

**SUGESTÃO** OS NOVOS ITENS DO CARDÁPIO REÚNEM SEGREDOS DA FAMÍLIA MESSINA PARA COMEMORAR AS FESTAS DE NATAL E DE ANO NOVO



**Carro chefe.** O bacallá alla siciliana (bacalhau)



**Refinado.** O gamberi alla griglia (feito com camarão)



**Opção.** Ossobuco di manzo (ossobuco com polenta)

# Troina tem novidades para as confraternizações de fim de ano

Para os apaixonados por bacalhau, um prato ‘dos deuses’: o Bacallá Alla Siciliana, como lombo de bacalhau grelhado em azeite com tomates cassée, alcaparras, alho e azeitonas pretas está entre os destaques da casa

## SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

O clima de fim de ano já toma conta das pessoas. Está aberta a temporada das confraternizações. Pensando nesta época, a Troina Pizza Gourmet, em São José dos Campos, complementa o cardápio que pode ser apreciado nos almoços aos domingos. Entre as novidades estão risotos, peixes e camarões, pratos que combinam com as festas de fim de ano.

Os novos itens do cardápio reúnem segredos da Família Messina, como a receita da nona Ângela Macri Messina, com o prato I Gamberi Della Nonna com camarões gratinados com manteiga de ervas e alcachofras, cobertos com uma crocante farofa de pão italiano. E outras iguarias que foram preparadas pelo renomado Chef Muran, com experiência com a culinária internacional, entre elas, a siciliana.

Entre os pratos à base de camarão também estão: Gamberi Alla Griglia Con Capperi e Burro Di Limone Siciliano, com camarões grelhados e alcaparras na manteiga com limão siciliano. Servidos com arroz e batatas rústicas.

Tem o Gamberi Alla Griglia Com Crema Al Limone Siciliano Ed Erbe Dal Giardino, com camarões grelhados com creme de limão siciliano e ervas de bosque, servidos com arroz italiano de brócolis e batatas rústicas. Para os apaixonados por bacalhau, um prato “dos deuses”, o Bacallá Alla Siciliana que leva um generoso lombo de bacalhau grelhado em azeite com tomates cassée, alcaparras, alho, azeitonas pretas e um toque cremoso de limão siciliano. Acompanha arroz e batatas sauté.

O Chef Muran também in-



**Saboroso.** A palleta d'Agnello (paleta de cordeiro), um dos pratos que deve ser bastante apreciado durante as festas de final de ano

cluiu os tradicionalíssimos risotos. São eles: Risotto Al Funghi Al Profumo Di Tartufo Bianco, risoto de funghi secos com vinho e um leve toque perfumado de azeite trufado e fios de parmesão do tipo granna padano.

Risotto Di Gamberetti e Mandorle Con Arance e Liquori, que leva risoto de camarões com

amêndoas e laranjas, flambado no licor de ervas aromáticas.

E o refinadíssimo Risotto Al Nero Di Seppia Con Gamberi, que é o risoto de camarões com tinta de lulas, vinho branco e queijo granna padano.

Para a ceia de Ano Novo, são várias opções, entre elas o Bacalhau alla Siciliana com alcaparras e creme de limão siciliano, Paletta D'Agnello, uma paleta de cordeiro assada com batatas e especiarias marinados em vinho tinto. Os convidados poderão contar com um visual incrível do nosso prédio, podendo ver a queima de fogo de todo o Vale do Paraíba”, comentou o empresário Leonardo Messina. ■

## ANO NOVO

### Chef desenvolve cardápio especial para festa da virada em São José dos Campos

**NOVIDADE.** Além de incrementar o cardápio da Família Messina para as confraternizações, o chef Muran já desenvolve também um cardápio especial para a “Virada do Ano da Troina”. Esta será a primeira vez que a Troina Pizza Gourmet abre as portas para a festa de Réveillon. Para esta noite tão especial estão sendo elaborados entrada, prato principal e sobremesa. Entre as iguarias variadas estarão na entrada:

Panetone de Bacalhau, Insalata dal Notte Felicite que tem mix de folhas verdes, pedaços de gorgonzola, lascas de tomate seco e azeitonas pretas. Para a Ceia, Bacalhau alla Siciliana com alcaparras e creme de limão siciliano, Paletta D'Agnello, uma paleta de cordeiro assada com batatas e especiarias marinados em vinho tinto. Além de Escalopes de Filé Mignon com ervas, presunto de parma e molho de vinho tinto, entre outros. ■

# 3

**PRATOS**

a base de camarão estão entre os destaques da Troina Pizza Gourmet, em São José dos Campos