



REPARACIÓN MANTENIMIENTO E INSTALACIÓN

- Reparamos cualquier marca
- Trabajo garantizado
- Precio justo y trabajo honesto
- Llama para una cotización
- Ofrecemos grandes descuentos y 10 años de garantía en instalaciones nuevas
- Trabajamos 7 días a la semana



(480) 297 2738

correo electrónico: flashach@hotmail.com

**CON LICENCIA Y
ASEGURANZA**
LICENCIA N° ROC 274857

Por GIAN FRANCO BRUGALETTA | Chef Nonna Urban Eatery



La historia del Chef Gian Franco Brugaletta

Después de haber trabajado y vivido en diferentes países, tomé la gran decisión de abrir junto con mi esposa nuestro propio restaurant en Oldtown Scottsdale, Arizona

Dedicando los últimos 17 años de

mi vida a la gastronomía, primero en mi país de origen, Venezuela, en donde iniciaron mis estudios gastronómicos. En ese periodo descubrí la cocina japonesa y me concentré mucho en el Sushi. De ahí emigré a Italia siguiendo un poco mis raíces, para continuar con mis estudios superiores, esta vez en la cocina Italiana. Pasado un año de estudios y trabajo en las ciudades de Torino y Senigaglia, me trasladé a Monte Carlo donde trabajé en cocinas italiana y francesa.

En el 2010, "La Societe de Bais de Mer" me propone abrir un nuevo restaurant, el Buddha-Bar de Mónaco y ser uno de los dos chef ejecutivos. Ya para el tercer año habíamos alcanzado a ser uno de los mejores Buddha-bar del mundo y lo mantuvimos así por más de 7 años.

Cuando llega el momento de tener mi propio restaurant, decido mudarme a la Ciudad de Phoenix, AZ. En donde Valentina, mi esposa, ya había conseguido y remodelado un buen lugar. En diciembre del 2016 abrimos juntos en Scottsdale nuestro primer restaurant llamado Nonna, con un concepto estilo Urban Eatery.

Nuestra cocina es universal, aunque con una inclinación a la cocina italiana, Tenemos un menú corto pero variado con el que se pueden degustar platos de la cocina tradicional mexicana e italiana, americanos y también de la cocina moderna japonesa.

Para chuparse los dedos

ESCUCHAR

¡Mmmmm!

Rigatoni balsámico con calabacín

Un platillo único en su estilo

En Nonna Urban Eatery las pastas se destacan por ser de los productos más apetecidos. Son hechas en casa, las fabricamos con diferentes tipos de harinas locales, nacionales e italianas y también usamos diferentes ingredientes, formas, sabores y colores.

En este momento estamos fabricando, entre otros tipos de pastas, unos Rigatoni cortos hechos de semolina nacional e italiana, balsámico y huevos frescos. Es un producto muy nutritivo y saludable el cual cocinamos y combinamos, al momento del servicio, con una crema de calabaza "Butternut squash", que es un vegetal de la temporada, y lo acabamos con una rociadita de nuestro pan rallado, pepitas de calabazas tostadas, queso requesón, salvia y cubos de calabaza caramelizada, que unidos al balsámico de la pasta dan un resultado y un balance perfecto. Este platillo lo hemos bautizado "Butternut Squash Balsamic Rigatoni".

Este plato está siendo muy apreciado por nuestros clientes y creciendo en popularidad, además que se trata de un platillo único en su estilo en el que se aplican técnicas italianas con ingredientes americanos y mexicanos.

No deje que se le haga "agua la boca". ¡Qué espera para venir a probarlo! Le garantizamos que en ningún otro lado lo encontrará.

