



## Pizza, pastas y cerveza tirada por metro en el Cercano Sur

**LONGOBUCCO** H. YRIGROYEN (EX PAVON) 1001 Y RIVADAVIA, AVELLANEDA, TELEFONO: 4228-9311/12

En una tradicional esquina de Avellaneda, meses atrás abrió sus puertas Longobucco, un prolijo restorán especializado en pizza y pastas que atiende los siete días de la semana desde las ocho y hasta el cierre. De amplios ventanales a la calle, el salón presenta una línea sencilla que incorpora la calidez de los materiales naturales y una cuidada iluminación. Con una gran terraza y pizarras que destacan las sugerencias del chef, conviene pedir un chopp de cerveza tirada y una picada para empezar a estudiar la carta. Es que cuesta decidirse ante tanta variedad de pizzas -de molde o a la piedra, hechas en un horno pizzeria mixto: a leña y a gas-, calzones, bruschetas, paninis, empanadas y milanesas... A la vez, una amplia selección de pastas secas caseras con salsas variadas y los clásicos postres italianos tientan a más de uno. Es que todo está hecho como ayer: sabroso, con porciones generosas como las de la nonna. Una prueba de esta desmesura es que sirven un "metro" de cerveza tirada (un tubo con tres litros de cerveza que se "tira" a medida que se va tomando) y que la pasta casera (spaghetti, fussili o fettuccini) puede ser ordenada por kilo. Ya lo dice el refrán: lo que abunda no daña.

Más restaurantes recomendados [www.vivaresto.cliaa.com](http://www.vivaresto.cliaa.com)