

TODAS AS FESTAS COM

MUITO PRAZER

EMPORIO
FASANO



CEIAS E CESTAS 2023

EF

94 PÁGINAS DE MUITO PRAZER

Ao longo das próximas páginas vamos dividir com vocês a nossa ideia de como tornar as festas de final de ano, que já são especiais, ainda mais especiais.

Queremos que vocês entrem no nosso Emporio como quem entra em uma loja de presentes e acredite: todos os nossos milhares de produtos podem se transformar em uma lembrança única.

Para tanto criamos várias ceias, criamos cestas de presentes e colocamos todos os nossos colaboradores à disposição para que vocês também possam criar seus presentes e viverem uma experiência de muito prazer.

BOM NATAL E FELIZ ANO NOVO



JUNTOS MAIS UMA VEZ

Algum sábio anônimo disse: não podemos comprar a felicidade, mas podemos comprar uma boa refeição.

Se a ela acrescentamos uma boa bebida e a presença de amigos e parentes, não erramos em dizer que **A FELICIDADE ESTARÁ COMPLETA.**

Aqui no Emporio acreditamos nisso e estamos muito felizes porque, mais uma vez estaremos juntos, ao redor de uma mesa, de muitas mesas, celebrando o Natal e a chegada do novo ano.

Estaremos sorrindo ao imaginar as muitas histórias que serão lembradas, compartilhadas toda vez que se erguer um brinde à tal felicidade, ao futuro, à paz.

Nos sentiremos cúmplices da alegria e do prazer que muitos irão sentir quando abrirem nossas cestas de presentes e perceberem que tudo foi escolhido com muita precisão e carinho.

No mais, desejamos que você sorria ao abrir cada página desse nosso catálogo e que você consiga imaginar esse seu sorriso contagiando todas as pessoas que você ama.

Vamos celebrar o natal, o novo ano. Mas, principalmente, vamos celebrar a vida **COM MUITO PRAZER!**

ÍNDICE

O SABOR DAS FESTAS

PRATOS PRINCIPAIS E ACOMPANHAMENTOS PARA SUA CEIA

AS CEIAS DOS NOSSOS CHEFS

LEMBRANÇAS E HISTÓRIAS DE FESTAS DE FIM DE ANO DOS NOSSOS CHEFS

BRANCO, TINTO, ROSÉ OU ESPUMANTE?

INDICAÇÕES DOS SOMMELIERS MANOEL BEATO E RENATO BRASIL

PRESENTE IDEAL. O QUE É ISSO?

FASANO CASA, POR ANA JOMA FASANO

CESTAS PRESENTEÁVEIS

CESTAS E KITS PERSONALIZADOS PARA PRESENTEAR

INFORMAÇÕES

HORÁRIOS, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, RETIRADAS E CONTATOS



O SABOR DAS FESTAS

Montar as ceias de Natal e Ano Novo continua sendo um desafio delicioso.

A gente se vê lidando com a tradição, com velhos hábitos, com simpatias e, claro, com novas tendências. A relação dos pratos que NÃO PODEM FALTAR vai ficando maior a cada ano.

Da mesma forma, vai ficando cada vez maior o prazer que sentimos ao elaborar essa generosa lista de tantos sabores.

Escolha com calma e tenha certeza de que todas as opções deixarão você e seus convidados muito felizes.

danio braga



PRATOS PRINCIPAIS

Pratos disponíveis nas porções sugeridas.
Para outras quantidades, consulte o nosso concierge.

BACALHAU CONFIT COM BATATA E TOMATE Serve até 4 pessoas	320 1kg
TENDER GLACEADO COM MOSTARDA E MEL Serve até 6 pessoas	420 1kg
SALMÃO COM FRUTAS SECAS NATALINAS Serve até 4 pessoas	380 1kg
LOMBINHO DE PORCO ASSADO Serve até 4 pessoas	310 1kg
MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON Serve até 4 pessoas	320 1kg
PERU ASSADO Serve até 10 pessoas	1.290 10kg
PERU ASSADO FATIADO Serve até 10 pessoas	1.590 10kg





ACOMPANHAMENTOS

Pratos disponíveis nas porções sugeridas.
Para outras quantidades, consulte o nosso concierge.

CUSCUZ PAULISTA COM CAMARÃO Serve até 6 pessoas	380 1,2kg
TORTA DE BURRATA COM TOMATES ASSADOS Serve até 6 pessoas	280 1 kg
FAROFA SALGADA Serve até 2 pessoas	90 500g
SALPICÃO DE PERU Serve até 3 pessoas	98 500g
ARROZ COM AMÊNDOAS Serve até 3 pessoas	65 500g
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA Serve até 2 pessoas	75 300g
RAVIOLI DE BRIE E DAMASCO Serve até 2 pessoas	75 300g
BRANDE DE BACALHAU Serve até 4 pessoas	370 1kg

SALADAS E ENTRADAS

Pratos disponíveis nas porções sugeridas.

SALADA DE LENTILHA

Serve até 2 pessoas

120 | 500g

SALADA DE GRÃOS, ROMÃ E FRUTAS SECAS

Serve até 2 pessoas

130 | 500g

SALMÃO COM BLINIS

Serve até 4 pessoas

250 | 1kg

TÁBUA DE FRIOS

Serve até 4 pessoas

450

TÁBUA DE QUEIJOS

Serve até 4 pessoas

450

BURRATA

Serve até 6 pessoas

240 | 1kg





MENU CONFEITARIA

Disponíveis sob encomenda e em nosso balcão.

BÛCHE DE NOËL

400 | 1kg

TORTA DE FIGO

420 | 1kg

TIRAMISU

350 | 1kg

MENU FECHADO

Desfrute de uma ceia completa
de acordo com sua quantidade de convidados

PARA 4 A 6 PESSOAS 1.515,55

CUSCUZ PAULISTA COM CAMARÃO | SALADA DE GRÃOS,
ROMÃ E FRUTAS SECAS | BACALHAU CONFIT COM BATATA
E TOMATE | MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON | SALPICÃO DE PERU
FAROFSA SALGADA | TORTA DE BURRATA COM TOMATES
ASSADOS | ARROZ COM AMÊNDOAS

PARA 6 A 8 PESSOAS 1.830,05

SALPICÃO DE PERU | SALADA DE GRÃOS, ROMÃ E FRUTAS
SECAS | MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON | SALMÃO ASSADO
COM FRUTAS SECAS NATALINAS | TENDER GLACEADO
COM MOSTARDA E MEL | BRANDADE DE BACALHAU
FAROFSA SALGADA | TORTA DE BURRATA COM TOMATES
ASSADOS | ARROZ COM AMÊNDOAS | SALADA DE LENTILHA

PARA 8 A 12 PESSOAS 3.079,55

CUSCUZ PAULISTA COM CAMARÃO | SALADA DE
GRÃOS, ROMÃ E FRUTAS SECAS | SALADA DE LENTILHA
PERU ASSADO | SALMÃO ASSADO COM FRUTAS
SECAS NATALINAS | TENDER GLACEADO COM MOSTARDA
E MEL | SALPICÃO DE PERU | BRANDADE DE BACALHAU
FAROFSA SALGADA | TORTA DE BURRATA COM TOMATES
ASSADOS | ARROZ COM AMÊNDOAS



Luca Gozzani,
chef do Fasano:
sentimento especial
pelas festas
de fim de ano



AS CEIAS DOS NOSSOS CHEFS

Eles passam o ano transformando nossas refeições em momentos especiais de grande prazer.

Passaram os últimos meses colaborando para que o Emporio tivesse as melhores ceias de natal e ano novo. Pois agora chegou o momento de descobrirmos como será a ceia desses chefs.

O que eles gostam, o que eles comem, o que eles compartilham durante as festas e o que lhes dá muito prazer.



luca gozzani

No Natal, na casa de Luca, chef do Fasano, em Empoli, a 20 quilômetros de Firenze, não existe a ceia de Natal. Explicando melhor: tudo começa com um almoço no dia 25, que segue ao longo do dia e entra pela noite. A família é grande, e cada um traz um prato. A calma com que ele relata esse acontecimento – sim, trata-se de um evento – chega a ser impressionante. O crostini di fegatini está sempre presente. Um pouco de salmão defumado. Uma polentinha com queijo. Claro que ninguém se atreve a esquecer do capeletti in brodo e muito menos do pappardelle com ragu de javali. Um belo peixe assado vai à mesa no momento certo. A bistecca fiorentina, a clássica, idem. Basta? Ainda falta o arrosto infilato: um espeto no qual se alternam fatias de pão, pimentão, codorna, porco, linguiça, batata. E vai ao fogo, em um tipo de churrasqueira. Importante: a gordura que vai pingando volta para o arrosto. Para deixá-los tranquilos, Luca avisa que antes da chegada da sobremesa, eles se levantam e fazem uma boa caminhada. Chega a vez do tiramisù, do pandoro com crema pastissiere e, para não se preocupar com o peso: frutas. Acabou? Não. Ainda faltam algumas rodadas de tombola – o nosso bingo. Se isso não é um Feliz Natal, o que poderia ser?

EF

vanessa silva

A Vanessa é a chef do recém-premiado Bistrô Parigi e fez uma confissão maravilhosa. No Natal de sua família, o que não pode faltar é a Salada de Bacalhau da tia Zulmira. Tia Zulmira já não está mais entre nós. Coube à Vanessa dar continuidade a essa tradição. E a confissão vem agora: ela segue exatamente, passo a passo, a receita da tia e a tia cometia "pequenos erros" que uma chef, em sua cozinha profissional, não aceitaria. Mas e daí? A regra não se aplica quando a memória afetiva fala mais alto. Respeitar essa memória é um ato de reverência e amor. E quando falamos de Natal, parece que é isso que realmente importa.





eric berland

O chef francês do premiado Parigi, quando chega o Natal, parte para a gelada Montreal, onde moram suas filhas e sua mulher, todas amantes da boa mesa. Nesse dia, ele prepara uma ceia bem francesa: foie-gras, ostras, peru com castanhas e a tradicional sobremesa Bûche De Noël. Segundo ele, sabores que combinam muito bem com a neve que cai lá fora. E a noite segue, com todos que ama ao redor de uma mesa farta. O frio, claro, fica do lado de fora.

EF

zé branco

Zé Branco comanda a cozinha do Hotel Fasano Trancoso, que certamente está entre as melhores da Bahia e, claro, do país. Passa o ano a criar novos pratos e a sugerir novas experiências para os felizardos que frequentam esse pedaço maravilhoso de Brasil. Mas quando chega o Natal, Zé Branco não cria nada. Nessa noite, quem comanda a festa é a sua avó, a portuguesa Maria da Glória Garcia. Não ela, que já se foi, mas o seu legado de sabor. O que ela fazia, ele reproduz todos os anos. Comem um peru, a clássica maionese e até o polêmico arroz com passas. Mas entre os pratos, um deles o intriga: o bacalhau com grão-de-bico, regado com muito azeite português. Há anos faz igualzinho dona Maria fazia e, há anos, nunca sai igual. Talvez a resposta seja simples. Maria da Glória só havia uma.





nicola fedeli

O Nicola, nessa nossa conversa, viajou de Nova Iorque, onde é chef do Fasano NY, para uma fazenda na Toscana. São de lá as recordações mais fortes do Natal em família. Foi se lembrar da colheita da azeitona em novembro e do azeite fresquíssimo que, em dezembro, cobriria variadas receitas de bruschetta e legumes. Lembrou-se também de um grande forno onde seu avô assava um porco criado por eles. Aproveitava-se tudo, incluindo o sangue, o que hoje seria impensável. O forno não mais existe, mas o Natal não passa sem um belo assado, um arrosto. Da mesma forma, o clássico tortellini in brodo tem de estar à mesa. Trufas brancas também, sobre alguma massa como um gnocchi, um tajarin. No Natal de Nicola e de sua família, o respeito aos clássicos é o tempero que torna tudo mágico.

EF

Luigi moressa

Luigi, o chef do Gero Rio, é o sétimo de oito filhos. A partir dessa informação, já é possível imaginar a mesa em volta da qual todos se reúnem para celebrar o Natal. E isso acontece em Padova, na região do Veneto, onde Luigi nasceu. E acreditem, foi no dia 25 de dezembro. E no dia 26, seu avô, que já se foi, mas deixou para toda a grande família recordações muito saborosas. Luigi conta que no outono se colhe, nos bosques, o funghi que irá secar e estará perfumando alguma massa. Uma lasagna também vai à mesa e, claro, o tradicionalíssimo tortellini in brodo. Uma bela galinha caipira é desossada, recheada e assada. Por vezes uma galinha d'angola a substitui. E se houver um caldo, será feito com um frango capão. A polenta que acompanha - a branca - é "jogada" sobre uma tábua de madeira de quase um metro de diâmetro. Verduras, ervas, todas colhidas por eles, são refogadas em bom lardo. O tiramisù obrigatório encerra o banquete, mas não a festa, que certamente termina com todos cantando parabéns, para o menino Jesus, para o jovem Luigi e para o saudoso Gino Stefano, o avô.





BRANCO, TINTO, ROSÉ OU ESPUMANTE?

É claro que, dependendo da ocasião e do que se estará comendo, segundo os nossos sommeliers, um deles será o mais apropriado. E nem sempre haverá um consenso. Mas sem dúvida, eles concordam que entre os quase mil rótulos da adega do Emporio, muitos deles serão a escolha perfeita para harmonizar com sua festa e sua alegria.



manoel beato

Hora das festas, sem vinhos não tem graça. Mas quais os mais adequados para as tais? Brancos consistentes e vibrantes para o Bacalhau, tintos leves para as aves, buscando os mais aromáticos quando há frutas e condimentos marcantes. Tintos encorpados para carnes. Rosados para os arrozes, as massas, e algumas entradas, que também podem ir bem com o clássico espumante. E espumantes doces, moscatéis, um Madeira, ou um Porto para andar de braços dados com o panetone e outras sobremesas. Por último, em ambientes quentes, esfrie um pouco mais cada vinho, mesmo os tintos, pois na taça, em poucos minutos a temperatura muda. Só a da festa que ficará cada vez mais agradável.

renato brasil

O Natal é o tempo de reencontros, de união e partilha. É quando trocamos presentes e lembranças, e temos a oportunidade de sentir o acolhimento da família e amigos. E a melhor forma de trazer o mundo à mesa é através do vinho, é como se pudéssemos enviar um pedaço do mundo de presente para quem gostamos e apreciar um pouco do que foi produzido, contar uma história do que foi vivido, visitado ou simplesmente combinado com aquela refeição. E para celebrar essa data tão mágica, temos algumas sugestões nas próximas páginas



**Fasano Pinot Grigio
Di Lenardo • Friuli • 2022**

O vinho branco elegante e refrescante, notas cítricas delicadas o fazem um grande coringa na harmonização de queijos, peixes e frutos do mar

202



**Fasano Barolo DOCG
Gianni Gagliardo
Piemonte • 2018**

O Fasano Barolo é um ícone de ótima tipicidade e deliciosamente pronto para beber agora mas ainda com muito potencial de envelhecimento, mostra notas terrosas, de tabaco, de rosas e de especiarias doces envolvendo toda sua fruta. Tem vibrante acidez, textura fina, de ótima sensação gustativa e final longo e persistente, confirmando o nariz

750



**Fasano Prosecco di
Valdobbiadene Superiore
De Faveri • Vêneto • 2021**

Um espumante aromático e delicado, com notas florais, limão siciliano e a cremosidade de uma mousse o fazem único

274



**Fasano Chianti Clássico
Rosseti • Toscana • 2020**

Um clássico da zona de San Casciano in Val di Pesa, região que fica entre as cidades de Siena e Florença, que leva o nome de Fasano pela sua grande identidade da região da Toscana

300



**Fasano Brunello di
Montalcino DOCG
Dievole • Toscana • 2017**

O imponente vinho de Montalcino passa por um período de afinamento de 38 meses em barris de carvalho francês, dando aporte de especiarias, tostados e notas de defumação

Um vinho com grande estrutura aromática e muito corpo

750



**Fasano Chianti
Poggiotondo • Toscana • 2020**

O querido por todos, um vinho com notas aromáticas de frutos vermelhos frescos como morangos e cerejas, a boca é delicada e muito versátil para massas recheadas, molhos de tomate e carnes vermelhas

242 • 750mL
455 • Magnum 1,5L





**Château Teyssier
Montagne Saint-Emilion
2018**

O Teyssier é um vinho da histórica região de Saint Emilion, com um corte prioritário de Merlot com Cabernet Sauvignon que aporta notas de frutos vermelhos, cereja, ameixa, e notas empireumáticas de chocolate amargo e tostados

345

**José Ignacio • Tannat
Bodega Oceânica
Maldonado • Uruguai
2022**

A icônica casta do sudoeste francês em uma versão jovial do Uruguai, em uma versão muito equilibrada, com muita fruta vermelha, especiarias e uma estrutura de corpo que pede grandes cortes de carne vermelha

150

**Les Trois Manoirs
Médoc • 2016**

Um Cru Bourgeois do Médoc, clássico blend de Cabernet Sauvignon com Merlot com início de notas de evolução de sete anos, mas ainda com muita vida e elegância, para carnes vermelhas grelhadas e pratos com muita intensidade gustativa

300

**Pagliareto • Lunadoro Vino
Nobile di Montepulciano
Toscana • 2017**

A casta Sangiovese com a sua elegância é chamada de Prugnolo Gentile, com aromas de cereja e toques de evolução, textura fina e corpo médio

O Pagliareto é um vinho completo

485



Le Vaglie Classico
Verdicchio dei Castelli
di Jesi • Marche • 2020

Da região do Marche,
centro de Itália a Verdicchio
faz um branco aromático
e elegante, com a sensação
gustativa de fruta de
polpa branca, acidez viva
e um ótimo corpo

195 • 750mL
390 • Magnum 1,5L



Governo All'Uso Toscano
Tenute PoggioCaro
Toscana • 2019

Um blend da famosa uva
toscana Sangiovese com
castas francesas Cabernet
Sauvignon e Syrah fazem
um vinho com muita
elegância aromática e uma
estrutura de corpo para
grandes pratos de carnes
grelhadas

265



Masso Antico (Orgânico)
Negroamaro • Salento
2021

Do sul da Itália, de vinhedos
de cultivo orgânico se
produz o Masso Antico
um vinho de aromas
de compota de frutas
vermelhas, encorpado,
porém bastante macio

250

Chateau de la Jousselinière
Vins Moutrou • Muscadet
Sèvre et Maine • Loire • 2020

Aquele vinho branco que combina com tudo do mar, um vinho leve e com bastante frescor, notas de frutas brancas maduras e um toque de mel que fazem um vinho delicioso

150



Saint Andrieu L'Oratoire
Coteaux Varois
em Provence • 2020

Dos mesmos produtores do Chateau Talbot de Saint Julien o Saint Andrieu é um rosé da Provence de cartilha, com nariz exuberante e boca delicada, excelente para dias quentes e culinárias de frutos do mar

120



José Ignacio • Pinot Noir
(Rosé) • Bodega Oceánica
Maldonado • Uruguai • 2021

Um rosé da região de Maldonado no Uruguai, com notas cítricas como acerola, e a boca é super refrescante, perfeito para pratos de peixes, sushis ou simplesmente como um aperitivo

150



Las Piletas • Malbec
Valle de Uco • Mendoza • 2021

Do sul da Itália, de vinhedos de cultivo orgânico se produz o Masso Antico, um vinho de aromas de compota de frutas vermelhas, encorpado, porém bastante macio

380



DESTILADOS
COM MUITO
PRAZER

EF



**Royal Salute
21 anos Signature**

Este uísque rico e complexo representa o casamento perfeito de uísques de malte, cada um dos quais foi envelhecido individualmente em barris de carvalho durante 21 anos

Ao paladar, o defumado de carvalho é intensificado por uma poderosa fragrância floral e uma aveludada cremosidade que envolve toda a boca

1.120

Monkey 47 Dry Gin

Gin alemão super artesanal produzido com infusão de 47 botânicos que fazem jus ao nome. A produção é feita em pequenos lotes e a água utilizada em sua produção vem direto da fonte da floresta negra, bem como vários dos seus preciosos botânicos

420



Havana Selección de Maestros

É um rum cubano envelhecido e selecionado em três etapas pelos Maestros Roneros de Havana Club. Um produto de excelência que apresenta o melhor estilo de rums envelhecidos e selecionados

540



The Glenlivet Caribbean

A edição do Single Malt Scotch com envelhecimento em barris de rum caribenho. Os barris de rum conferem ao whisky toques de maçãs vermelhas e um caramelo mais escuro, mas sem perder as características clássicas de destilaria

Perfeito para desfrutar com um coquetel refrescante ou puro, do jeito que você gosta

500



Aberlour 14 Years Old

Com dupla passagem por barris de carvalho americano e de Jerez o Aberlour 14 Years Old apresenta notas suaves de caramelo e amora no paladar, seguidas por sutis notas de e torta de maçã e gengibre e especiarias

665



PRESENTE IDEAL. O QUE É ISSO?

Existe um jeito de levar um pouco do Fasano para sua casa. E o Fasano, sabemos, não é simplesmente um restaurante, um hotel. Fasano é um conceito de elegância, discreta sofisticação e respeito ao clássico que nunca sai de moda. E esse conceito tem sido traduzido nas peças da coleção Fasano Casa, que nesse Natal certamente se transformam em uma muito exclusiva alternativa para se presentear. Você poderá escolher entre as peças individuais ou compor cestas personalizadas. Será com muito prazer que nossos colaboradores irão lhe apresentar toda a nossa coleção e ajudar você a escolher os presentes perfeitos.

ana joma fasano



Bolsa Couro de Vaca



Enxoval Verde
Água Algodão



Cerâmica
Filete Azul



Vela com
aroma Emporio



A ARTE DE PRESENTEAR

Alguns itens da
coleção Fasano Casa
selecionados por Ana

EF



Tábuas
com suporte

Bolsa Soleta



Necessaire Linho

Vela Quadrada
Vermelha



Cerâmica
Filete Ouro



EF

CESTAS COM MUITOS PRAZERES

Um dos grandes diferenciais do Emporio Fasano é a sua curadoria de produtos, que vai desde importados exclusivos a objetos artesanais, produzidos localmente por pequenos produtores. São diversos itens, como:

- Vinhos, espumantes, cervejas e destilados
- Águas premium e tônicas especiais
- Frios, embutidos e queijos
- Cafés especiais e chás
- Antepastos e conservas
- Chocolates, biscoitos, torradas e petit-fours
- Massas, molhos e azeites
- Mel e geleias
- Flores, velas, mantas, pijamas e itens de lifestyle

Conheça nas próximas páginas algumas de nossas escolhas de produtos para este ano, organizados em kits e cestas especiais, prontos para você presentear com muito prazer.

As cestas contêm apenas os produtos listados. Imagens meramente ilustrativas. Podem ocorrer substituições por produtos similares ou de qualidade superior.



KIT PERUGIA PIACERE

292,60

Pandoro Fasano, Crema Gianduia Scyavuru, Crema al Cioccolato Bianco Scyavuru, Crema Caramelo Salato Scyavuru

Esta cesta traz a essência da Itália com seu Pandoro Fasano, uma delícia italiana tradicional do Natal. Acompanhado por três variedades de cremes Scyavuru – Gianduia, Chocolate Branco e Caramelo Salgado – é uma verdadeira celebração de sabores indulgentes e texturas suaves.



EF

KIT CAPRI COMPAGNIA

311,50

Gin Single Fin, Zimbro Selezione Fasano, Anis Estrelado Selezione Fasano, Pimenta Rosa Selezione Fasano, Rodela de Laranja Selezione Fasano, Cesta com alça de couro

Ideal para os amantes de coquetéis, este kit inclui Gin Single Fin e uma seleção exclusiva de especiarias da Selezione Fasano: Zimbro, Anis Estrelado, Pimenta Rosa e rodelas de Laranja. Estes ingredientes, juntamente com a elegante cesta com alça de couro, prometem criar experiências de bebidas memoráveis.



KIT VERONA VINO

336,70

Pinot Grigio Fasano, Tamara Medjool Selezione Fasano, Mix de Nuts Premium Selezione Fasano, Amendoim Torrado Selezione Fasano

A essência do vinho italiano é capturada neste kit com um requintado Pinot Grigio Fasano. Complementado por Tamara Medjool, um mix de nuts premium e amendoim torrado da Selezione Fasano, oferece uma combinação equilibrada de sabores e texturas.

EF



EF

KIT ASSISI AURORA

388,80

Café Torrado Selezione Fasano, Biscoitos Gingerbread Selezione Fasano, 2 Xícaras de Café com Pires de Cerâmica com Filete Azul da coleção Fasano Casa

Este kit traz a tranquilidade de uma manhã em Assisi, com seu Café Torrado Selezione Fasano e Biscoitos Gingerbread. As xícaras de café com pires de cerâmica adicionam um toque de elegância, ideal para desfrutar de momentos de paz.



KIT PISA POMERIGGIO

439

Panetone Tradicional, Vinho Moscato
Michele Chiarlo

Representando um lanche da tarde em Pisa,
este kit combina um Panetone Tradicional com
Vinho Moscato Michele Chiarlo, criando um par
perfeito para uma tarde relaxante.

EF



EF

KIT FIRENZE FANTASIA

455,20

Cesta com alça de couro, Zaytas Rainbow, Zaytas Parmezaya, Ovelinha Fasano Bambini, Balas Lalka, Pipoca Sinta Mais, Suco de Uva com Mirtilo

Uma cesta colorida e imaginativa, com Zaytas Rainbow e Parmezaya, Ovelinha Fasano Bambini, Balas Lalka, Pipoca Sinta Mais e Suco de Uva com Mirtilo. Cada item é uma surpresa, prometendo uma viagem culinária vibrante.



KIT MODENA MOMENTI

500

Panetone Tradicional, Prosecco Fasano

Uma celebração de momentos especiais, este kit contém um Panetone Tradicional e Prosecco Fasano, ideal para brindar às festas de fim de ano com um toque clássico italiano.

EF



EF

KIT TOSCANA TRANQUILLO

530

Vinho Pinot Noir Rosé José Ignacio,
Agenda Fasano, Paper Bag Fasano

Este kit é um convite para relaxar,
planejar e sonhar, enquanto se defruta de
um suave Pinot Noir Rosé José Ignacio.



KIT BERGAMO BELLEZZA

616,30

Panetone Crema Cacao, Azeite Extra Virgem Fasano, Spaghetti Fasano, Molho Passata Fasano, Vinho Chianti Fasano

A beleza de Bergamo é capturada neste kit com Panetone Crema Cacao, Azeite Extra Virgem Fasano, Spaghetti Fasano, Molho Passata e Vinho Chianti Fasano, oferecendo uma experiência gastronômica italiana autêntica.

EF



EF

KIT UMBRIA UNICO

695

Vinho do Porto Taylor's Fine Tawny, Paper Bag Fasano, Calendário do Advento Selezione Fasano

Este kit é uma verdadeira joia, com Vinho do Porto Taylor's Tawny, Paper Bag Fasano e o Calendário do Advento, Selezione Fasano, ideal para apreciar um final de ano único.



KIT LUCA LUSO

732,76

Vinho Pinot Grigio Fasano, Vinho Chianti Fasano,
Caixa de Couro Fasano

Luxo e sofisticação definem este kit, que inclui
Pinot Grigio e Chianti Fasano, juntamente com
uma elegante Caixa de Couro Fasano,
ideal para os apreciadores de vinhos finos.

EF



EF

KIT ROMA ROMANTICA

898,76

Necessaire de linho Fasano,
Vinho Château Ramon Monbazillac

Este kit, inspirado no romance de Roma,
combina o Necessaire de linho Fasano Casa
com o vinho Château Ramon Monbazillac,
criando uma atmosfera intimista e sofisticada.



KIT TRENTINO TESORO

922

Vela Alta Olive Fasano, Castiçal Fasano,
Moleskine de Couro Fasano, Vinho Pinot Noir
Rosé José Ignacio

Representando os tesouros de Trentino, este kit
inclui a Vela Alta Olive Fasano, o Castiçal Fasano,
o Moleskine de Couro Fasano e o vinho Pinot Noir
Rosé José Ignacio, uma combinação perfeita
para noites aconchegantes.

EF



EF

CESTA PALERMO RELAX

1.008,90

Prosecco Fasano, Moleskine de Couro Fasano,
Caixa de Bombons Selezione Fasano

Ideal para momentos de relaxamento, esta cesta contém Prosecco Fasano, Moleskine de Couro Fasano e uma Caixa de Bombons Selezione Fasano, proporcionando uma experiência indulgente e relaxante que é a essência de Palermo.



CESTA SIENA SERATA

1.106

Vela Ocre, Vela Vermelha, Vela Off-White, Vela Verde, Castiçal, Jarra Dourada

Perfeita para uma noite elegante, esta cesta apresenta Velas de diversas cores e um castiçal, acompanhadas por uma jarra dourada. É ideal para criar um ambiente acolhedor e sofisticado, refletindo o charme de Siena.

EF



EF

CESTA RAVENA RITROVO

1.180

Vinho Barolo Fasano, Porta Vinhos Lona e Couro Fasano

Esta cesta é um tributo aos encontros memoráveis, com um Vinho Barolo Fasano excepcional e um Porta Vinhos de Lona e Couro Fasano, ideal para compartilhar com amigos e família em momentos especiais.



CESTA PARMA PICNIC

1.364,20

Fettuccine Fasano, Molho Pomodori Fasano, Vinho Chianti Fasano, Azeite Extra Virgem Fasano, Amendoa Dourado, Biscoito Amanteigado de Avelã Selezione Fasano, Baú de Junco

Perfeita para um piquenique ao ar livre, esta cesta inclui Fettuccine Fasano, Molho Pomodori, Vinho Chianti, Azeite Extra Virgem, Amêndoas Douradas e Biscoito Amanteigado de Avelã Selezione Fasano, todos acomodados em um elegante Baú de Junco.

EF



EF

CESTA TORINO TOCCO

1.474,70

Prosecco Fasano, Panetone Tradicional, Mel Cremoso Selezione Fasano, Geleia de Damasco Selezione Fasano, Caixa de Bombons Selezione Fasano, Vela Vermelha com Base Fasano, Marron Glacê Cuevas

Uma celebração dos sentidos, esta cesta contém Prosecco Fasano, Panetone Tradicional, Mel Cremoso, Geleia de Damasco, Caixa de Bombons Selezione Fasano, Vela Vermelha com Base Fasano e Marron Glacê Cuevas. Cada item adicionando um toque especial à celebração.



CESTA VENEZIA VITA

2.428,50

Panetone Tradicional, Goiabada Selezione Fasano, Vinho Chianti Fasano, Prosecco Fasano, Caixa de Chocolate Estrelas Selezione Fasano, Biscoito Amanteigados de Avelã Selezione Fasano, Rigatoni Fasano, Moedor de Pimenta Fasano, Moedor de Sal Fasano, Mix de Frutas Secas Selezione Fasano, Molho Pomodori Fasano, Tomate Seco Fasano, Arroz Arbório Fasano, Azeite Extra Virgem Fasano, Balsâmico di Modena Fasano, Talo de Alcachofra Fasano, Azeitona Verde Fasano, Biscoitos Gingerbread Selezione Fasano, Baú de Madeira Fasano

Esta cesta é uma celebração da vida, com uma variedade impressionante de produtos gourmet: panetone, vinho, prosecco, chocolates, biscoitos, e mais, tudo em um baú de madeira que pode ser personalizado.

EF



EF

CESTA FERRARA SPLENDIDA

2.762,60

Panetone Tradicional, Mix de Frutas Selezione Fasano, Vodka Absolut Natural, Whisky Glenlivet Carribbean Reserve Single Malt, Whisky Chivas Regal 18 Anos, Champagne G.H.Mumm, Azeitona Verde Fasano, Talo de Alcachofra Fasano, Alcaparrones Fasano, Tomate Seco Fasano, Caixa de Bombons Fasano, Baú de Madeira Fasano

Esta cesta é uma festa em si, com uma seleção de bebidas de alta qualidade, incluindo Vodka Absolut, Whiskys Glenlivet e Chivas Regal, Champagne G.H.Mumm, acompanhados por petiscos e uma caixa de bombons Fasano; tudo em um baú de madeira que pode ser personalizado.



CESTA NAPOLI NOTTE

7.200

Panetone Tradicional, Azeite Extra Virgem Fasano, Balsamico di Modena Fasano, Gin Monkey, Rum Havana Club Seleccion de Maestros, Cognac Martell XO, Malt Whisky Aberlour 14 Anos, Whisky Chivas Royal Salute 21 Signature, Champagne Perrier-Jouët Belle Epoque, Talo de Alcachofra Fasano, Tomate Seco Fasano, Azeitona Verde Fasano, Molho Pomodori Fasano, Alcaparrones Fasano, Mix de Frutas Secas Selezione Fasano

Representando uma noite luxuosa em Napoli, esta cesta de elite inclui Panetone, Gin Monkey, Rum Havana Club, Cognac Martell XO, Malt Whisky Aberlour, Whisky Chivas Royal Salute, Champagne Perrier-Jouët, e diversos outros produtos, todos escolhidos para proporcionar uma experiência gastronômica incomparável. E tudo isso em um baú de madeira que pode ser personalizado.





INFORMAÇÕES SOBRE AS CEIAS

Retiradas

Para o Natal serão agendadas para os dias 23/12 e 24/12 entre as 10H e 16H. Para o ano novo serão agendadas entre os dias 30/12 e 31/12 entre 11H e 16H.

Outros períodos

Encomendas com retirada entre os meses de novembro e dezembro, anteriores ao período de Natal e ano novo, deverão ser feitas com 72 horas de antecedência.

Como fazer o pedido

Pedidos de orçamentos referentes à ceia de natal e ano novo e outros serviços deverão ser feitos por whatsapp ou por e-mail. Encomendas de ceia, pratos avulsos, sobremesas, cestas presenteáveis, dentre outros, poderão ser realizados pelo concierge.

Concierge e WhatsApp:
11 3896.4300

E-mail:
contato@fasanoemporio.com.br

Informações de pagamento

O pagamento de encomendas de ceias e pedidos avulsos da rotisseria deverão ser feitos 100% no ato da encomenda.

Eventos e confraternizações

Para uma experiência ainda mais completa em seu evento ou confraternização de fim de ano, consulte nossas opções por WhatsApp.

Para ajustes nos pedidos:

11 3896.4300 ou contato@fasanoemporio.com.br

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

DE SEGUNDA A SEXTA
DAS 7H30 ÀS 22H

DOMINGOS E FERIADOS
DAS 9H ÀS 20H

DIAS 24/12 E 31/12, EXCEPCIONALMENTE,
O CAFÉ ENCERRA AS ATIVIDADES ÀS 14H
E A LOJA ÀS 17H30

PARA DÚVIDAS OU ENCOMENDAS

TELEFONE E WHATSAPP: + 55 11 3896.4300

E-MAIL: CONTATO@FASANOEMPORIO.COM.BR



CLIQUE AQUI E FALE
COM NOSSO CONCIERGE

EMPORIO FASANO

R. Bela Cintra, 2245 • Jardins • São Paulo

As imagens deste catálogo são meramente ilustrativas,
podendo haver substituições de produtos.