



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 22 de setembro a 21 de dezembro. Do ponto de vista da Astronomia, inicia-se no equinócio e encerra-se no solstício.

Nesta primavera, o sócio Osmânio Rezende se inspirou na alcachofra. Ingrediente marcante na culinária mediterrânea, há registros de que a alcachofra tenha sido comercializada primeiramente na Itália, em meados de 1466. Na Europa do século XVII, ela era considerada um ingrediente de luxo e acreditava-se que a flor exótica também possuía efeitos afrodisíacos.

A alcachofra tem cinco partes: “as folhas” e as “sedas” não são comestíveis. O “coração” ou fundo e a base das folhas, que são as partes mais carnudas e saborosas; e o “talo” que, depois de limpo, pode ser usado em sopas e saladas.

Nem só de flores vive a primavera, as 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.

GUIA QUATRO RODAS

BRASIL



Data: 22 de setembro a 21 de dezembro de 2020

(f) LADOCGASTRONOMIA

reservas@ladocgastronomia.com.br

Telefone: 15 3224 - 4747

Suggerimenti Speciali di Primavera - Carciofi

Antipasti

Carciofo alla romana 48

Alcachofra inteira cozida e temperada com azeite, alho, ervas, pão e parmesão

Fondo di carciofo ripiene di funghi misti alla salsa besciamella e gratinate 54

Fundo de alcachofra recheado com cogumelos frescos ao molho bechamel e gratinado

Salmone marinato con carciofi agli agrumi e insalatina verde 61

Salmão marinado, alcachofra e laranja cítrica com salada de folhas

Piatti Principali

Ciambelline ripieni di carciofi in salsa di pomodoro e parmigiano 84

Massa caseira recheada com alcachofra ao molho de tomate e parmesão

Risotto alla primavera con fiore di carciofi di stagione 92

Arroz arbóreo com legumes frescos e alcachofra da estação

Fondo di carciofo ripiene di risotto di gamberi alla salsa di basilico 158

Alcachofra inteira recheada com risoto de camarão ao molho de manjeriço

Fondo di carciofo ripiene di risotto di salsiccia pomodoro e pepe 124

Alcachofra inteira recheada com risoto de linguiça artesanal, tomate e pimenta

Nasello in crosta di mandorle e riso cateto integrale con cubetti di carciofi 98

Pescada amarela com crosta de amêndoas e arroz cateto integral com alcachofra

Medaglione di manzo alla salsa di limone con purè di patate carciofi e spinaci 87

Mignon grelhado ao molho de limão com purê de batatas, alcachofra e espinafre

Dolce

Crème brûlée 34

Receita à base de creme de leite fresco, gema de ovo e fava de baunilha