D O C
Trattoria & Wine Bar

CENA DI NATALE

ENTRADA (À Escolher)

INSALATA DI TACCHINO
Salada de folhas com peito de peru, mix de castanhas e molho tártaro.
ou
TARTARE DI FILETTO
Clássico tartare de filé mignon, picado na ponta da faca e temperado, servido sobre massa fresca crocante.
ou
POCHÊ FUNGHI E TARTUFO
Ovos pochê sobre cogumelos frescos, croutons e lascas de trufas negras.
ou
CAPRESE DOC
Tomate recheado com tartare de azeitonas e tomate, sobre creme de burrata e crocante de manjericão.

PRATO PRINCIPAL (À Escolher)

TORTELLI CON BRIE TARTUFATO
Massa tortelli recheada com queijo brie trufado, finalizado com fonduta de parmesão e parma crocante.
ou
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI GRATINATI
Nhoque de batata, molho à base de queijo gotgonzola, provolone artesanal, queijo brie e queijo grana. Gratinado e finalizado com nozes.
ou
LASAGNETTA DI BACCALÀ
Lasanheta de massa verde recheada com bacalhau ao molho bechamel, finalizada com creme de alho poró e tapenade de azeitonas pretas.
ou
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
Massa spaghetti, molho à base de bisque e tomate, finalizada com mix de frutos do mar.
ou
RISOTTO CON GAMBERI
Arroz italiano carnaroli mantecado com bisque de camarão, finalizado com camarões grelhados.
ou
SPALLA DI AGNELLO
Paleta de cordeiro assada em baixa temperatura, molho demi-glace, servida com batatas bolinha, cogumelos, abobrinha, tomate cereja ao azeite de ervas.
ou
PANCETTA DI MAIALINO
Panceta suína cozida à baixa temperatura e finalizada ao forno, molho do assado com especiarias, servido com nhoques de batata ao molho de cogumelos
ou
FILETTO TARTUFATO
Filé mignon com salsa trufada, molho demi glace, servida com tagliolini na fonduta de queijo grana.

SOBREMESA (À Escolher)

DOLCE DI NATALE
Sobremesa Especial de Natal
ou
TIRAMISÙ
Creme de mascarpone, café e chocolate, finalizado com cacau em pó.
ou
CREMOSO DI CIOCCOLATO E NOCCIOLA
Mousse de chocolate e avelã italiana, coulis de laranja e crumble de chocolate.