LA DOC AL MARE

Exclusivo para o almoço aos sábados, domingos e feriados. O menu tem foco em peixes e frutos do mar, explorando os mais diversos aspectos da culinária mediterrânea. Menu La Doc Al Mare - 08 receitas exclusivas elaboradas pelo sócio O.L. Rezende.

GUIA QUATRO RODAS
BRASIL

LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

LaDOC
AL MARE

Antipasti

Insalata di foglie biologiche con calamaretti alla provençale *48*
Salada de folhas orgânicas com lulas frescas em anéis, salteadas com alho e salsinha

Capesante saltate in padella con crema di balsamico e insalatina *89*
Vieiras canadenses grelhadas com redução de balsâmico

Piatti Principali

Gnocchi al nero di seppia grigliate con ragù di mare *82*
Nhoque de batatas com tinta de lula grelhado ao molho de frutos do mar

Risotto di scampi con pomodorini, pinoli e pesto di basilico *98*
Arroz arbóreo com lagostines, tomatinhos, pinolis e molho de manjericão

Polpo grigliate alla salsa di paprika con riso nero, asparagi e limone *94*
Polvo grelhado ao molho de páprica com arroz negro, aspargos e limão

Sogliola in crosta di pistacchi con verdure alle erbe *92*
Linguado grelhado em crosta de pistache com legumes e ervas

Gamberi alla salsa di curry con riso integrale, mela e zenzero *158*
Camarões ao molho de curry com arroz integral, maçã e gengibre

Aragosta alla Thermidor *190*
Clássica receita francesa de lagosta servida na própria casca