



LA DOC AL MARE

*Exclusivo para o almoço aos sábados,
domingos e feriados. O menu tem foco em
peixes e frutos do mar, explorando os mais
diversos aspectos da culinária mediterrânea.
Menu La Doc Al Mare - 9 receitas exclusivas
elaboradas pelo sócio Osmânio Rezende.*

GUIA QUATRO RODAS

BRASIL



📷 📌 LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747



Antipasti

Entradas

Tartare di salmone mango all'aroma di zenzero e insalata verde 62

Salmão em cubinhos, manga, gengibre e salada de folhas verdes

Duetto di polenta bianca e gialla con ragù di gamberi 68

Polenta branca e amarela com camarão em seu próprio molho

Piatti Principali

Pratos principais

Taglioline verdi ai gamberi alla salsa di limone carciofi e pomodorini 118

Massa fresca de espinafre com camarão ao molho de limão, alcachofra e tomatinhos

Gnocchi al nero di seppia grigliate al pescatore 118

Nhoque de batatas com tinta de lula grelhado ao molho de frutos do mar

Risotto di aragosta alla salsa di pomodoro e fumetto dei crostacei 128

Arroz carnaroli com lagosta ao molho de tomate fresco e caldo de crustáceos

Nasello in crosta di mandorle alla salsa bisque con polenta bianca italiana 118

Pescada amarela em crosta de amêndoas ao molho bisque com polenta branca italiana

Polpo cotto nel proprio brodo con paprika affumicata. Accompagna il risotto al limone 118

*Polvo cozido com seu próprio molho e páprica defumada
Acompanha risoto de limão*

Gamberi grigliati alla provenzale 168

*Camarões grelhados com alho, ervas e pimenta
Acompanha arroz no próprio molho e ragu de camarão*

Aragosta alla salsa bisque di crustacei 168

Lagosta ao molho bisque de crustáceos, servida na própria casca com purê de batatas