



NERO DE SEPPIA

Há séculos, a gastronomia tem sido um reflexo da diversidade e da riqueza cultural ao redor do mundo. E dentro desse vasto universo culinário, há um ingrediente que tem desempenhado um papel intrigante e delicioso: a tinta de lula ou *nero di seppia*.

A história da tinta de lula na gastronomia remonta a tempos antigos, quando povos marítimos descobriram o potencial dessa substância escura e rica em sabor. Produzida pela lula como mecanismo de defesa, lançada para criar uma cortina de fumaça, confundindo seus predadores, permitindo-a fugir, a tinta de lula sempre foi valorizada por sua intensidade de cor e seu sabor peculiar, que adiciona um toque único a uma variedade de pratos.

Ao longo dos séculos, diferentes culturas ao redor do mundo incorporaram a tinta de lula em suas tradições culinárias. No Mediterrâneo, por exemplo, a tinta de lula é um ingrediente essencial em pratos como a pasta negra, conhecida como “*spaghetti al nero di seppia*”, que tem origens na culinária italiana e é celebrada por sua combinação de sabores robustos e sofisticados.

Junho é o mês da tinta de lula no La Doc Gastronomia. Sob a orientação do sócio Osmanio, Rezende, convidamos você a explorar os mistérios e os sabores profundos que essa iguaria tem a oferecer.

Durante todo o mês de junho, o La Doc irá apresentar uma série de pratos, destacando a versatilidade e a sofisticação da tinta de lula. De entradas exóticas a pratos principais requintados, prepare-se para ser surpreendido por combinações inusitadas, texturas sedosas e aromas envolventes. No La Doc Gastronomia, a tinta de lula é mais do que um ingrediente; é uma experiência gastronômica única, que desperta os sentidos e alimenta a imaginação.

  LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

SUGGERIMENTI SPECIALE DI GIUGNO

In Evidenza

Antipasto

***** Polenta bianca e gialla al nero di seppia con ragù di gamberi** **72**

Polenta italiana branca e amarela com tinta de lula ao molho de camarão

Piatti Principali

***** Tagliolini artigianale al nero di seppia con calamaretti alla bottarga** **118**

Massa fresca com tinta de lula, anéis de lula e ova de tainha curada na casa

***** Pappardelle al nero di seppia ripiene di aragosta con la propria salsa** **139**

Massa com tinta de lula recheada de lagosta com o próprio molho

***** Risotto al nero di seppia con frutti di mare** **148**

Risoto com tinta de lula, camarão, lula, polvo, vôngoles e lagosta

Altri Suggerimenti

Piatti Principali

Gnocchi di patate con ragù di anatra e funghi misti **96**

Nhoque de batata ao molho de pato confit e cogumelos mistos

Risotto di manzo con prosciutto di parma croccante e carciofi **109**

Arroz arbóreo, mignon bovino, presunto italiano croccante e alcachofra

Langouste Thermidor **198**

Típica receita francesa de lagosta com mostarda, gema de ovo e queijo gruyère, gratinada

Battuta di manzo in crosta di formaggio di pecora Rima **119**

Accompagna risotto di funghi misti

Filé mignon grelhado, crosta de queijo de ovelha Rima Acompanha risoto de parmesão e cogumelos mistos

Dolce

Panna cotta al caffè con croccante di nocciole **39**

Clássico doce composto de creme de leite fresco cozido com café e avelã