

*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, verdadeiro épico, comparável apenas ao “Guernica” de Picasso, ou “Guerra e Paz” de Portinari.



Com o tempo e a transformação da cervejaria em casa de espetáculo, ocorreu um “crime” ao nosso Patrimônio Histórico, já que 90% da obra foi destruída, motivando a realização do documentário intitulado “Uma obra que pede socorro”, contando toda sua história.

Após um esforço, sem precedentes, outro grupo de amigos, conseguiu recuperar um antigo arquivo do artista que mostrava a obra em seu estágio original, feito esse que possibilitou o *D’Amici*, através de um laboratório em Nova Iorque, ampliar a imagem na escala 1/3.

A obra impressa em tela com tinta mineralizada que vocês podem apreciar aqui, é, portanto, não apenas uma homenagem a ZIRALDO, um dos maiores artistas de todos os tempos, como 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 (volontario)** R\$ 26,00 (p.p.)

Cesta de pães italianos artesanais, grissini, pizza branca, pasta, patês  
*Italian artisanal bread basket, breadsticks, white pizza, pastes and pâté*

**Prosciutto di Parma e Grana Padano** R\$ 85,00

Porção de presunto de parma com queijo grana padano  
*Parma ham and grana padano cheese*

## ANTIPASTI

**Carpaccio di Carni** R\$ 58,00

Fatias de carne crua, rúcula e grana padano  
*Slices of raw meat, arugula and grana padano*

**Pesce Marinato** R\$ 65,00

Finas fatias de peixe branco marinado com pimenta dedo de moça  
*Thin slices of white fish marinated with chili pepper*

**Melanzane Gratinata** R\$ 57,00

Berinjela ao pomodoro rústico gratinada com parmesão e muçarela  
*Aubergine in rustic tomato sauce au gratin with Parmesan cheese and mozzarella*

**Asparagi al Parmigiano** R\$ 65,00

Aspargos, grana padano e manteiga trufada  
*Asparagus, grana padano and truffle butter*

**Shitake alla Griglia** R\$ 69,00

Cogumelos shitake grelhados com azeite trufado  
*Grilled shitake mushrooms with truffle oil*

**Burrata con Pomodorini confit** R\$ 82,00

Burrata em cama de rúcula com tomate confit, pancetta e mel  
*Burrata in bed of arugula with confit tomatoes, pancetta, almonds and honey*

**Steak Tartare** R\$ 119,00

Filé mignon cru picado na ponta da faca e temperado  
*Seasoned raw filet mignon chopped at the tip of the knife*

## INSALATE

**Insalata Caprese** R\$ 68,00

Tomate, muçarela de búfala e manjeriço  
*Tomato, buffalo mozzarella and basil*

**Insalata D'amici** R\$ 62,00

Mix de folhas orgânicas com peras caramelizadas, gorgonzola e nozes  
*Organic leaves mix with caramelized pears, gorgonzola and nuts*

**Insalata di Gamberi** R\$ 95,00

Camarão, rúcula e grana padano  
*Shrimp, arugula and grana padano slices*

## PRIMI PIATTI

### PASTA FRESCA

*Gnocchi fritti al Gorgonzola* R\$ 87,00

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

*Fettucine con Gamberi al Vino bianco* R\$ 115,00

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

*Lasagna alla Bolognese* R\$ 81,00

Lasanha de massa artesanal  
*Artisanal lasagna in bolognese sauce*

*Ravioli Alle Pere* R\$ 83,00

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

*Tortelli d'Anatra* R\$ 87,00

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

*Ravioli di Burrata* R\$ 85,00

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

*Gnocchi D'Amici* R\$ 89,00

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

### PASTA GRANO DURO

*Penne al Ragù di Angnello* R\$ 109,00

Penne com ragu de cordeiro  
*Penne with lamb ragu*

*Linguine Alle Vongole* R\$ 102,00

Linguine com vôngoles ao vinho branco  
*Linguine with scallops in white wine*

*Spaghetti al Frutti di Mare* R\$ 121,00

Espaguete com frutos do mar  
*Spaghetti with seafood*

### RISOTTO

*Risotto com Funghi Porcini Secchi* R\$ 109,00

Arroz arbóreo com cogumelos secos  
*Arboreal rice with dried mushrooms*

*Risotto alla Pescatora* R\$ 124,00

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

*Risotto D'Amici* R\$ 136,00

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

## PESCI

*Gamberoni al Champagne* R\$ 172,00

Camarões VG flambados no champagne e noisete de maçã acompanhados de arroz com passas  
*VG prawns flambéed in champagne and apple noisete accompanied by rice with raisins*

*Cicale di Mare Alla Griglia* R\$ 169,00

Cavacas grelhadas com risoto de limão siciliano  
*Grilled Cavaca with Sicilian Lemon Risotto*

*Cernia in Guazzetto* R\$ 159,00

Cherne grelhado ao molho de limão e alecrim com batatas ao forno  
*Grilled cherne in sicilian lemon and rosemary sauce with potato*

*Pesce Alla Erbe Fini* R\$ 125,00

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\$ 143,00

Polvo grelhado ao molho de champagne com risoto de tomate  
*Grilled octopus in champagne sauce with tomato risotto*

*Baccalà Al Forno* R\$ 164,00

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\$ 117,00

Filé mignon ao molho de cogumelos frescos e batata gratinada  
*Filet mignon in fresh mushrooms sauce and potatoes au gratin*

*Filetto Rossini* R\$ 205,00

Medalhão de filé mignon ao molho de trufa com foie gras e purê de batatas especial  
*Filet mignon medallion in black truffle sauce with foie gras and special mashed potatoes*

*Ossobuco di vitelo* R\$ 122,00

Ossobuco de vitelo com polenta cremosa  
*Calf ossobuco in the oven with creamy polenta sauce*

*Spalla d'Angnello* R\$ 131,00

Paleta de cordeiro ao forno com risoto de açafrão  
*Lamb palette in the oven with saffron risotto*

*Braciola D'Angnello* R\$ 179,00

Costeletas de cordeiro grelhadas acompanhadas de risoto de hortelã  
*Grilled lamb chops in its own gravy accompanied by mint risotto*

## POLLAME

*Anatra Al Vino Rosso* R\$ 127,00

Pato assado ao molho de vinho tinto com purê de maçã  
*Roast duck in red wine sauce with apple puree*

## BAMBINI

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

*Chicken fillet, fish or grilled mignon accompanied by rice, beans and french fries*

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

*Pasta in white wine, bolognese or tomato sauce*

## DOLCI

*Pera al Barolo con gelato* R\$ 36,00

*Pera cozida no vinho tinto com sorvete de creme*

*Pear stewed in red wine with vanilla ice cream*

*Tiramisu* R\$ 38,00

*Clássica sobremesa italiana feita com pão de ló, mascarpone e café expresso*

*Classic Italian dessert made with sponge cake, mascarpone and espresso*

*Crema brulée al Limone* R\$ 34,00

*Creme brulê de limão siciliano*

*Sicilian lemon crème brulée*

*Soufflé ao Cioccolato con gelato alla vaniglia* R\$ 45,00

*Suflê de chocolate com sorvete de creme*

*Chocolate soufflé with vanilla ice cream*

*Panacotta* R\$ 38,00

*Sobremesa típica da região italiana de Piemonte acompanhada de calda de frutas vermelhas*

*Typical dessert from the Italian region of Piemonte*

*Mille foglie* R\$ 42,00

*Mil folhas com creme pâtisserie e calda de frutas vermelhas*

*Millefeuille with pâtisserie cream and red fruits syrup*

*Strudel di mela (Diet)* R\$ 32,00

*Massa folhada com maçã, passas e canela acompanhada de sorvete de creme diet*

*Puff pastry with apple, raisins and cinnamon accompanied by diet cream ice cream*

*Gelati* R\$ 22,00

*Sorvetes variados*

*Various kinds of ice cream*

*Frutta di Stagione* R\$ 22,00

*Frutas da estação*

*Seasonal fruits*