do séc. IV, São Pantaleão vagava por um vilarejo da Itália. Faminto e vestido como um andarilho, o santo teria batido na porta de uma das casas do local em busca de alimento. Apesar de possuir pouca comida, a família que o atendeu permitiu sua entrada e dividiu, com ele, sua refeição. Cada pessoa da mesa teve direito a apenas sete massas de gnocchi.

Após comer, São Pantaleão agradeceu aos anfitriões e se despediu. Ao recolherem os pratos, os donos da casa se surpreenderam ao encontrar moedas de ouro em baixo de cada um deles.

Ritual

A história rodou o mundo e se tornou uma verdadeira tradição. Todo dia 29, pessoas do mundo inteiro comem gnocchi e realizam o tradicional ritual, que consiste em colocar notas ou moedas embaixo do prato, comer as sete primeiras massas e fazer um pedido para cada uma delas antes de aproveitar a refeição completa.

De acordo com a crença popular, este ritual traz fortuna a quem realizá-lo e sorte nos outros dias do mês. Alguns dizem que o dinheiro deve ficar guardado embaixo do prato até o próximo dia 29. Já outros afirmam que a quantia deve ser doada para os necessitados ou novamente usada na próxima simpatia.



Suggerimenti del Gnocchi/Degustazione

O melhor nhoque de São Paulo - Prêmio Paladar 2010

*****Gnocchi di patate al burro e salvia
con parmigiano - 56,00**

Nhoque de batata com manteiga, sálvia e parmesão italiano

**Gnocchi di patate con sugo di pomodoro
e formaggio della Lombardia - 68,00**

Nhoque de batata ao molho de tomates frescos e queijo italiano
"Taleggio" italiano

*****Gnocchi di patate grigliati ai frutti di mare,
pomodorini e rucola - 67,00**

Nhoque de batata grelhado, frutos do mar, tomate cereja e rúcula

*****Gnocchi ripieni di gorgonzola e pera
gratinati - 63,00**

Nhoque de batata gratinado e recheado com gorgonzola e pera

**Gnocchi alla crema di tartufo con prosciutto
e rucola - 68,00**

Nhoque com parmesão, tartufo, presunto cru e rúcula

**Gnocchi di patate e zafferano con ragù
di ossobuco - 67,00**

Nhoque de batata e açafraão com ragu de ossobuco de vitela

*****Gnocchi di patate romane con ragù
di costole di manzo - 59,00**

Nhoque de mandioquinha com molho de costela bovina

*****Menu Degustação (Couvert + 4 receitas) - 108,00**

GUIA QUATRO RODAS

BRASIL 2015



f LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747