



LA BUCA
DI BAROLO
Trattoria

Nessa História

Inaugurado em junho de 2020, o La Buca Di Barolo Trattoria se orgulha em oferecer uma experiência encantadora para seus visitantes, através de uma gastronomia ímpar, acompanhada de um ambiente mágico e uma adega com diversificados rótulos para agradar as mais variadas preferências.

O restaurante La Buca foi idealizado para acolher seus visitantes, de maneira que eles se sintam realizados por desfrutarem do requinte de sua sofisticada gastronomia, acompanhados de uma paisagem exuberante e regados à um agradável vinho.

A alegria de estar na companhia de pessoas especiais, com um cenário acolhedor, nos inspira à recebê-los de forma à tornar sua expectativa em algo revelador.

No La Buca, bom gosto é elegância com uma pitada de ousadia!

LA BUCA DI BAROLO

Trattoria



GALETO PRIMO CANTO

O galeto primo-canto se destaca pela maciez, ele fica marinando por 36hs e é temperado com salvia, tomilho, alho e cerveja Imigração Premium.



COSTELA

Nossa costela é defumada e feita no vapor por 8h e finalizada na parrilla, sem osso ela é servida macia e succulenta sem exagero na gordura.



ANCHO DE ANGUS

Um dos cortes mais conhecidos no mundo, o Uruguai se destaca com essa bela carne, nosso ancho de angus é feito na parrilla somente com sal canta galo.



MIGNON

Mignon na mostarda de Dijon.



OVELHA

Carne tradicional da região, separamos da ovelha, o mignon e fazemos na parilha apenas com sal defumado elevando ainda mais seu sabor único.



SALMÃO

Salmão com crosta de castanha e servida com alface americana orgânica.

CARDÁPIO ALMOÇO

Escolha a carne

VALORES POR PESSOA

Galeto Primo Canto R\$109

Costela R\$129

Ancho de Angus (300gr Black Angus) R\$129

Mignon (300gr) R\$129

Ovelha (300gr) R\$129

Salmão (300gr) R\$139

*O valor da carne escolhida contempla as entradas e a sequência das massas, assim como a reposição de qualquer item com exceção das carnes. (reposição de carnes R\$25 cada)

Peça sua carne ao seu gosto

Selada

Ponto menos

Ao ponto

Ponto mais

Obs: as carnes ponto mais serão servidas duas fatias





LABUCATRATTORIA



CARDÁPIO

ALMOÇO

Acompanhamentos

Sequência de massas

Grissini com molho de gorgonzola

Polenta frita de fubá branco

Maionese de batata

Salada mista

Farofa do Chef



Sequência de Massas

Spaghetti alla Carbonara Prato e receita italiana, seguimos com o clássico. Panceta, gema de ovo, parmesão Scala Premium e pimenta do reino.

Fettuccine Milão Isca de frango feitas com molho inglês e creme de leite fresco!

Tortéi La Buca Massa recheada com cabotia e servida com molho regional a base de pinhão e linguiça pura com tomates frescos.

Nhoque 4 Queijos Massa feita com 70% de batata e servida ao molho que leva provolone, parmesão, montanheis e nata fresca.

Lasanha Bolonhesa A rainha das massas, nossa lasanha leva Bolonha em sua receita, seu molho vermelho é preparado por 6h no fogo!

Rondelli A massa é feita com espinafre e seu recheio leva tomate seco com mussarela de búfala, servido com molho bechamel.

Fettuccine ao Funghi Massa fresca preparada com molho do cogumelo funghi e finalizada com creme de leite.

Rigattoni Gorgonzola com Maçã Verde Massa em formato tubular, no molho salteamos a maçã verde na manteiga e finalizamos com gorgonzola, temperos e creme de leite.

Tripolini ao Pesto de Alcaparras e Camarão clássica receita italiana, leva camarão na manteiga e pesto de alcaparras, finalizamos com Gran Padano.

MENU

KIDS

La Buca Mignon R\$45

Fatia de filé mignon feito na grelha e fatiadas em tiras, servido com batata smile e Spaguetti na manteiga.

La Buca Chiken R\$35

Fatia de de peito de frango feito na grelha e fatiadas em tiras, servido com batata smile e Spaguetti na manteiga.





**LA BUCA
DI BAROLO**
Trattoria

Bebidas

Whisky (dose)

Johnnie Walker Red Label R\$16
Johnnie Walker Black Label R\$24
Buchanans R\$28
Chivas Regal (20 anos) R\$26

Licores (dose)

Licor 43 R\$21
Licor 823 R\$16
Licor Maduke R\$14
Amaretto R\$18
Jägermeister R\$14
Vinho do Porto (20 anos) R\$45

Doses (dose)

Tanqueray R\$16
Bombay Sapphire R\$16
Beefeater London R\$16
Jose Cuervo Ouro R\$16
Smirnoff R\$16
Barcardi Gold R\$21
Steinhaeger Doble R\$11
Campari R\$14
Cachaça Premium R\$16

Cervejas

Pilsen R\$29
Weiss R\$31
Ipa R\$32

Águas

Perrier R\$18
Acqua Panna R\$18
Sferriê Premium com Gás R\$9
Sferriê Premium sem Gás R\$9

Outros Drinks

Suco de Uva Integral R\$12
Suco de Laranja R\$12
Refrigerante R\$8
Café Expresso R\$8

Se beber não dirija.

Sobremesas



Gelato con
Cioccolata Calda R\$16



Pera com Calda
Caramelizada R\$16



Panacota com Creme de
Frutas Vermelhas R\$16



Pudim de Leite com
Paçoca e Cobertura
Caramelizada R\$16