

comer afuera



“Longobucco Pizza, Pasta e Birra”, una nueva opción

Hace dos semanas que Longobucco Pizza, Pasta e Birra abrió sus puertas en la tradicional esquina de Yrigoyen y Rivadavia, en Avellaneda, de la mano de José Beraldi, reconocido vecino con más de 30 años de experiencia como hombre fuertes en “La Chacra”, “El Ciervo”, “Locos x el Fútbol” y “El Viejo Cañón”, entre otros emprendimientos gastronómicos. En el lugar, se podrá disfrutar de una gran variedad de pizzas de molde o a la piedra (en horno pizzeria mixto, a leña y a gas), calzones, bruschetas, empanadas, milanesas especiales, entradas difíciles de encontrar en otro lugar, una amplia selección de pastas secas y caseras con salsas y estofados varios, y los clásicos postres italianos, todo a cargo del joven cocinero de 22 años Pablo Suárez, egresado como chef profesional del Instituto Educativo Argentino (I.E.A.) de Avellaneda, que cuenta con una rica experiencia como cocinero en “El Viejo Cañón”. Además, desde la ambientación sencilla y moderna del local está todo pensado para brindar un ámbito de calidez a los comensales, con amplios ventanales, una amplia terraza al aire libre y una cuidada iluminación.

Longobucco Pizza, Pasta e Birra. Lunes a Domingo de 9 a 1. Hipólito Yrigoyen 1001, Avellaneda. Menú promedio: \$ 50 por persona.