



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

ANTIPASTI

Entradas

10 - Insalata di pere con formaggio caprino morbido e prosciutto crudo 49
Salada de folhas, pera, queijo de cabra e presunto cru italiano

11 - Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti 44
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos

LA NOSTRA PASTA ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

14 - Classici Ravioli alla caprese con salsa al pomodoro e basilico 72
Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate e manjeriço

22 - Cappelletti di manzo in salsa cremosa di funghi misti 76
Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos mistos

15 - Gnocchi di patate alla salsa di pomodoro e basilico 72
Nhoque de batata com molho de tomate fresco e manjeriço

16 - Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero 72
Nhoque de batata com espinafre ao molho de gorgonzola suave

25 - Gnocchi di patate con ragù alla bolognese 72
Nhoque de batata com molho de carne bovina e tomate fresco

- 13 - Fettuccine di spinaci artigianale ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle** 74
 Massa artesanal com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjeriço e amêndoas
- 26 - Duetto di fettuccine nero e bianco fatto a casa al profondo mare** 98
 Massa fresca de ovos e tinta de lula, polvo, camarão, vôngoles, lula ao molho de frutos do mar e tomate fresco
- 18 - Tagliatelle fatto a mano con salsiccia artigianale finocchio pomodoro e pepe** 78
 Massa caseira com molho de linguiça artesanal, erva-doce, tomate fresco e pimenta
- 23 - Lasagne alla bolognese** 78
 Lasanha com molho de carne bovina, tomate fresco e mozzarella de búfala
- 24 - Lasagne ai carciofi funghi misti zucchine porri al formaggio Canastra** 89
 Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho poró e queijo Canastra

RISOTTI

Risotos

- 12 - Risotto alla zucca gialla e salsiccia artigianale con finocchio e pepe** 88
 Arroz arbóreo, abóbora cabotiá e linguiça artesanal com erva-doce e pimenta
- 36 - Risotto di gamberetti porri carciofi e limone** 98
 Arroz arbóreo, camarão, alho-poró, alcachofra e limão
- 44 - Risotto di manzo con funghi porcini italiano** 98
 Arroz arbóreo, mignon bovino e cogumelo porcini italiano

PESCI

Peixes

- 27 - Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele** 83
 Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã
- 28 - Nasello alla salsa “bisque” e gamberi purè di patate romane** 108
 Pescada amarela ao molho de camarão e purê de mandioquinha

CARNI

Carnes

- 31 - Battuta di manzo in crosta di gorgonzola con patate rosti al forno** 87
 Filé mignon grelhado com crosta e molho de gorgonzola e batata rosti ao forno
- 32 - Tournedos di manzo alla salsa dijonnaise con patate rosti al forno** 88
 Filé mignon grelhado ao molho de mostarda Dijon com batatas rosti ao forno

- 34 - Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri** 92
Filé mignon envolto em presunto cru italiano grelhado e risoto de alho-poró com parmesão
- 20 - Cotoletta di manzo smontate al forno crosta di pane e polenta con cipolla caramellata** 88
Costela bovina desmontada e assada, crosta de pão com ervas e polenta com cebola caramelizada
- 35 - Controfiletto “Angus” alla bordellaise e patate rustica** 98
Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim
- 37 - Ossobuco di maiale marinato al forno e risotto di limone** 88
Ossobuco de suíno assado ao próprio molho e risoto de limão

PIATTI SPECIALI PER TRE PERSONE

Pratos especiais para três pessoas

- 17 - Gnocchi di patate alla salsa di pomodoro basilico e mozzarella** 174
Nhoque de batata com molho de tomate fresco, manjericão e mozzarella
- 45 - Tagliatelle fatto a mano con ragù di costata di manzo pomodoro e cipolla caramellati** 191
Massa caseira com molho e carne de costela bovina, cebola caramelizada e tomate fresco
- 33 - Polpettone di manzo ripiene di mozzarella con puré di patate e fettuccine al pomodoro** 196
*“Polpettone” de carne bovina recheado com mozzarella.
 Acompanha purê de batata e massa artesanal ao molho de tomate fresco*

PIATTI SPECIALI PER QUATTRO PERSONE***

Pratos especiais para quatro pessoas

- 46 - Lasagne alla bolognese** 217
Lasanha com molho de carne bovina típico da Bolonha, tomate fresco e mozzarella de búfala
- 47 - Filetto alla milanese della casa** 273
*Filé mignon empanado com pão artesanal, parmesão e mozzarella gratinado.
 Fettuccine na manteiga e sálvia. Arroz ao molho de tomate fresco, manjericão e mozzarella*

*****Piatti disponibili solo su ordinazione con 1 ore di anticipo**

Pratos disponíveis sob encomenda, com 1 hora de antecedência

SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

- 38 - Pasta senza glutine alle ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle** 74
Massa sem glúten com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjericão e amêndoas

39 - Risotto ortaggio con piselli zucchini funghi semi di girasole e “ora-pro-nobis” 86
Arroz cateto, abobrinha, cogumelos, ervilhas, sementes de girassol e ora-pro-nobis

DOLCI

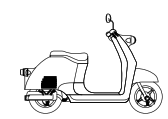
Sobremesas

41 - “Brownie” della casa alla crema di vaniglia 34
Bolo de chocolate com castanhas e creme de baunilha

42 - Budino al latte con le mandorle e dolce di latte 35
Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite

43 - Mille Foglie 34
Clássico doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava

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 paladar.

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

a presto!