



FESTA DEGLI INNAMORATI (DIA DOS NAMORADOS)

No Brasil comemoramos o Dia dos Namorados no dia 12 de junho. Na Europa e na América do Norte, essa festa é tradicionalmente comemorada no dia 14 de fevereiro, dia de São Valentim ou, para os italianos, San Valentino.

Valentino era um sacerdote cristão contemporâneo do imperador Cláudio II. Com dificuldades em constituir um exército romano grande e forte, porque os homens não se dispunham a abandonar as suas mulheres e famílias e partirem para a guerra, o imperador proibiu os casamentos entre jovens. Valentino, revoltado com a injustiça do decreto, resolveu realizar casamentos secretos. Quando foi descoberto, foi preso, torturado e decapitado, no dia 14 de fevereiro de 270 d.C.

Enquanto esperava a execução, Valentino se apaixonou perdidamente pela filha cega do seu carcereiro e, sustentado pela sua profunda fé religiosa e pela intensidade dos seus sentimentos, devolveu-lhe milagrosamente a visão. Em 498 d.C., o Papa Gelasius nomeou-o santo e o dia 14 de fevereiro passou a lhe ser consagrado.

No Brasil, apesar de ser comemorado às vésperas do dia de Santo Antônio, o famoso santo casamenteiro, tudo começou com uma campanha realizada em 1949 pelo publicitário João Dória.

Para melhorar as vendas de junho, até então o mês mais fraco para o comércio, e com o apoio da Confederação de Comércio de São Paulo, instituiu a data com o slogan: “Não é só de beijos que se prova o amor”.

A Standard ganhou o título de agência do ano e a moda pegou, para a alegria dos comerciantes. Desde então, 12 de junho se tornou uma data especial, unindo ainda mais os casais apaixonados, com direito a troca de presentes, jantares românticos, cartões, bilhetes, flores, bombons, etc. Uma infinidade de opções para se dizer “Eu Te Amo!”.



reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

**SUGGERIMENTI DI MENU PER LA
SETTIMANA DI SAN VALENTINO**

Antipasti

Tartare di salmone marinato allo zenzero leggero e mango 63
Salmão marinado ao molho suave de gengibre e manga

Carpaccio di manzo alla salsa di olive nere capperi e noci 64
Finas fatias de filé mignon, molho de azeitonas pretas, alcaparras e nozes

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

Ravioli ripiene di mozzarella alla salsa cremosa di funghi misti 86
Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de cogumelos mistos

Pappardelle ripiene di costata di manzo mozzarella alla propria salsa e cipolla caramelatti 91
Massa fresca recheada com costela bovina assada e mozzarella, ao molho da própria carne com cebola caramelizada

Risotto di gamberetti porri carciofi e limone 118
Arroz arbóreo com camarão, alho-poró, alcachofra e limão

Filetto di salmone alla salsa di aceto balsamico 138
Accompagna riso nero e bianco alle mandorle
Salmão grelhado ao molho de aceto balsâmico
Acompanha arroz negro e branco com amêndoas

Battuta di manzo alla crema di formaggio Canastra e salsa della carne 106
Accompagna patate al forno
Mignon grelhado ao molho cremoso de queijo da Canastra e molho roti
Acompanha batata cremosa ao forno

Dolci

Panna cotta di vaniglia con salsa di lamponi 37
Creme de leite cozido com favas de baunilha e calda de framboesa

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

DE 10 A 16/06/24

  ladocgastronomia

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747