



*Além das tradicionais receitas do nosso cardápio clássico,  
o La Doc Al Mare explora os mais diversos aspectos da culinária mediterrânea,  
com foco especial em peixes e frutos do mar.*



### **ANTIPASTI**

Entradas

***Insalata di salmone marinato con salsa di "yogurt" e dill\**** **43,00**  
Salada verde com salmão marinado, endro e iogurte

***Carpaccio di polpo con carciofi e limone al' olio di basilico*** **41,00**  
Finas fatias de polvo cozido com limão siciliano e alcachofra

***Ceviche di branzino con latte tiger Peruviano\**** **59,00**  
Tradicional ceviche peruano de robalo

***Capesante saltate in padella con crema di balsâmico e insalatina\**** **89,00**  
Vieiras canadenses grelhadas com redução de balsâmico

***Calamaretti alla provençale com peperoncino*** **49,00**  
*Lulas frescas em anéis, salteadas com alho, salsinha e "peperoncino"*

***Polenta bianca italiana con calamaretti e carciofi\**** **45,00**  
Polenta branca italiana com lulas frescas e coração de alcachofra

\*Receitas exclusivas para os almoços de sábados, domingos e feriados

**NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO.**



## **PASTE E RISOTTI**

Massas e risotos

***Ravioli ripiene di scampi in salsa di gamberetti e pomodoro basilico\**** **91,00**

Massa recheada com lagostins ao molho de camarão e tomate fresco

***Tagliolini verdi con scampi al limone siciliano e carciofi*** **79,00**

Massa fresca de espinafre ao molho de limão com lagostins e alcachofras

***Tagliolini neri fatto a casa ai frutti di mare*** **82,00**

Massa fina com tinta de lula, lula, polvo, camarão, rúcula e tomate cereja

***Spaghetti alle vongole e peperoncino\**** **68,00**

Massa italiana com vôngoles, vinho branco, alho e pimenta vermelha

***Risotto di scampi, asparagi e limone siciliano*** **88,00**

Arroz arboreo com lagostins, aspargos e limão siciliano

***Risotto con gamberetti e carciofi freschi*** **88,00**

Arroz arboreo com camarões e alcachofras frescas

***Risotto al nero di seppia con frutti di mare\**** **104,00**

Arroz arboreo com tinta de lula e frutos do mar

\*Receitas exclusivas para os almoços de sábados, domingos e feriados

**NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO.**



## **PESCI E FRUTTI DI MARE**

Peixes e frutos do mar

***Nasello ai ferri in salsa di prosecco con uova di salmone*** **94,00**

Pescada amarela grelhada ao molho de espumante e ovas de salmão

***Nasello in salsa "bisque" e gamberi con patate schiacciate*** **92,00**

Pescada amarela ao molho "bisque" de camarão e purê de batatas

***Filetto di nasello in crosta di pistacchi, riso con carciofi al timo\**** **92,00**

Pescada amarela com crosta de pistache e mini arroz com alcachofras

***Filetto di salmone glassato all'aceto balsâmico alle ortaggio*** **79,00**

Salmão glaceado com balsâmico, servido com legumes, azeite e ervas

***Baccalà "gadus morhua" al forno*** **119,00**

Bacalhau "gadus morhua" al forno com cebola, tomates, alcaparras e azeitonas

***Scampi al vino bianco all'erbe con risotto al limoni e asparagi*** **109,00**

Lagostins ao molho de ervas com risoto de limão siciliano e aspargos

***Capesante alla salsa di zafferano con polenta Bianca\**** **142,00**

Vieiras canadenses grelhadas com molho de açafraão e polenta italiana

***Gamberi alla salsa di curry mela e zenzero*** **148,00**

Camarões ao molho de curry e maçã

***Gamberi grigliati alla provenzale*** **148,00**

Camarões grelhados "Provençal" com alho, ervas e arroz no próprio molho

***Grigliata mista al profondo mare\**** **184,00**

Camarão, lula, lagostim, polvo e pescada amarela, grelhados com azeite e ervas

\*Receitas exclusivas para os almoços de sábados, domingos e feriados

**NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO.**



## **DOLCE**

Sobremesas

<b>Tiramisù</b>	<b>36,00</b>
Doce à base de mascarpone italiano, biscoito inglês e café	
<b>Panna cotta di vaniglia con salsa di lamponi</b>	<b>29,00</b>
Creme de leite fresco cozido com favas de baunilha e calda de framboesa	
<b>Tarte di mele con gelato alla vaniglia</b>	<b>29,00</b>
Torta caramelizada de maçã com sorvete	
<b>Meringa ripiena di fichi e fragole in su salsa</b>	<b>29,00</b>
Merengue feito em casa, com figos e morangos na calda de vinho	
<b>“Soufflé” di cioccolato fondente della casa</b>	<b>34,00</b>
Clássico suflê de chocolate com sorvete (tempo de preparo 20 minutos)	
<b>Crème brûlée</b>	<b>29,00</b>
Clássico doce francês à base de creme de leite fresco, gema, fava de baunilha e crocante	
<b>Profiteroles al cioccolato</b>	<b>29,00</b>
Carolinas recheadas com mousse de cacau e avelãs, servida com sorvete e calda quente de chocolate	
<b>Mille Fogli</b>	<b>29,00</b>
Clássico doce de massa folhada recheada com creme de baunilha em fava	
<b>Torta piccola al cioccolato e arachidi senza lattosio</b>	<b>33,00</b>
Pequeno bolo cremoso de chocolate e amendoim sem lactose	
<b>Gelati del giorno</b>	<b>22,00</b>
Sorvetes do dia	

**NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO.**