

D.O.C
— RISTORANTE —

CONHEÇA NOSSA
WINE STORE

Grand Cru®

Nesta Carta de Vinhos você irá encontrar 300 dos 2 mil rótulos disponíveis em nossa loja Grand Cru, que possui mais de 5 mil garrafas de vinhos, todos especialmente selecionados por nosso sommelier.

Visite nossa loja, escolha seu vinho e consuma no restaurante.

I ANTIPASTO I**CESTINO DI PANE**

R\$ 14

Cesta de pães preparados artesanalmente no D.O.C

PIZZA BIANCA AL FORMAGGIO

R\$ 16

Cesta de pizza branca gratinada com queijo parmesão.

ANTIPASTO TOSCANO

R\$ 56 PEQ | R\$ 68 MÉD

BRUSCHETA D.O.C (2 UNID.)

R\$ 30

Tradicional bruscheta preparada no pão italiano com tomate fresco picado, orégano e azeite extra virgem.

BRUSCHETA SAPORITTA (2 UNID.)

R\$ 34

Pão italiano com queijo brie derretido, geleia de damasco e lâminas de presunto de Parma.

BRUSCHETA DI MANZO (2 UNID.)

R\$ 40

Duas fatias crocantes de pão italiano, ao creme de queijos especiais, com lâminas de roast beef de filé, cebola crocante e um toque de mostarda em grão.

MOZZARELLA DI BUFALA A MILANEZE

R\$ 38

Quatro mussarelas de búfala à milanesa, servidas com molho de tomate fresco e manjericão.

FUNGHI TRIFOLATTI CON GAMBERI

R\$ 49

Cogumelos frescos com camarões médios ao vinho branco e um fio de azeite trufado.

POLENTA AL RAGÙ D'AGNELLO I PECORINO

R\$ 24

Polenta ao ragu de cordeiro uruguaio e lascas de queijo pecorino.

BURRATA GENOVESE

R\$ 49

Queijo com centro cremoso servido com rúcula, tomate seco e presunto de Parma. Acompanha cesta de pães.

CALAMARI I GAMBERI FRITTI

R\$ 56

Aneis de lula e camarões enfarinhados e fritos no azeite extra virgem, servidos com molho tártaro.

* Não dividimos pratos.

* Nossos produtos são frescos e podem acabar.



| ZUPPA |

MINISTRONI CLASSICO

R\$ 36

Tradicional sopa italiana, preparada com filét mignon cortado na ponta da faca, legumes cozidos, com massa fresca artesanal. Acompanha torradas de focaccia.

ZUPPA DI CIPPOLA GRATINATA

R\$ 36

Deliciosa sopa de cebola gratinada com queijo parmesão e servida com torradas de focaccia.

| INSALATA E CARPACCIO |

INSALATA DEL MERCATO

R\$ 36

Mix de folhas frescas orgânicas, queijo de cabra, nozes picadas e redução de balsâmico.

INSALATA DI MARE

R\$ 64

Frutos do mar (camarão, lula e polvo) sobre um leito de folhas verdes.

INSALATA DI FÍGO

R\$ 40

Mix de folhas, lascas de salmão defumado, queijo pecorino e figos ao molho especial do chef.

CARPACCIO TRADIZIONALE

R\$ 35

Carpaccio de carne, lascas de parmesão, com suave vinagrete de alcaparras. Acompanha torradas de focaccia.

CARPACCIO DI SALMONE

R\$ 36

Lâminas de salmão fresco, pimenta rosa e fatia de limão siciliano, flor de sal ao extra virgem. Acompanha torradas de focaccia.

| RISOTTO |

TODOS FINALIZADOS
COM QUEIJO
GRANA PADANO

RISO DI GAMBERI | ASPARAGI FRESCHI

R\$ 89

Com camarões médios e aspargos frescos.

RISO D`AGNELLO

R\$ 79

Com cordeiro uruguaio ao molho do próprio assado e folhas de hortelã.

RISO AL MARE D.O.C

R\$ 98

Com lulas, camarões e polvo.

RISO DI BACCALÀ

R\$ 76

Com bacalhau, azeite extra virgem e alho laminado.

RISO DI MANZO AL FUNGHI | PECORINO

R\$ 78

Com tiras de filé mignon, funghi porcini e queijo de cabra.

* Não dividimos pratos.

* Nossos produtos são frescos e podem acabar.



D.O.C.
RISTORANTE

| PASTA FRESCA |

PREPARO ARTESANAL
CONFORME OS PADRÕES
ITALIANOS
DE FABRICAÇÃO

GARGANELLI BOSCAIOLA

Massa fresca preparada ao molho presunto de Parma, funghi porcini e creme de leite fresco.

R\$ **66**

PAPPARDELLI AL RAGÙ D' AGNELLO I TARTUFO

Massa larga preparada artesalmente.
Com um delicioso ragu de cordeiro e aroma de trufas.

R\$ **68**

TAGLIOLINI SAPORITO

Massa fresca fina, com camarões médios e queijos especiais gratinados com um toque de alho poró.

R\$ **78**

PAGLIA E FIENO AL MODO MIO

Massa branca e verde salteada com tiras de filet mignon, pedacinhos de bacon ao molho branco e gratinada.

R\$ **72**

GNOCCHI SENZA PESO

Massa leve, preparada com o coração da batata, ao molho de tomate fresco e queijo pecorino com toque de azeite trufado.

R\$ **58**

GNOCCHI DI BAROA I GAMBERI

Gnocchi de batata baroa, com camarões perfumados ao cognac e abobrinha.

R\$ **86**

AGNOLOTTI D' AGNELLO

Massa fresca recheada com cordeiro ao molho de funghi porcini.

R\$ **62**

RAVIOLI MELE FRUTTTO

Ravioli de maçã ao leve creme de gorgonzola.

R\$ **60**

TORTELLI DI BURRATA

Massa fresca recheada com burrata cremosa ao molho de tomate cereja e manjeriço.

R\$ **64**

* Não dividimos pratos.

* Nossos produtos são frescos e podem acabar.



D.O.C
RISTORANTE



PASTA ITALIANE

MASSA ITALIANA
DE GRANO DURO

LAZAGNE D.O.C

Receita clássica italiana, recheada com bolonhesa da casa, muçarela e molho bechamel. Gratinada com parmesão.

R\$ **54**

PASTA ALLA SALSA TRADIZIONALE

Peça a massa de grão duro de sua preferência com as opções de molhos: Pomodoro, Pesto, Carbonara, Putanesca, alla Amatriciana, alla Rabiata, Bolognesa ou aos Quatro Queijos.

R\$ **56**

PENNE CALABRIA BRAGANTINA

Feito com a original linguíça calabresa à moda de Bragança Paulista ao molho de tomate fresco e manjeriço.

R\$ **58**

SPAGHETTI AL TONNO

Espaguete preparado à perfeição, com atum fresco, tomates cereja e azeitonas pretas fatiadas.

R\$ **68**

FARFALLE CON TAGLIATA DI FILETTO

Massa italiana com tiras de filet mignon no molho da própria carne.

R\$ **74**

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Deliciosamente preparado com tomate fresco, manjeriço e camarões envoltos no papel laminado com perfume siciliano.

R\$ **89**

SPAGHETTI SENZA GLUTINE PRIMAVERA

Massa sem glúten, preparada no azeite extra virgem, salteada com tomate cereja, rúcula e fios de zucchini.

R\$ **68**

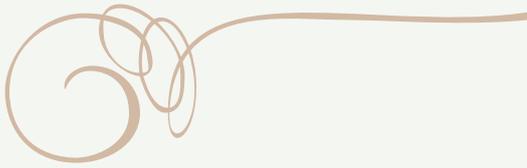
SPAGHETTI MARE D.O.C

Deliciosamente preparado com camarões, polvo e lulas ao vinho branco.

R\$ **96**

* Não dividimos pratos.

* Nossos produtos são frescos e podem acabar.



D.O.C
RISTORANTE

**PESCE E FRUTTI
DI MARE**

PARGO AL SALE

R\$ **94**

Peixe fresco assado no forno coberto por sal grosso. Servido com batatas ao forno, com perfume de alecrim.

CERNIA NEL BRACIERE

R\$ **94**

Cherne feito no braseiro, servido com molho de camarão e arroz de tomate com manjeriço.

BACALLA DELLA SQUADRA

R\$ **98**

Lombo de bacalhau grelhado no azeite extra virgem, coberto por cebolas ao açafrão. Acompanha arroz de brócolis e batatas ao murro.

LA NOSTRA CAVAQUINHA

R\$ **118**

Cavaquinha grelhada na brasa com manteiga de ervas. Acompanha nossa massa artesanal tagliolini ao alho e óleo.

SALMONE DI CAPRI

R\$ **84**

Filet de salmão grelhado e finalizado com azeite de ervas, servido sobre risoto de alho poró e palmito.

POLIPO ALLA GRIGLIA CON RISO AL LIMONE

R\$ **82**

Polvo fresco grelhado a perfeição, ao molhos de ervas frescas, servido com risoto de limão siciliano.

GAMBERONI FATTO AI CHAMPAGNE

R\$ **110**

Camarões grandes, preparados com Champagne e servido com arroz de amêndoas.

GAMBERONI DELLA GRECIA

R\$ **110**

Camarão grandes grelhados com manteiga de ervas, servido com risoto de limão siciliano.

GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE (SERVE 2 PESSOAS)

R\$ **280**

Misto de frutos do mar grelhados: lagosta, camarão, lula, polvo e filé de peixe na manteiga de ervas. Acompanha arroz de açafrão.

* Não dividimos pratos.

* Nossos produtos são frescos e podem acabar.



D.O.C
RISTORANTE



| CARNI E POLLO |

FILETTO DE MANZO AL PEPE

R\$ 86

Filé mignon preparado ao molho madeira e grãos de pimenta. Acompanha taglioni na manteiga.

MEDAGLIONE ALLA GORGONZOLA

R\$ 86

Medalhões de filé mignon ao creme de gorgonzola. Acompanha batata gratinada.

SCALOPINNE AI FUNGHI PORCINI

R\$ 86

Escalopes de filé mignon preparado ao molho de funghi porcini italiano, servido com tagliatelle na manteiga.

SALTIMBOCA ALLA ROMANA

R\$ 84

Escalopes de filé mignon grelhado e coberto por lâminas de presunto Parma e salvia ao vinho branco. Acompanha batata gratinada.

PETTO DI POLLO AL CURRY

R\$ 56

Peito de frango grelhado e servido com delicioso molho curry. Acompanha arroz de brócolis.

GALLETINO ALLA D.O.C

R\$ 56

Galeto de leite preparado na churrasqueira a carvão e servido com salada del mercato ou arroz maluco.

| CARNI NOBILI |

PALLETE D'AGNELLO I FORNO

R\$ 92

Paleta de cordeiro uruguaio assada por 8 horas. Acompanha risoto de queijo grana padano.

OSSOBUCO DI VITELLO

R\$ 96

Clássico da nossa culinária, preparado ao forno e acompanhado de polenta ao funghi porcini.

CONFIT DI CANARD

R\$ 92

Coxas de patos marinadas e assadas ao confit (na banha do pato), com molho de redução de vinho do porto. Acompanha risoto de maçã.

ARROZ DE PATO D.O.C

R\$ 78

Preparado com delicioso pato assado e desfiado, arroz tradicional, paio português e azeitonas.

* Não dividimos pratos.

* Nossos produtos são frescos e podem acabar.

| DOLCI FINALE |**TIRAMISSU**

R\$ 20

Pavê de queijo mascarpone, biscoitos champagne banhados no licor e café expresso.

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

R\$ 22

Típica sobremesa italiana da região de Piemonte. Feita a partir de leite, gelatina e especiarias com cobertura de frutas silvestres.

PETIT GÂTEAU DI NUTELLA

R\$ 22

Delicioso gâteau preparado com creme de avelã Nutella. Acompanha sorvete vanilla.

FLAMBADOS D.O.C

R\$ 30

Preparado por nossos maitres, escolha entre banana, morango ou abacaxi para o flambado. Acompanha sorvete vanilla.

GELATO FORMAGGIO | FREDO DI GUAVA

R\$ 22

Sorvete de queijo com calda quente de goiabada .

CREME DE PAPAYA

R\$ 18

Receita clássica de creme de papaya servido com calda de creme de cassis.

TORTA DE CHOCOLATE E NOZES COM SORVETE

R\$ 22

FRUTTI DI STAGIONE

R\$ 18

Fruta da estação.

GELATO | FREDO

R\$ 20

Duas bolas de sorvete com calda de chocolate e amêndoas caramelizadas. Consulte sabores!