

*D'Amici*

---

*Ristorante*

## “Santa Ceia”

No ano de 1967, o incomparável mestre ZIRALDO com ajuda de fraternos amigos, ergueu, nas paredes do antigo “Canecão”, um enorme e magnífico mural, um verdadeiro épico, comparável apenas ao “Guernica” de Pablo Picasso, ou ao “Guerra e Paz” de Candido Portinari.



Com o tempo e a transformação da antiga cervejaria em casa de espetáculo, ocorreu um “crime” ao nosso Patrimônio Histórico Cultural, quando 90% da obra idealizada pelo mestre foi destruída, motivando a realização do documentário intitulado “Uma obra que pede socorro”.

Após um esforço sem precedentes, um querido grupo de amigos conseguiu recuperar um antigo arquivo original da obra do artista e, através de um laboratório em Nova Iorque, foi feita a reprodução fidedigna em uma escala 1/3.

A obra impressa em tela com tinta mineralizada que vocês podem apreciar aqui não é apenas uma homenagem ao ZIRALDO, um dos maiores artistas de todos os tempos, mas também um ato de reverência a todos os amigos que aceitaram fazer parte desse desafio.

O D’AMICI, com esse singelo gesto de carinho e reconhecimento ao grande artista, tenta também devolver aos brasileiros a obra que lhes fora “tomada”, possibilitando que todos possam fazer parte, hoje, desse verdadeiro resgate da nossa história.

**Viva o ZIRALDO!**



**Coperto** R\$ 21,00 (p.p.)  
Cesta de pães italianos artesanais, grissini, pizza branca, pastas e patê

**Antipasto Italiano** R\$ 85,00  
Presunto de Parma, mortadela de pistache, queijo grana padano e salame italiano

## ANTIPASTI

**Carpaccio di carni D'Amici** R\$ 55,00  
Fatias de carne com pesto de azeitona, rúcula, parmesão e amêndoas

**Pesce Marinato** R\$ 61,00  
Finas fatias de peixe branco marinado com limão, pimenta dedo de moça e azeite

**Gravlax di Salmone com Barbabietola** R\$ 58,00  
Salmão curado com beterraba e creme azedo

**Duo di Bruschette** R\$ 48,00  
Bruscheta ao pomodoro brasílico e de brie com geléia de damasco com parma

**Melanze Gratinata** R\$ 32,00  
Berinjela ao pomodoro rústico gratinada com parmesão e muçarela

**Asparagi al Parmigiano** R\$ 58,00  
Aspargos envoltos com presunto de parma, lascas de parmesão e manteiga trufada

**Shitake alla Griglia** R\$ 52,00  
Cogumelos grelhados com azeite trufado

**Burrata con Pomodorini confit** R\$ 79,00  
Burrata em cama de rúcula com tomate confit, pancetta, amêndoas e mel

**Steak Tartare** R\$ 86,00  
Filé mignon cru picado na ponta da faca temperado

**Crema di Funghi** R\$ 52,00  
Creme de funghi com croutons

## INSALATE

**Insalata Caprese** R\$ 55,00  
Tomates frescos, muçarela de búfala, azeitona roxa e molho pesto

**Insalata Mista** R\$ 61,00  
Mix de folhas orgânicas com peras caramelizadas, gorgonzola e nozes

**Insalata di Baccalà e Fagiolo** R\$ 88,00  
Lascas de bacalhau temperadas com feijão verde

**Insalata di Gamberi** R\$ 89,00  
Camarões, rúcula e lascas de grana padano

## PRIMI PIATTI

### PASTA FRESCA

<i>Garganelli al Salmone</i> Massa artesanal com cubos de salmão e alho poró ao molho branco	R\$ 86,00
<i>Gnocchi fritti al Gorgonzola</i> Nhoque frito ao molho de gorgonzola, crispy de carne seca e azeite trufado	R\$ 79,00
<i>Parppadelle con Gamberi al Vino bianco</i> Massa artesanal com camarões ao vinho branco	R\$ 105,00
<i>Lasagna alla Bolognese</i> Lasanha de massa artesanal ao molho bolonhesa	R\$ 76,00
<i>Tortelloni di Ricotta Trifolati</i> Massa artesanal recheada com ricota e espinafre ao molho funghi	R\$ 71,00
<i>Ravioli Alle Pere</i> Massa artesanal recheada com pera ao molho de queijo brie	R\$ 77,00
<i>Tortelli d'Anatra</i> Massa artesanal recheada com pato e confit de laranja	R\$ 85,00
<i>Agnelotti di Cernia</i> Massa artesanal recheada com cherne ao molho de bisque e camarão	R\$ 89,00
<i>Ravioli di Burrata</i> Massa artesanal recheada com burrata ao molho de tomate frescos emanjericão	R\$ 83,00
<i>Gnocchi D'Amici</i> Nhoque com ragu de linguiça artesanal, peperoncino e fonduta de parmegiano	R\$ 86,00
<i>Fettuccine Agli Scampi</i> Massa artesanal com lagostins ao molho bisque	R\$ 109,00

### PASTA GRANO DURO

<i>Penne al Mare e Monti</i> Penne com camarões e cogumelos frescos	R\$ 103,00
<i>Linguine Alle Vongole</i> Linguine com vôngoles ao vinho branco	R\$ 98,00
<i>Spaghetti al Frutti di Mare</i> Espaguete com frutos do mar	R\$ 115,00

## RISOTTO

<i>Risotto com Funghi Porcini Secchi</i> Arroz arbóreo com cogumelos secos	R\$ 95,00
<i>Risotto Nero con Polipo e Porro</i> Arroz negro com polvo e alho poró	R\$ 115,00
<i>Risotto alla Pescatora</i> Arroz arbóreo com frutos do mar	R\$ 119,00
<i>Risotto Di Brie, Parma e Melone</i> Arroz arbóreo com queijo brie, presunto de parma, melão e amêndoas	R\$ 98,00
<i>Risotto D'Amici</i> Arroz arbóreo com camarões, aspargos e azeite de trufas	R\$ 123,00

## PESCI

<i>Gamberoni Alla Griglia</i> Camarões VG grelhados com capelline na manteiga	R\$ 162,00
<i>Cicale di Mare Alla Griglia</i> Cavacas grelhadas com risoto de amêndoas	R\$ 168,00
<i>Cernia in Guazzetto</i> Cherne grelhado ao molho de limão siciliano e alecrim com batatas calabresa, cebola roxa e agrião	R\$ 155,00
<i>Pesce Alla Erbe Fini</i> Filé de peixe ao forno com vinho branco e ervas com espinafre batido	R\$ 109,00
<i>Salmone con Salsa all'Arancia</i> Salmão ao molho de laranja com risoto de rúcula	R\$ 121,00
<i>Polipo Alla Griglia</i> Polvo grelhado ao molho de champagne com risoto de tomate	R\$ 137,00
<i>Baccalà Al Forno</i> Postas de bacalhau ao forno com legumes salteados	R\$ 158,00
<i>Scampi alla Griglia</i> Lagostins grelhados com alho laminado e risoto de açafrão	R\$ 155,00
<i>Grigliata Mista di Mare (2 pessoas)</i> Camarão VG, cavaca, lula, peixe e polvo grelhados	R\$ 410,00

## CARNI

*Tagliata di Filetto ai Funghi Freschi* R\$ 112,00  
Filé mignon ao molho de cogumelos frescos e batata gratinada

*Filetto Rossini* R\$ 155,00  
Medalhão de filé mignon ao molho de trufa negras com foie gras e purê de batatas especial

*Chorizo* R\$ 125,00  
Chorizo grelhado ao molho au poivre com risoto de parmesão

*Ossobuco di vitello* R\$ 117,00  
Ossobuco de vitelo ao forno com molho de tutano com polenta cremosa

*Spalla d'Angnello* R\$ 129,00  
Paleta de cordeiro ao forno com fettucine fresco no próprio molho

*Braciola D'Angnello* R\$ 179,00  
Costeletas de cordeiro grelhadas no próprio molho acompanhadas de risoto de hortelã

## POLLAME

*Anatra Al Vino Rosso* R\$ 115,00  
Pato assado ao molho de vinho tinto com raviolini de pêra na manteiga e sálvia

*Struzzo Alla Griglia* R\$ 113,00  
Picanha de avestruz grelhada ao molho de manteiga e ervas com batatas ao forno

## BAMBINI

*Filé de frango, peixe ou mignon grelhado* R\$ 55,00  
*acompanhado de arroz, feijão e fritas*

*Massa ao molho branco, bolognesa ou* R\$ 45,00  
*pomodoro*

## DOLCI

<i>Pera al Barolo con gelato</i> Pera cozida no vinho tinto com sorvete de creme	R\$ 28,00
<i>Tiramisù</i>	R\$ 32,00
<i>Crema brulée al Limone</i> Crema brulê de limão siciliano	R\$ 34,00
<i>Soufflé ao Cioccolato con gelato alla vaniglia</i> Sufê de chocolate com sorvete de creme	R\$ 45,00
<i>Sfera di Cioccolato</i> Meia esfera de chocolate belga com calda de maracujá	R\$ 38,00
<i>Mille foglie</i> Mil folhas com creme pâtisserie e calda de frutas vermelhas	R\$ 42,00
<i>Mousse di Cioccolato DIET</i>	R\$ 36,00
<i>Gelati</i> Sorvetes variados	R\$ 22,00
<i>Frutta di Stagione</i> Frutas da estação	R\$ 22,00