

D'Amici

Ristorante

Coperto (volontario)	R\$ 31,00 (p.p.)
<i>Cesta de pães italianos artesanais, grissini, pizza branca, pasta, patês</i> <i>Italian artisanal bread basket, breadsticks, white pizza, pastes and pâté</i>	
Prosciutto di Parma e Grana Padano	R\$ 102,00
<i>Porção de presunto de parma com queijo grana padano</i> <i>Parma ham and grana padano cheese</i>	

ANTIPASTI

Carpaccio di Carni	R\$ 71,00
<i>Fatias de carne crua, rúcula e grana padano</i> <i>Slices of raw meat, arugula and grana padano</i>	
Pesce Marinato	R\$ 77,00
<i>Finas fatias de peixe branco marinado com pimenta dedo de moça</i> <i>Thin slices of white fish marinated with chili pepper</i>	
Melanzane Gratinata	R\$ 68,00
<i>Berinjela ao pomodoro rústico gratinada com parmesão e muçarela</i> <i>Aubergine in rustic tomato sauce au gratin with Parmesan cheese and mozzarella</i>	
Asparagi al Parmigiano	R\$ 75,00
<i>Aspargos, grana padano e manteiga trufada</i> <i>Asparagus, grana padano and truffle butter</i>	
Shitake alla Griglia	R\$ 85,00
<i>Cogumelos shitake grelhados com azeite trufado</i> <i>Grilled shitake mushrooms with truffle oil</i>	
Burrata con Pomodorini confit	R\$ 101,00
<i>Burrata em cama de rúcula com tomate confit, pancetta e mel</i> <i>Burrata in bed of arugula with confit tomatoes, pancetta, almonds and honey</i>	

INSALATE

Insalata D'amici	R\$ 71,00
<i>Mix de folhas orgânicas com peras caramelizadas, gorgonzola e nozes</i> <i>Organic leaves mix with caramelized pears, gorgonzola and nuts</i>	
Insalata di Gamberi	R\$ 109,00
<i>Camarão, rúcula e grana padano</i> <i>Shrimp, arugula and grana padano slices</i>	

PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA

Gnocchi fritti al Gorgonzola

Nhoque frito com molho de queijo gorgonzola e carne seca
Fried gnocchi with gorgonzola cheese sauce and dried meat

R\$ 99,00

Fettucine con Gamberi al Vino bianco

Massa artesanal com camarões ao vinho branco
Artisanal pasta with shrimps in white wine

R\$ 136,00

Lasagna alla Bolognese

Lasanha de massa artesanal
Artisanal lasagna in bolognese sauce

R\$ 93,00

Ravioli Alle Pere

Massa artesanal recheada com pera ao molho de queijo brie
Artisanal pasta stuffed with pear in Brie sauce

R\$ 95,00

Tortelli d'Anatra

Massa artesanal recheada com pato e confit de laranja
Artisanal pasta stuffed with duck and orange confit

R\$ 98,00

Ravioli di Burrata

Massa artesanal recheada com burrata com molho de tomate e manjeriçã
Artisanal pasta stuffed with burrata in fresh tomato and basil sauce

R\$ 98,00

Gnocchi D'Amici

Nhoque com ragu de linguiça artesanal com peperoncino e fonduta de parmigiano
Gnocchi with artisan sausage ragout, chilli pepper and parmigiano fonduta

R\$ 102,00

PASTA GRANO DURO

Penne al Ragù di Agnello

Penne com ragu de cordeiro
Penne with lamb ragu

R\$ 124,00

Linguine Alle Vongole

Linguine com vôngoles ao vinho branco
Linguine with clams in white wine

R\$ 131,00

Spaghetti al Frutti di Mare

Espaguete com frutos do mar
Spaghetti with seafood

R\$ 148,00

RISOTTO

Risotto ao Funghi Porcini Secchi

Arroz arbóreo com cogumelos secos
Arboreal rice with dried mushrooms

R\$ 125,00

Risotto alla Pescatora

Arroz arbóreo com frutos do mar (camarões, polvo e lula)
Arboreal rice with seafood

R\$ 159,00

Risotto D'Amici

Arroz arbóreo com camarões, aspargos e azeite de trufas
Arboreal rice with shrimps, asparagus and truffle oil

R\$ 159,00

PESCI

Gamberoni Alla Griglia R\$ 213,00

Camarões VG grelhados com capellini na manteiga

Grilled VG shrimps with capellini in butter sauce

Cicale di Mare Alla Griglia R\$ 205,00

Cavacas grelhadas com risoto de limão siciliano

Grilled prawn with Sicilian Lemon Risotto

Cernia in Guazzetto R\$ 189,00

Cherne grelhado ao molho de limão e alecrim com batatas ao forno

Grilled grouper in sicilian lemon and rosemary sauce with potato

Pesce Alla Erbe Fini R\$ 151,00

Filé de peixe ao forno com vinho branco e ervas com espinafre batido

Fish fillet in the oven with white wine and herbs with spinach cream

Polipo Alla Griglia R\$ 183,00

Polvo grelhado ao molho de champagne com risoto de tomate

Grilled octopus in champagne sauce with tomato risotto

Baccalà Al Forno R\$ 201,00

Postas de bacalhau ao forno com batatas cozidas, cebolas e azeitona

Baked codfish fillets with boiled potatoes, onions and olives

CARNI

Medaglione di Filetto al Funghi Freschi R\$ 137,00

Filé mignon ao molho de cogumelos frescos e batata gratinada

Filet mignon in fresh mushrooms sauce and potatoes au gratin

Ossobuco di vitelo R\$ 148,00

Ossobuco de vitelo com polenta cremosa

Calf ossobuco in the oven with creamy polenta sauce

Spalla d'Agnello R\$ 159,00

Paleta de cordeiro ao forno com risoto de açafrão

Lamb palette in the oven with saffron risotto

POLLAME

Anatra Al Vino Rosso R\$ 158,00

Pato assado ao molho de vinho tinto com purê de maçã

Roast duck in red wine sauce with apple puree

Struzzo Alla Griglia R\$ 159,00

Picanha de avestruz grelhada ao molho de manteiga e ervas com batatas ao forno

Grilled ostrich steak in butter and herbs sauce with potatoes

BAMBINI

<i>Filé de frango, peixe ou mignon grelhado acompanhado de arroz, feijão e fritas</i> <i>Chicken fillet, fish or grilled mignon accompanied by rice, beans and french fries</i>	R\$ 68,00
<i>Massa ao molho branco, bolognesa ou pomodoro</i> <i>Pasta in white wine, bolognese or tomato sauce</i>	R\$ 56,00

DOLCI

<i>Pera al Barolo con gelato</i> <i>Pera cozida no vinho tinto com sorvete de creme</i> <i>Pear stewed in red wine with vanilla ice cream</i>	R\$ 41,00
<i>Tiramisu</i> <i>Clássica sobremesa italiana feita com pão de ló, mascarpone e café expresso</i> <i>Classic Italian dessert made with sponge cake, mascarpone and espresso</i>	R\$ 43,00
<i>Crema brulée al Limone</i> <i>Creme brulê de limão siciliano</i> <i>Sicilian lemon crème brulée</i>	R\$ 39,00
<i>Soufflé ao Cioccolato con gelato alla vaniglia</i> <i>Suflê de chocolate com sorvete de creme</i> <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	R\$ 54,00
<i>Panacotta</i> <i>Sobremesa típica da região italiana de Piemonte acompanhada de calda de frutas vermelhas</i> <i>Typical dessert from the Italian region of Piemonte</i>	R\$ 43,00
<i>Mille foglie</i> <i>Mil folhas com creme pâtisserie e calda de frutas vermelhas</i> <i>Millefeuille with pâtisserie cream and red fruits syrup</i>	R\$ 48,00
<i>Strudel di mela (Diet)</i> <i>Massa folhada com maçã, passas e canela acompanhada de sorvete de creme diet</i> <i>Puff pastry with apple, raisins and cinnamon accompanied by diet cream ice cream</i>	R\$ 43,00
<i>Gelati</i> <i>Sorvetes variados</i> <i>Various kinds of ice cream</i>	R\$ 32,00
<i>Frutta di Stagione</i> <i>Frutas da estação</i> <i>Seasonal fruits</i>	R\$ 25,00