



**Chef Francisco Ansiliero, proprietário do Dom Francisco. No prato, bacalhau na brasa**

## Destaque do menu

Comemorando 36 anos em atividade, o Dom Francisco faz parte da história de Brasília. Desde 1988, o restaurante cativa o coração dos brasilienses para além do sabor — a valorização de produtos locais e o bom atendimento são dois dos principais pilares da casa comandada pelo chef Francisco Ansiliero. “É difícil falar da importância da casa para a cidade. Fomos pioneiros em muitas coisas, como, por exemplo, na preocupação com a qualidade do azeite, na seleção da carta de vinhos, e tivemos nossa participação na evolução da gastronomia de Brasília”, pontua o proprietário da casa.

“Ensinamos coisas para a cidade, mas também aprendemos muito, tanto com clientes, quanto com os colegas de profissão. Essa troca, tão importante para o desenvolvimento do setor, é um dos aspectos mais gratificantes desta jornada. É motivo de muita alegria ver o padrão a que a gastronomia da cidade chegou.

Brasília hoje tem uma cena gastronômica importante no cenário nacional, com grandes chefes e excelentes casas. Temos muito orgulho de fazer parte desta história”, afirma o chef.

No menu, Ansiliero conta sua história de vida por meio de pratos idealizados por ele. Um dos responsáveis pelo renome do local, o bacalhau é a estrela de um dos carros-chefes do restaurante, o bacalhau na brasa (R\$ 385 — duas pessoas), acompanhado por batatas coradas ou arroz de brócolis. Segundo o chef, o peixe remete ao convívio com uma comunidade portuguesa de Trás-os-Montes, atendida por ele na época em que era pároco na periferia de São Paulo. A escolha é uma das especialidades de Ansiliero, que criou um corte próprio do lombo do peixe.

Ademais do menu vasto e variado, a adegas também é destaque no Dom Francisco, que conta com uma das maiores cartas de vinhos do país. São cerca de mil rótulos

de 26 países, que variam de R\$ 72,00 a quase R\$ 16 mil, passando por todos os estilos de espumantes, brancos, rosés, tintos e fortificados, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção.

Fazem parte da seleção tanto opções de ícones do mundo do vinho quanto de produções artesanais, todos acondicionados em três adegas climatizadas, sendo a primeira para vinhos tintos do novo mundo, a segunda para tintos do velho mundo e uma terceira exclusiva para vinhos espumantes, brancos e rosés, em que as garrafas são mantidas a 60°C, prontos para consumo.

De acordo com Francisco, são muitas as opções de vinhos que casam bem com o bacalhau, principalmente os espumantes, brancos estruturados, vinhos verdes e tintos menos tânicos. Entre elas, ele destaca os rótulos Filipa Pato 3B Brut Rosé (R\$ 190), Alvarinho Soalheiro (R\$ 315), Reguengos Reserva branco (R\$ 139), Garbo Inquieto Merlot Sauvignon Blanc (R\$ 160) e Pétales del Bierzo (R\$ 398).

**CLUBE** 20% DE DESCONTO\*  
do assinante  
\*p/ pedidos na loja

ONDE A TRADIÇÃO SE UNE COM A INOVAÇÃO

- 🍷 Massas de longa fermentação
- 🍅 Molhos feitos na casa
- 🌱 Opções para dietas com restrições

📞 61 99890-7232

Conheça o novo ambiente na **Qe28 do Guará II**

**Nózinho de Alho**  
8 unidades

Assinante **CORREIO BRAZILIENSE** ganha entrada +20% de desconto!