



**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 **54**
Salada de folhas, pera, queijo de cabra e presunto cru italiano

11 - Polenta rustica con ragù di salsiccia artigianale pomodoro e funghi misti **48**
Polenta italiana ao molho de linguiça artesanal, tomate e cogumelos mistos

LA NOSTRA PASTA ARTIGIANALE

Nossas massas artesanais

14 - Classici Ravioli alla caprese **74**
Massa recheada com mozzarella de búfala ao molho de tomate e manjeriço

22 - Cappelletti di manzo in salsa cremosa di funghi misti **79**
Massa recheada com carne bovina ao molho cremoso de cogumelos mistos

15 - Gnocchi di patate alla salsa di pomodoro e basilico **76**
Nhoque de batata com molho de tomate fresco e manjeriço

16 - Gnocchi di spinaci alla salsa di gorgonzola leggero **79**
Nhoque de batata com espinafre ao molho suave de gorgonzola

25 - Gnocchi di patate con ragù alla bolognese **79**
Nhoque de batata com molho de carne bovina e tomate fresco

13 - Fettuccine di spinaci artigianale ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle	79
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	108
Massa fresca de ovos com tinta de lula, polvo, camarão, vôngoles, lula ao molho de frutos do mar e tomate fresco	
18 - Tagliatelle fatto a mano con salsiccia artigianale all'arrabbiata	79
Massa caseira com linguiça artesanal, 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 alle ortaggi	89
Lasanha de alcachofra, cogumelos mistos, abobrinha, alho poró e queijo Canastra	
RISOTTI	
Risotos	
36 - Risotto di gamberetti porri carciofi e limone	118
Arroz arbóreo, camarão, alho-poró, alcachofra e limão	
44 - Risotto di manzo con funghi porcini italiano	99
Arroz arbóreo, mignon bovino e cogumelo porcini italiano	
PESCI	
Peixes	
27 - Tilapia grigliata in crosta di mandorle con riso integrale e mele	89
Tilápia grelhada com crosta de amêndoas, arroz integral e maçã	
28 - Nasello alla salsa “bisque” e gamberi purè di patate romane	128
Pescada amarela ao molho de camarão e purê de mandioquinha	
CARNI	
Carnes	
31 - Battuta di manzo in salsa e crosta di gorgonzola. Acompagna patate rosti al forno	96
Filé mignon grelhado ao molho e crosta de gorgonzola. Acompanha batata rosti ao forno	
34 - Medaglione di manzo avvolto con prosciutto crudo grigliato e risotto di porri	109
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 cipola caramellata	96
Costela bovina desmontada e assada, crosta de pão com ervas e polenta com cebola caramelizada	

35 - Controfiletto “Angus” alla bordellaise e patate rustica

118

Bife de ancho grelhado ao molho de vinho tinto com tutano, batatas e alecrim

PIATTI SPECIALI PER TRE PERSONE

Pratos especiais para três pessoas

17 - Gnocchi di patate alla salsa di pomodoro basilico e mozzarella

182

Nhoque de batata com molho de tomate fresco, manjeriço e mozzarella

45 - Tagliatelle fatto a mano con ragù di costata di manzo pomodoro e cipolla caramelatti

199

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

199

“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

227

Lasanha com molho de carne bovina típico da Bolonha, tomate fresco e mozzarella de búfala

47 - Filetto alla milanese della casa

286

Filé mignon empanado com pão artesanal, parmesão e mozzarella gratinado.
Fettuccine na manteiga e sálvia. Arroz ao molho de tomate fresco, manjeriço e mozzarella

*** Tempo di preparazione in media un’ora
Tempo de preparo: em média uma hora

SUGGERIMENTI VEGANI

Sugestões veganas

38 - Pasta senza glutine alle ortaggio con piselli zucchine funghi e mandorle

79

Massa sem glúten com abobrinha, cogumelos, ervilhas ao molho de manjeriço e amêndoas

39 - Risotto ortaggio con piselli zucchine funghi semi di girasole e “ora-pro-nobis”

86

Arroz cateto, abobrinha, cogumelos, ervilhas, sementes de girassol e ora-pro-nóbis

DOLCI

Sobremesas

41 - “Brownie” della casa alla crema di vaniglia

39

Bolo de chocolate com castanhas e creme de baunilha

42 - Budino al latte con le mandorle e dolce di latte

37

Pudim de leite com amêndoas caramelizadas e doce de leite

43 - Mille Foglie

37

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!