

## Memórias transformadas em sabores

Transformar memórias, viagens e descobertas pelo Brasil em pratos cheios de afeto — esse era o objetivo do chef Francisco Ansiliero quando abriu as portas do restaurante Dom Francisco, há mais de 37 anos. “Crescemos com a cidade e com a nossa família, preservando os clássicos que marcaram gerações e explorando novos sabores do Cerrado e da Amazônia. Hoje, seguimos honrando esse legado — levando tradição e Brasil à mesa, todos os dias”, garante Giuliana Ansiliero, filha de Francisco.

Desde a inauguração da casa, três pratos acompanham a história do restaurante e conquistaram gerações, segundo a também proprietária: bacalhau em lascas à portuguesa, picanha com farofa de ovos e

costela de tambaqui na brasa. Entre eles, no entanto, o peixe sempre foi um símbolo da tradição familiar, aponta Giuliana.

“Preparado em lascas, como manda a receita clássica, nosso bacalhau (\$ 199) é servido em porção generosa para duas pessoas — perfeito para compartilhar, como gostamos de celebrar a mesa por aqui. E nada combina melhor com esse prato do que um bom vinho verde, fresco e leve”, afirma. A sugestão da proprietária é a Torre de Menagem Escolha, Quintas de Melgaço (R\$ 198).

Em maio, foi concedido em sessão no Plenário da Câmara Legislativa do Distrito Federal (CLDF) o título de cidadão

**O bacalhau é um dos pratos principais do Dom Francisco desde a inauguração, em 1988**

honorário ao chef de cozinha Francisco Ansiliero. Na ocasião, o catarinense descreveu a

honraria como algo “realmente saboroso, delicioso, concordando com meus sentimentos sobre a cidade”. “O restaurante acabou crescendo com Brasília, e eu junto”, complementou.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



nordestinos, como a buchada de cabrito (R\$ 224,90 — quatro pessoas) e a galinha cabidela (R\$ 174,90 — quatro pessoas), dourada no molho ou frita.

**Restaurante de comida nordestina, o Palhoça tem como destaque a carne de sol**

## Encontro de gerações

Aberto desde a década de 1970, o Palhoça também é um clássico da gastronomia brasileira. Um dos primeiros restaurantes de carne de sol da cidade, a casa, que começou como um quiosque, foi fundada em 1978 pelo casal Maria de Lurdes e Nilo Salvino Leite e, pouco a pouco, conquistou o coração dos moradores da capital ao trazer para o centro do país um pouco da cultura nordestina.

Reunindo diferentes gerações de famílias — clientes

que frequentavam a casa há 40 anos, hoje almoçam no estabelecimento aos fins de semana com os filhos e netos —, o restaurante se mantém simples, priorizando servir ao público boa comida a um preço acessível. O carro-chefe do Palhoça é a própria carne de sol (R\$ 217,90 — quatro pessoas), servida com arroz, feijão fradinho, mandioca, paçoca e queijo de manteiga ou coalho.

O menu, porém, vai além e oferece outros pratos típicos

### ONDE COMER?

#### Bar Beirute

CLS 109, bloco A, loja 2/4  
CLN 107, bloco D, loja 1  
Todos os dias, das 11h às 1h

#### Dom Francisco

CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15  
De segunda a sexta, das 11h30 às 15h30 e das 19h às 0h  
Sábado, das 11h30 às 0h  
Domingo, das 11h30 às 17h  
Asbac (Setor de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 Conjunto 31)  
De segunda a sábado, das 12h às 23h  
Domingo, das 12h às 17h

#### Palhoça

EPIA Sul, conjunto H, lote 3 (Atrás da Petz)  
De segunda a quinta, das 11h às 15h  
De sexta a domingo, das 11h às 17h

#### Roma

CRS 511, bloco B, loja 61  
De segunda a sábado, das 11h às 16h e das 18h às 22h  
Domingo, das 11h às 16h

MENU  
*dolce*VITTA  
LUCCA  
RESTAURANTE  
APENAS NO JANTAR



MENU 3 ETAPAS: ENTRADA +  
PRINCIPAL + SOBREMESA R\$ **150**  
POR CASAL

3H DE ESTACIONAMENTO GRÁTIS

SHS, QD 6, BRASIL 21 SUÍTES - BLOCO F, 1º ANDAR

CONHEÇA  
MAIS:



BRASIL 21

WWW.RESTAURANTELUCCA.COM.BR