IMAGEN :

# Il Casone de Olavide recupera las recetas italianas tradicionales

## El restaurante italiano, situado en la calle Trafalgar de Madrid, ofrece comida casera cocinada con productos de primera calidad y apta para todo tipo de bolsillos

El restaurante italiano, fundado en enero de 2006, ha recuperado en su carta las recetas tradicionales utilizando productos italianos de calidad, ha actualizado su oferta gastronómica y tiene una oferta de comida casera apta para todos los bolsillos.

Los ingredientes principales de las recetas que prepara Il Casone son productos de Italia, así los platos resultan de lo más sabrosos y son fieles a las recetas de siempre. El restaurante utiliza el arroz Carnaroli, el más adecuado para la elaboración de risotto porque conserva su forma después de la lenta cocción, absorbe los sabores y ofrece una textura firme con el núcleo al dente.

El restaurante acoge a sus comensales en un entorno agradable y cómodo en el que pueden saborear platos como el risotto con dorada fileteada y puerro, la burrata con mayonesa de tomate y rúcula o los rigatoni alla siciliana con tomate cherry, berenjena, parmesano y ricotta salada. De postre, panna cotta a la vanigliao el clásico tiramisú.