



Gnocchi della Fortuna

Todo dia 29

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 comida. Apesar de possuir pouca comida, a família que atendeu o santo permitiu sua entrada e dividiu sua refeição com ele. Cada pessoa da mesa teve direito a apenas sete massas de nhoque.

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

A história rodou o mundo e se tornou uma verdadeira tradição de todo dia 29 do mês. Neste dia, pessoas de todo o mundo comem nhoque e realizam o tradicional ritual que consiste em colocar notas ou moedas embaixo do prato, comer as sete primeiras massas em pé 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.

GUIA QUATRO RODAS

BRASIL



reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

MENU DEGUSTAZIONE DEL GNOCCHI DELLA FORTUNA

Couvert

Pani e paté fatti a casa

Pães tradicionais e integrais. Patês feitos na casa

Antipasto

Insalata verde con fette di pera e formaggio caprino

Salada de folhas verdes com fatias de pera e queijo de cabra

Degustazione di gnocchi

Gnocchi di patate alla salsa di pomodoro basilico e parmigiano

Nhoque de batata com molho de tomate fresco, manjericão e parmesão

Gnocchi ripieni di gorgonzola e pera alla salsa besciamella e gratinato

Nhoque de batata recheado com gorgonzola e pera, gratinado

Gnocchi di patate romane con ragù di costole di manzo

Nhoque de mandioquinha com molho de costela bovina

Dolce

Profiterole al cioccolato

Carolina recheada com mousse de cacau e avelãs, com sorvete e calda de chocolate

Menu completo (Couvert, Antipasto, Degustazione di Gnocchi e Dolce)