

## MENU SPECIALE DI PRIMAVERA

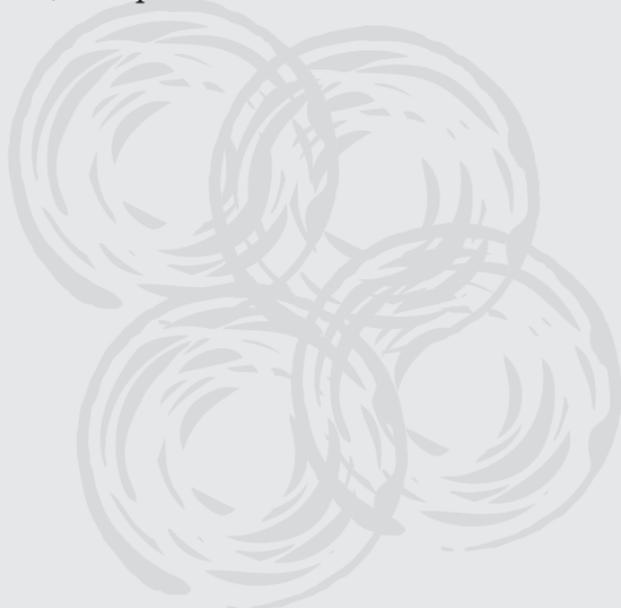
A primavera é a estação do ano tipicamente associada ao reflorescimento da flora terrestre. No hemisfério sul, é chamada de “primavera austral” e acontece do dia 23 de setembro a 22 de dezembro. Do ponto de vista da Astronomia, inicia-se no equinócio e encerra-se no solstício.

Durante a estação, as flores comestíveis chegam com tudo ao cardápio dos restaurantes, conferindo muito sabor e visuais charmosos aos pratos. As mais conhecidas e utilizadas são: amor-perfeito, capuchinha, rosa, flor de manjerição, lavanda, entre outras.

O La Doc aposta em pratos leves e coloridos para recepcionar a estação das flores. Inspirado pela primavera, o sócio O. L. Rezende preparou sugestões para agradar a todos os gostos. Não há como resistir a uma deliciosa e criativa mistura de sabores.

Mas não só de flores vive a primavera: frutas como pêssegos, morangos, mangas e amoras também dão mais sabor, beleza e cor à estação. E quais vinhos são exatamente assim? Sauvignon Blanc, com as frutas amarelas e graminha cortada; Chardonnay, com seu adocicado abacaxi em calda; Pinot Noir, Merlot e Malbec, que muitas vezes explodem em morangos, cerejas e amoras.

O que você escolhe? Comer essas frutas ou bebê-las? No La Doc, você poderá fazer os dois!



## Menu Speciale di Primavera

### **Couvert**

#### ***Pani e Patè fatti a casa***

Pães tradicionais e integrais. Patês feitos na casa

### **Antipasti**

#### ***Insalata verde con fondo di carciofo ripieno di funghi misti, gratinato***

Salada de folhas verdes com fundo de alcachofra recheado com cogumelos mistos, gratinado

#### ***Polenta bianca e gialla con ragù di anatra e funghi italiano***

Polentas italianas com carne e molho de pato com cogumelos italianos

### **Piatti Principali**

#### ***Maccheroni alla chitarra con ragù di coda e crescione \****

Massa artesanal cortada na “chitarra” com carne e molho de rabada bovina com agrião

#### ***Gnocchi ripiene di baccalà alla salsa di pomodoro, capperi e olive nere \*\****

Nhoque de batata recheado com bacalhau ao molho de tomates, alcaparras e azeitonas pretas

#### ***Risotto alle barbabietole con cuore di palma e prosciutto crocante \*\*\****

Risoto de beterraba com palmito pupunha e presunto cru assado

#### ***Trota alla crema di carciofi e salsa bisque con riso nero \*\****

Truta com creme de alcachofras e molho bisque com arroz negro

#### ***Carrè d'agnello grigliato in su salsa con risotto di piselli \*\*\****

Costeleta de cordeiro grelhada ao próprio molho com risoto de ervilhas frescas

### **Dolci**

#### ***Goccia di cioccolato bianco con salsa di lampone***

Mousse de chocolate branco com calda de framboesa

#### ***Crème brûlée***

Clássico doce francês crocante á base de creme de leite fresco, gema e fava de baunilha

Menu em 4 tempos: Couvert, Antipasto, Piatto Principale e Dolce  
MENU \* 147 MENU\*\* 159 MENU\*\*\* 168

GUIA QUATRO RODAS

**BRASIL**

Data: 23 de setembro a 22 de dezembro de 2019

 LADOCGASTRONOMIA

R. Francisco Moron Fernandes, 216 • Campolim • Sorocaba

Telefone: 15 3224 - 4747