

COUVERT FAMÍLIA LA MOLE.

bríoches, grissinis, pizza branca, torradas, mussarela, salame, linguiça calabresa, ovos de codorna, azeitonas verdes, manteiga, molho golf, patê de figado e pasta de ricota.

ENTRADAS

Feijão Amigo sem copo decorado
delicioso creme de feijão batido acompanhado de
bacon, alho, cebola e cebolinha. com copo decorado

Carpaccio
finas fatias de carne, com lascas de parmesão, alcaparras e molho temperado,
acompanhadas de torradas.

Bolinhos de bacalhau 12 unidades
..... 6 unidades

SALADAS

Salada caesar
tradicional salada de alface americana, parmesão em lascas, croutons, cubos de bacon e
molho caesar.

OPÇÕES + LEVES*

Salada tropical
frango desfiado, alface americana, damasco e tomates assados.

Salada mista
alface, tomate, cenoura, cebola, pimentão, palmito, milho verde, petit-pois, beterraba e
ovo. cozido.
*pratos com ingredientes mais leves, em comparação com outras opções disponíveis neste cardápio.

Salada de frango ao pesto
frango desfiado, massa fusili, tomate seco e mussarela de búfala envolvidos em molho pesto.

Salada especial
escolha até doze itens e um molho.



ALMOÇO EXECUTIVO

Disponíveis de segunda a sexta, exceto feriados, até 15h30.

Carioquinha La Mole - Frango
filé de peito de frango com arroz branco, feijão, farofa e batata frita.

Carioquinha La Mole - Contrafilé
contrafilé com arroz branco, feijão, farofa e batata frita.

Filé de tilápia grelhado
acompanhado de arroz com brócolis e salada verde.

Quiche de palmito
servida com salada caesar.

Picadinho de filé
acompanhado de arroz branco, purê de batatas, farofa, banana frita e ovo pochê.

Sobrecoxa de frango grelhada
acompanhada de salada verde e arroz com brócolis.

Lagarto recheado
servido ao molho marsala, com arroz de castanhas e salada de batatas.

Filé de frango crocante
acompanhado de salpicão e arroz à grega.

Carne seca desfiada
servida com arroz branco, couve, abóbora cozida e tutu à mineira.

Polpetone à parmegiana
servido com purê de batatas e arroz com brócolis.

Spaghetti ao pomodoro
acompanhado de filé de frango grelhado ao molho do chef.

Sábados

Feijoada La Mole
serve até duas pessoas, acompanhada de arroz branco, couve, carrê grelhado,
farofa, aipim frito, torresmo e laranja.

RISOTOS

de frango com arroz arbóreo

de carne seca com arroz arbóreo

de camarão com arroz arbóreo



MASSAS

Caneloni de ricota ao molho branco

Caneloni de carne ao sugo

Ravióli de carne ao molho de tomate e manjeriçã

Gnocchi à bolognesa

Gnocchi aos quatro queijos

Gnocchi da fortuna
todo dia 29 - massa ao molho de lentilhas com bacon.

OPÇÃO + LEVE*

Rondelle vegetariano
recheado com abobrinha, berinjela, mussarela de búfala e molho pesto.

Talharim à carbonara

Talharim ao molho parisiense

CLÁSSICO LA MOLE

Lasagna à bolognesa

Spaghetti com camarões e brócolis

Spaghetti ao forno com presunto e molho bologna

Fettuccini ao forno com presunto e molho branco

AVES

individual | para dois

Filé de Frango à Parmegiana
filé de frango empanado, gratinado com mussarela e servido ao molho de tomate,
acompanhado de arroz branco com batata frita ou purê.

Strogonoff de frango
iscas de frango ao tradicional molho à base de creme de leite, acompanhado de arroz
branco e batata sauté.

Filetto de frango allegro
cubos de frango grelhados servidos ao molho, acompanhado de talharim salteado na
manteiga com espinafre, cenoura e alho frito.

Medalhão de frango à piemontesa
medalhão de peito de frango envolvido ao bacon servido com molho, acompanhado do
cremoso arroz à piemontesa com champignon e batata portuguesa.

Frango da boa forma
filé de frango grelhado servido ao molho do chef, acompanhado de mini quiche de
queijo e salada caesar.

PEIXES

pratos sugeridos para uma pessoa

Camarões crocantes
crocantes camarões empanados em massa feita com cerveja e acompanhados de arroz à grega.

OPÇÃO + LEVE*

Filé de truta grelhada
servido ao molho de ervas com batatas cozidas e arroz com brócolis.

Filé de salmão grelhado
servido com alcaparras e acompanhado com creme de espinafre e arroz com castanhas.

Strogonoff de camarão
camarões ao molho tradicional de creme de leite, acompanhados de noisette de aipim
e arroz branco.

*Prato com ingredientes mais leves, em comparação com outras opções disponíveis neste cardápio.

CARNES

individual | para dois

Medalhão à piemontesa

medalhão de filé mignon envolvido ao bacon servido com molho, acompanhado do
cremoso arroz à piemontesa com champignon e batata portuguesa.

Steak surprise
autêntico steak de miolo de alcatra recheado com mussarela e presunto, acompanhado de
arroz maluco feito com bacon, batata palha e ovo mexido.

Steak au poivre
autêntico steak de miolo de alcatra grelhado, servido ao molho de pimentas verdes em
conserva, acompanhado de arroz branco e batata noisette.

Strogonoff
iscas de filé mignon ao tradicional molho à base de creme de leite, acompanhado de arroz
branco e batata sauté.

Parmegiana

filé mignon empanado, gratinado com mussarela e servido ao molho de tomate,
acompanhado de arroz branco com batata frita ou purê.

Filetto de mignon allegro
cubos de filé mignon grelhados servidos ao molho, acompanhado de talharim salteado na
manteiga com espinafre, cenoura e alho frito.

Paillard com fettuccini
filé mignon em fino corte, grelhado e acompanhado de massa salteada ao molho de queijo.

Filé à francesa
filé mignon grelhado, acompanhado de guarnição à francesa feita com batata palha,
presunto, cebola e ervilha.

Escalopinho
finos escalopes de filé, com opção de molho champignon, limão ou manteiga, servido com
arroz e batatas fritas.

Escalopinho do rio
finos escalopes de filé mignon acebolados servidos ao molho, acompanhado de mini
quiche de queijo e batata frita.

Mignonette ao limão
filé mignon picado e grelhado, servido ao cremoso molho de limão siciliano e
acompanhado de linguim.

Contrafilé à gaúcha

combinação de contrafilé com linguiça calabresa grelhados, acompanhados de arroz
branco, batata frita, molho à campanha, banana frita e farofa brasileira feita com
azeitonas pretas, presunto e ovos.

Picanha à brasileira

autêntica picanha grelhada acompanhada de arroz branco, batata frita, molho à
campanha, banana frita e farofa brasileira feita com azeitonas pretas, presunto e ovos.



PIZZAS

Mussarela
molho de tomate, mussarela e orégano.

Calabresa
molho de tomate, mussarela, calabresa e orégano

Marguerita
molho de tomate, mussarela, tomate, manjeriçã e orégano.

Rúcula com tomate seco
molho de tomate, mussarela, rúcula, tomate seco e orégano.

4 queijos
molho de tomate, mussarela, parmesão, gorgonzola, requeijão e orégano.

Carbonara
molho de tomate, mussarela, bacon em cubos, ovo e orégano.

Carne seca
molho de tomate, mussarela, carne seca desfiada, requeijão e orégano.

Portuguesa
molho de tomate, mussarela, cebola, presunto, ovo, azeitona verde, calabresa,
tomate, pimentão, champignon e orégano.

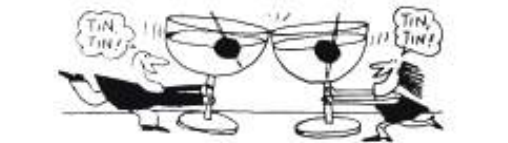
Camarão
molho de tomate, mussarela, camarões, cebola e orégano.

Frango com requeijão
molho de tomate, mussarela, frango desfiado, requeijão e orégano.

Banana
mussarela, banana, açúcar e canela.

Romeu e julieta
goiabada e queijo tipo requeijão.

Ingrediente adicional (unitário)
camarão, palmito, champignon, mussarela de búfala, aliche, entre outros, ou
borda recheada.



GUARNIÇÕES

Arroz à piemontesa

Arroz à grega

Arroz branco

À francesa

Batatas fritas

Batatas noisette

Purê de batata

Farofa à brasileira

Panachê de legumes

Quiche de queijo (individual)

SOBREMESAS

Petit gateau
com uma bola de sorvete de creme servido com calda quente de chocolate.

Brownie
porção para duas pessoas com sorvete de creme, castanha picada, creme chantilly e
calda quente de chocolate.

Profiteroles
carolinas recheadas com creme anglaise e sorvete de creme com calda quente de chocolate.

Creme de mamão papaya
batido com sorvete de creme e servido com licor de cassis.

CLÁSSICO LA MOLE

Quindim

Pudim

Mousse de chocolate

Creme gelado de tapioca

Duas bolas de sorvete

Salada de frutas

Banana royal

Porção de creme de chantilly

TORTAS

Fatia de torta alemã

Fatia de torta romeu e julieta

Fatia de torta sacrapantina

Fatia de torta carioca
torta mousse de chocolate servida quente ou fria.

Fatia de torta carioca
com uma bola de sorvete.

Tortas inteiras
carioca, romeu e julieta, sacrapantina e alemã.

Conheça todos os nossos restaurantes

1958 Leblon

1974 Barra

1980 Tijuca

1982 Praia de Botafogo

1988 Barra Shopping

1990 Rio Sul

1991 Icaraí

1991 Ilha Plaza

1991 Plaza Niterói

1996 Norte Shopping

2003 Copacabana

2005 Ipanema

2014 Recreio Shopping

2015 Nova Iguaçu

2015 Cabo Frio

2015 Freguesia

2017 Valqueire



Couvert familia

Delicias do nosso cardápio
no conforto da sua casa!

**Entregamos
em domicílio**



**Espumante
La Mole 60 anos**

Edição comemorativa

Rosé Natural Brut

Pinot Noir e Moscato - Courmayeur - Garibaldi - RS

  **La Mole Restaurante**

participe do nosso
**PROGRAMA
DE FIDELIDADE!**

saiba mais no nosso site.

www.lamole.com.br



Baixe aqui o
nosso cardápio
e tenha sempre a mão!

Peça pelo telefone ou pelo site
www.lamole.com.br
Rio e Grande Rio **3460-0800**
Demais regiões **0800-026-3001**