

Veículo: Guia da Semana
Editoria / Página: Web
Data: 07/12/09



Pane Romano - Spoleto

Rede lança sanduíche em pão italiano com três opções diferentes de sabores

IMPRIMIR



EDITORIAL

A rede Spoleto lança o **Pane Romano**, sanduíche feito em um pão de farinha de trigo, sal marinho e azeite italiano criado pelo chef Gianni Carboni em três sabores diferentes: peixe, frango e carne.

Dentre as receitas de Pane Romano, estão o Pane Salmonado (pasta de alho e ervas finas, champignon, queijo minas, cebola, tomate e folhas verdes), o Pane Frango (frango dourado com pasta de gorgonzola, tomate seco, queijo mussarela, alho poró, tomate e folhas verdes), o Pane Rosbife (pasta de mostarda, cebola,

palmito, bacon, mussarela, tomate e folhas verdes) e o Pane Spoleto, no qual o cliente pode escolher o sanduíche com ou sem proteína, uma das três pastas (alho e ervas finas, gorgonzola ou mostarda), até oito ingredientes, tomate e folhas verdes.

Foto: Divulgação

INFORMAÇÕES

Local: Spoleto - Downtown (**INFORMAÇÕES**)

Preço(s): R\$ 14,90 a R\$ 17,50.

Data(s): Por tempo indeterminado.

Horário(s): Segunda e terça, 12h às 16h. Quarta e quinta, 12h às 23h. Sexta e sábado, 12h à 1h. Domingo, 12h às 22h.