



La DOC
a casa

**A experiência e o sabor do
La Doc na sua casa.**

Nossos pratos foram criteriosamente
selecionados e adaptados para
proporcionar esta experiência!



Menu La Doc a Casa

Os tradicionais pratos do La Doc na sua mesa

LE NOSTRE ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Nossas entradas frias e quentes

10 - Insalata verde con pera alla salsa leggera de gorgonzola e mandorle **51**
Salada de folhas verdes com pera ao molho de gorgonzola e amêndoas

17 - Insalata verde con formaggio di capra noci arancia e salsa ai frutti di bosco **59**
Salada de folhas, queijo de cabra, nozes, gomos de laranja e molho de frutas vermelhas

09 - Insalata alla Caprese **54**
Salada de folhas, mozzarella de búfala artesanal, tomate e azeitonas pretas

11 - Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti **51**
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos

45 - Polenta rustica con funghi misti alla crema di formaggio Canastra **58**
Polenta italiana, cogumelos mistos com creme de queijo Canastra

GNOCCHI SONO LA NOSTRA SPECIALITÀ

Nhoques são nossa especialidade

29 - Gnocchi di patate al burro e salvia con grana padano **78**
Nhoque de batata com manteiga, sálvia e queijo parmesão

16 - Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero **87**

e prosciutto croccante

Nhoque de batata com espinafre ao molho suave de gorgonzola e presunto cru crocante

LE NOSTRE PASTE ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

14 - Classici ravioli alla caprese **79**

Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate fresco e manjeriço

47 - Pappardelle ripiena di costata di manzo e mozzarella alla propria salsa e cipolla caramelatti **91**

Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella ao próprio molho e cebola caramelizada

56 - Raviolini ripiene di manzo alla salsa cremosa di funghi porcini **94**

Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos italianos

19 - Agnolotti dal plin con formaggio Canastra e tartufo italiano alla salsa di mandorle **96**

Massa recheada com queijo serra da Canastra e trufas ao molho de amêndoas

57 - Taglioline al nero di seppia artigianale al profondo mare i gamberi intero **138**

Massa fresca com tinta de lula, camarão inteiro, polvo, vôngoles e lula, molho de tomate fresco e bisque de camarão

18 - Tagliatelle fatto a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata **89**

Massa caseira com linguiça artesanal, tomate fresco e pimenta

21 - Fettuccine verdi con cubetti di manzo ai funghi porcini alla crema di grana padano **98**

Massa de espinafre com cubinhos de mignon ao molho cremoso de cogumelo italiano e parmesão

24 - Lasagne di carciofi alle ortaggio **93**

Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho-poró e queijo Canastra

23 - Lasagne alla bolognese **89**

Lasanha ao molho de carne bovina, tomate fresco e mozzarella de búfala

32 - Spaghetti alla carbonara **89**

Massa seca italiana, panceta suína defumada, gema de ovo, queijos parmesão e de ovelha

37 - Spaghetti all'amatriciana **88**

Massa seca italiana, panceta suína defumada, molho de tomate fresco, queijo de ovelha e pimenta vermelha fresca

RISOTTI

Risotos

- 58 - Risotto agli asparagi verdi formaggio Canastra e prosciutto crocante** 104
Arroz carnaroli com aspargos frescos, queijo Canastra e presunto cru assado
- 48 - Risotto di gamberetti porri carciofi e limone** 129
Arroz carnaroli com camarão, alho-poró, alcachofra e limão
- 59 - Risotto al ragù de ossobuco de wagyu e cipolla rossa caramelatti** 116
Arroz carnaroli com carne e molho de ossobuco de wagyu e cebola roxa caramelada
- 44 - Risotto di manzo con funghi porcini italiano** 124
Arroz carnaroli, mignon bovino e cogumelo porcini italiano

PESCI / FRUTTI DI MARE

Peixes e frutos do mar

- 27 - Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele** 94
Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã
- 72 - Nasello grigliato alla salsa bisque con gamberi** 148
Accompagna polenta bianca di Bergamo
Pescada amarela grelhada ao molho de camarão
Acompanha polenta branca di Bergamo
- 50 - Nasello grigliate alla salsa di basilico e carciofi** 128
Accompagna taglioline verdi al sugo di pomodoro e limone
Pescada amarela com molho de manjeriço e alcachofra.
Acompanha massa caseira de espinafre com molho de tomate fresco e limão
- 53 - Baccalà “gadus morhua” al forno** 159
Bacalhau “gadus morhua” ao forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas

CARNI

Carnes

- 31 - Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola** 124
Accompagna gnocchi di spinaci nella propria salsa
Filé mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola.
Acompanha gnocchi de espinafre ao próprio molho
- 34 - Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri** 129
Filé mignon envolto em presunto cru italiano grelhado e risoto de alho-poró com parmesão
- 35 - Controfiletto “Angus” alla bordellaise e patate rustica** 136
Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim

SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

38 - Pasta senza glutine alle ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle 79
Massa sem glúten com abobrinha, cogumelos, ervilhas
ao molho de manjericão e amêndoas

73 - Risotto funzionale con biomassa di banana verde zucchine banana e noci 86
Arroz cateto, biomassa de banana verde, abobrinha, banana e nozes

DOLCI

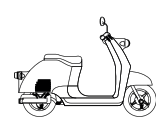
Sobremesas

54 - Tiramisù 43
Doce à base de mascarpone italiano, biscoito inglês e café

42 - Budino al latte con le mandorle e dolce di latte 39
Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite

43 - Duetto di mille foglie 44
Doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava e doce de leite

V O C Ê E S C O L H E :



Cibo a Casa

O La Doc vai até sua casa



Portare Via

Retire o seu pedido no La Doc



Faça seu pedido
por telefone ou WhatsApp.

Fone: (15) 3224.4747 WhatsApp: (15) 3224.4747 | (15) 3142.3704

Cozinhar faz parte da relação humana. Envolve carinho, amor, cuidado, dedicação e muitos aspectos e características que podem representar diversos significados para diferentes momentos.

A comida ganha a personalidade de quem cozinha, e é isso que faz com que ganhe o **poder de criar e despertar lembranças** por meio do sabor e do paladar.

É uma atividade que **conecta, encanta e aproxima pessoas.**

a presto!