

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO ANTIPASTO PIATTO PRINCIPALE DOLCE R\$ 189,00		
VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)		
MONDAY TO FRIDAY LUNCH (EXCEPT HOLIDAYS)		
ANTIPASTI		
✕	INSALATA CAPRESE	SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i>
	INSALATA DI VITELLO TONNATO E CAPPERI	SALADA VERDE COM CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>GREEN SALAD VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i>
	INSALATA VERDI CON SALMONE MARINATO	SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO <i>GREEN SALAD WITH MARINATED SALMÃO</i>
🍷	CARPACCIO DI TONNO	
✕	CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO	<i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i>
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA	BERINJELA Á PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA</i>
🍷	MINISTRONE DI VERDURE	
✕	SOPA DE LEGUMES FRESCOS	
✓	FRESH VEGETABLE SOUP	
	COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)	42,00
	SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM MANTEIGA, PATÊ DE TOMATE SECO E CREAM CHEESE COM ERVAS <i>ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH BUTTER, DRIED TOMATO PATE AND CREAM CHEESE WITH HERBS</i>	
PASTA		
	PASTA DEL GIORNO	
	MASSA DO DIA <i>PASTA OF THE DAY</i>	
	LINGUINE ALLE VONGOLE	LINGUINE COM VÓNGOLES <i>LINGUINE WITH CLAMS</i>
	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i>
	RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO	RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>
	GNOCCHI AL GORGONZOLA	GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE</i>

	RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI
	RAVIOLI COM CARNE DE VITELA AO MOLHO DE COGUMELOS <i>VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE</i>
	LASAGNA VERDE ALLA FASANO
	LASAGNA VERDE A BOLONHESA <i>GREEN LASAGNA IN BOLOGNESE SAUCE</i>
	RAVIOLI DI PERA CON BRIE E CROCCANTI DI PROSCIUTTO
	RAVIOLI DE PERA COM BRIE E CROCANTE DE PRESUNTO CRÙ <i>PEAR RAVIOLI WITH BRIE AND CRISPY PARMA HAM</i>
✓	SPAGHETTI INTEGRALE ALLA PUTTANESCA
	SPAGHETTI INTEGRAL COM MOLHO DE TOMATE SAN MARZANO, AZEITONAS, ALCAPARRAS E PIMENTA FRESCA <i>WHOLEMEAL SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE, OLIVES, CAPERS AND FRESH PEPPER</i>
	FARFALLE CON RAGÙ DI OSSOBUCO
	FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUCO <i>FARFALLE WITH OSSOBUCO RAGÙ</i>
✕	RISOTTI
	RISOTTO PRIMAVERA
	RISOTO DE LEGUMES <i>VEGETABLES RISOTTO</i>
	RISOTTO DI CALAMARI AL POMODORO
	RISOTO COM LULA E TOMATE <i>SQUID AND TOMATO RISOTTO</i>
	RISOTTO CON CARCIOFI E TALEGGIO
	RISOTO COM ALCACHOFRAS E QUEIJO TALEGGIO <i>ARTICHOKE AND TALEGGIO CHEESE RISOTTO</i>
PIATTI DIVERSI	
	PESCE DEL GIORNO
	PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>
	PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
	PEITO DE FRANGO ORGÂNICOS COM LEGUMES <i>GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES</i>
✕	TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO
	FILE MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E GRANA PADANO <i>GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>
	SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA
	ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE VINHO MARSALA <i>BEEF SCALLOP IN MARSALA WINE SAUCE</i>
	PICCATA AL LIMONE
	ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO <i>BEEF SCALLOP IN LIME SAUCE</i>
	BATTUTA DI MANZO AL PEPE NERO
	BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE PIMENTAS NEGRAS E ALECRIM <i>GRILLED BEEF FILET IN BLACK PEPPER WITH ROSEMARY SAUCE</i>
	SPALLA D'AGNELLO AL FORNO
	PALETA DE CORDEIRO ASSADA AO FORNO <i>ROASTED LAMB LEG</i>

DOLCI	
	CREME CARAMEL
	PUDIM DE CARAMELO <i>CARAMEL PUDDING</i>
	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA
	PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO <i>PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS</i>
	TORTA DI LIMONE
	TORTA DE LIMÃO <i>LEMON TART</i>
	MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO
	MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM</i>
✕	BROWNIE DI CIOCCOLATO
	BROWNIE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE BROWNIE</i>
🍷	CRÈME CARAMEL AL COCCO
	PUDIM COM CÔCO <i>COCONUT CRÈME CARAMEL</i>
✕	MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA
	SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO <i>MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM</i>
	GELATI
	SORVETE FASANO <i>FASANO ICE CREAM</i>
🍷	SORBETTI
	SORBET FASANO <i>FASANO SORBET</i>
🍷	FRUTTA FRESCA
✕	FRUTAS DA ESTAÇÃO
✓	SEASONAL FRUIT
✕	SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i>
🍷	SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i>
✓	VEGANO <i>VEGAN</i>
TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. <i>ALL ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.</i>	
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>	
NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
PROCON 151	
SUNAB 198	
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> +55 21 2503 2280	
NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	

'GERO

ANTIPASTI		R\$	PASTA FRESCA		R\$	PASTA DI GRANO DURO		R\$
✂	🍷	CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO <i>OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST</i>			🍷	TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA <i>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE</i>	178,00
	🍷	IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA <i>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE</i>	RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI COM RECHEIO DE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>RAVIOLONI STUFFED WITH MOZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>		151,00	🍷	SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO <i>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES</i>	201,00
		CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR</i>					SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i>	155,00
✂	🍷	CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i>	🍷 CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS <i>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS</i>		143,00	🍷	PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES</i>	183,00
	✂	INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i>	GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS <i>PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP</i>		160,00		TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i>	
	✂	INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÊRA <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR</i>	RAVIOLI DI BURRATA CON SALSAD DI FUNGHI FRESCHI RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO <i>RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE</i>		157,00	✂ RISOTTI		
✂	🍷	CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA <i>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY</i>	TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS <i>TORTELLI DI FARAONA WITH BURRATA FONDUE AND BLACK TRUFFLE</i>		143,00		RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS <i>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID</i>	215,00
	✂	BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA <i>BURRATA WITH PARMA HAM</i>					RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS <i>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS</i>	183,00
		MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO</i>	🍷 FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i>		160,00		RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	193,00
	✂	POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i>		155,00		RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÃ E PIMENTA VERDE <i>RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER</i>	187,00
✂	🍷	VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i>	GNOCCHI AL GORGONZOLA GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE</i>		137,00		RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO <i>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP</i>	193,00
	✂	🍷 CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i>	🍷 TROFFIE CON RAGU DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO <i>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ</i>		155,00		RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO E COGUMELO <i>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS</i>	193,00
ZUPPE			🍷 PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ</i>		155,00			
✂	🍷	CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS <i>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM</i>	TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA PASTA FRESCA RECHEADA DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SAGE</i>		155,00			
	✂	MINESTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>						
		COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) <i>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</i>						

'GERO

PIATTI DIVERSI		R\$	MENU BAMBINI		R\$	R\$
🍷	FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSAL AL MARSALA	194,00	V🍷🍷	MINISTRONE DE VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS FRESH VEGETABLE SOUP	55,00	IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL CONTREAU E BISCOTTO SALATO CREME DE CHOCOLATE AMARGO 80% COM SORVETE AO COINTREAU E BISCOITO SALGADO 80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT
	FILE DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO "MARSALA" TUNA FILET IN SESAME AND THYME IN MARSALA SAUCE			SCALOPPINE GRIGLIATE ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS GRILLED BEEF ESCALOPES	70,00	
	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE	198,00		PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	68,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST
	FILETTO DI NAMORADO AL FORNO			POLLO PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST	68,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP
	CON POMODORI SECCHI	204,00		ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO		TIRAMISÙ TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE
🍷	BACCALÁ ALLA ROMANA	232,00		PURE DI PATATE PURÊ DE BATATAS MASHED POTATOES		MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY
	FILE DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO			PASTA AL POMODORO PASTA AO MOLHO DE TOMATE PASTA WITH TOMATO SAUCE		CRÉME BRULÉE AL LIMONE CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST
🍷	GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE	273,00		VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES GRELHADOS GRILLED VEGETABLES		MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM
	CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST			PATATE FRITTE BATATA FRITA FRENCH FRIES		GELATI "FASANO" SORVETE "FASANO" ICE CREAM
🍷	CICALE DI MARE AL FUMETTO MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE	242,00		RISO AL VAPORE ARROZ RICE		SORBET "FASANO" SORBET "FASANO" SORBET
	STINCO DI AGNELLO AL FORNO			TORTA DI LIMONE TORTA DE LIMÃO LEMON TART	52,00	FRUTTA FRESCA FRUTAS DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT
🍷	CON PATATE E CARCIOFINI	222,00		CHEESECAKE CLÁSSICA CHEESECAKE COM CALDA DE FRAMBOESA CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP	53,00	SEM GLÚTEN GLUTEN FREE
	CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKEs			MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRIE CREAM AND VANILLA SYRUP	61,00	SEM LACTOSE DAIRY FREE
🍷	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	244,00				VEGANO VEGAN
	COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST					
🍷	FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSAL AL TARTUFO E PEPE NERO	233,00				
	FILE MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE					
🍷	OSSOBUco ALLA MENEGHINA	240,00				
	OSSOBUco DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO ROASTED VEAL OSSOBUco WITH SAFFRON RISOTTO					
🍷	COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO	273,00				
	COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE					
						TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.
						TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% OPTIONAL SERVICE TAX 15%
						NÃO ACEITAMOS CHEQUES WE DON'T ACCEPT CHECKS
						PROCON 151 SUNAB 198
						FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY +55 (21) 2503 2280
						NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

'GERO

	R\$
SOFT DRINKS	
ÁGUA MINERAL <i>WATER</i> 300 ML	18,00
PERRIER 330 ML	40,00
ACQUA PANNA 505 ML	40,00
S. PELLEGRINO 505 ML	40,00
REFRIGERANTES <i>SODA</i>	20,00
SUCO TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	34,00
SUCOS DIVERSOS <i>JUICES</i>	26,00
RED BULL ENERGY DRINK	35,00
SUGAR FREE TROPICAL	
TÔNICA PREMIUM PREMIUM TONIC WATER	32,00
CAFÉ COFFEE	
EXPRESSO <i>ESPRESSO</i>	12,00
CAPUCCINO	16,00
CHÁ TEA	15,00
CERVEJA BEER	
STELLA ARTOIS PURE GOLD	27,00
LAGER BÉLGICA 330 ML	
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 330ML	27,00
BECK'S GERMAN LAGER PURO MALTE	28,00
ALEMANHA 330 ML	
CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	29,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL	29,00
PILSEN MÉXICO 330 ML	
VODKA	
ABSOLUT	58,00
ABSOLUT ELYX	65,00
ABSOLUT CITRON	60,00
ABSOLUT APEACH	60,00
ABSOLUT VANILIA	60,00
ABSOLUT PEARLS	60,00
WYBOROWA	56,00
KETEL ONE / CITROEN	53,00
KETEL ONE BOTANICAL	
PEACH & ORANGE BLOSSOM	53,00
VOA	49,00
CÍROC	67,00
BELVEDERE	65,00
GREY GOOSE	65,00
GIN	
BEEFEATER DRY GIN	59,00
BEEFEATER PINK	59,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00
BEEFEATER 24	78,00
AMÁZZONI	59,00
AMÁZZONI MANIUARA	59,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00
MALFY LIMONE	84,00
MONKEY 47	120,00
ARAPURU	57,00
ARAPURU CAFUNÉ	57,00
TANQUERAY	62,00
BOMBAY SAPPHIRE	59,00
TANQUERAY TEN	84,00
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	84,00
NORDÉS	84,00
MARTIN MILLER'S	106,00
WESTBOURNE	106,00
HENDRICK'S	106,00
THE BOTANIST	106,00
THE LONDON N° 1	106,00
RUM	
HAVANA CLUB 3 Y.O.	48,00
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	63,00
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	75,00
HAVANA UNIÓN	520,00
MALIBU	49,00
ZACAPA X.O.	174,00
ZACAPA 23 Y.O.	100,00
MOUNT GAY BLACK BARREL	73,00
MOUNT GAY X.O.	80,00
BACARDI CARTA ORO BLANCO	48,00
BACARDI 8 Y. O.	60,00
TEQUILA	
ALTOS PLATA	87,00
CLASSE AZUL PLATA	1.250,00
CLASSE AZUL REPOSADO	1.450,00
DON JULIO BLANCO	94,00
DON JULIO 1942	402,00
JOSE CUERVO SILVER GOLD	50,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL	84,00
JOSE CUERVO PLATINO	111,00
1800 SILVER	68,00
1800 REPOSADO	84,00
1800 AÑEJO	92,00
SAUZA BLANCO	49,00
SAUZA REPOSADO	49,00

	R\$
CACHAÇA	
JANEIRO	39,00
YPIOCA 160 CE	62,00
YPIOCA 5 CHAVES CE	85,00
CACHAÇA PINDORAMA	45,00
SANTO GRAU RJ	43,00
TELLURA AMBURANA RJ	43,00
TELLURA JEQUITIBÁ RJ	43,00
MAGNIFICA RESERVA SOLERA	143,00
LEBLON MG	44,00
LEBLON SIGNATURE MERLET MG	49,00
ESPIRITO DE MINAS MG	49,00
AGUARDENTE SPIRIT APERITIVO	
MONKEY SLOE GIN	137,00
LILLET BLANC	47,00
LILLET ROSE	47,00
PERNOD	60,00
RICARD	51,00
ABSINTO	51,00
PISCO	51,00
GRAPPA	
ELISI BERTA	152,00
NONINO TRADIZIONE	89,00
ARMAGNAC	
CAUSSADE 10 Y.O.	211,00
CAUSSADE X. O.	186,00
SAKÊ	
JUN DAITI	39,00
GEKKEIKAN	48,00
CONHAQUE COGNAC	
MARTELL VSOP	70,00
MARTELL XO	202,00
L'OR MARTELL	2.495,00
MARTELL COHIBA	1.462,00
HENNESSY X.O.	267,00
COURVOISIER V.S.O.P.	111,00
COURVOISIER X.O.	316,00
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	111,00
RÉMY MARTIN X.O.	266,00
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.560,00
CALVADOS	
PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	87,00
PÈRE MAGLOIRE FINE	81,00
LICOR LIQUEUR	
KAHLUA	55,00
BAILEYS	48,00
FIREBALL	46,00
SAINT GERMAIN	53,00
CHAMBORD	48,00
LICOR 43	67,00
JÄGERMEISTER	48,00
DRAMBUIE	48,00
GRAND MARNIER	53,00
AMARULA	63,00
AMARETTO DISARONNO	49,00
AMÊNDOA AMARGA	49,00
BÉNÉDICTINE	56,00
CHARTREUSE AMARELA	116,00
COINTREAU	46,00
FRANGELICO	46,00
LIMONCELLO	68,00
MARASCHINO	51,00
PEACH TREE	46,00
SAMBUCA	50,00
GURKTALER	42,00
BRANDY	
FUNDADOR	46,00
OSBORNE	44,00
AMARO BITTER VERMOUTH	
CAMPARI	45,00
APEROL	42,00
ANTICA FORMULA	67,00
PUNT E MES CARPANO	51,00
FERNET BRANCA	48,00
UNDERBERG	62,00
BRASILBERG	30,00

	R\$
SCOTCH WHISKY	
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	60,00
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	70,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O	98,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	740,00
BALLANTINE'S 12 Y.O.	58,00
BALLANTINE'S FINEST	49,00
BALLANTINES 17 Y.O.	130,00
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	299,00
ROYAL RICHARD QUINN II 21 Y.O.	299,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND	299,00
ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.712,00
BLACK & WHITE	49,00
OLD PARR	59,00
OLD PARR SILVER	49,00
FAMOUS GROUSE	49,00
DEWARS	66,00
BUCHANAN'S	66,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
DIMPLE GOLD SELECTION	111,00
JW RED LABEL	50,00
JW BLACK LABEL	60,00
JW BLUE LABEL	346,00
JW GREEN LABEL	105,00
JW GOLD LABEL RESERVE	111,00
MALT WHISKY	
THE GLENLIVET CARIBBEAN	98,00
THE GLENLIVET FOUNDERS	98,00
THE GLENLIVET 15 Y.O.	140,00
THE GLENLIVET 18 Y.O.	198,00
ABERLOUR	132,00
TALISKER 10 Y.O. SKYE	111,00
GLENKINCHIE 12 Y.O. LOWLANDS	165,00
BRUICHLADDICH	130,00
THE CLASSIC LADDIE – ISLAY	
BRUICHLADDICH	187,00
PORT CHARLOTTE – ISLAY	
THE MACALLAN DOUBLE	
CASK 12 Y.O	308,00
THE MACALLAN DOUBLECASK 15 Y.O	554,00
THE MACALLAN DOUBLECASK 18 Y.O	986,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	112,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	162,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	210,00
LAPHROIAG 10 Y.O. ISLAY	187,00
GLENMORANGIE	143,00
THE ORIGINAL 10 Y.O. HIGHLANDS	
AMERICAN WHISKEY	
BULLEIT	71,00
JACK DANIEL'S	60,00
GENTLEMAN JACK	80,00
SINGLE BARREL	105,00
MAKER'S MARK	102,00
JIM BEAM WHITE	56,00
JIM BEAM BLACK	56,00
IRISH WHISKEY	
JAMESON STANDARD	56,00
JAPANESE WHISKEY	
THE CHITA SUNTORY	163,00
HIBIKI	184,00
THE YAMAZAKI	289,00

'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE

SPARKLING DRINKS

ABSOLUT PEACH SPRITZ
ABSOLUT APEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS
ABSOLUT APEACH, APEROL AND SPARKLING WATER
ESPUMANTE

78,00

BELLINI
COM PÊSSEGO | *WITH PEACH*
ESPUMANTE

75,00

SPRITZ
COM APEROL E ÁGUA COM GÁS
WITH APEROL AND SPARKLING WATER
ESPUMANTE

55,00

NEGRONI SBAGLIATTO
COM CAMPARI E PUNT & MES
WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO
ESPUMANTE

78,00

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

VODKA ABSOLUT 62,00
ABSOLUT ELYX 76,00
VODKA GREYGOOSE 76,00
VODKA BELVEDERE 76,00
SANTO GRAU 44,00
CACHAÇA JANEIRO 44,00
CACHAÇA CÂNA 44,00
SAKÊ GEKKEIKAN 49,00

NON ALCOHOLIC

COCONUT SOUR 38,00
ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX
COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX

YELLOW FRUIT 38,00
MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI
E ÁGUA S. PELLEGRINO
MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO

PASSION BREEZE 38,00
CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ
CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT

RED GINGER 38,00
FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE,
CRANBERRY E PERRIER
RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER

LONG DRINKS

CARIOCA TONIC 75,00
BEEFEATER DRY GIN, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA
BEEFEATER DRY GIN, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC

LILLET TONIC ROSÉ 62,00
LILLET ROSÉ, LARANJA BAHIA, PEPINO,
ÁGUA TÔNICA E ALECRIM
LILLET ROSE, ORANGE, CUCUMBER, TONIC WATER AND ROSEMARY

EXOTIC PASSION 63,00
ABSOLUT, LICOR 43, MARACUJÁ, CARDAMOMO,
ALECRIM, SICILIANO E ÁGUA COM GÁS
*ABSOLUT, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMON, ROSEMARY,
LEMON AND SPARKLING WATER*

CHERRY BLOSSOM 72,00
BEEFEATER BOTANICS LEMON & GINGER,
MARASCHINO LUXARDO, SUCO DE LIMÃO
E XAROPE DE CRANBERRY
*BEEFEATER BOTANICS LEMONS & GINGER, MARASCHINO
LUXARDO, LEMON JUICE AND CRANBERRY SYRUP*

VERTIGO VANILIA 59,00
ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO, LICHIA,
CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO
*VANILLA ABSOLUT, LIMONCELLO, LYCHEE,
CLOVE INDIA AND LIME*

ROSEMARY TONIC 73,00
BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ALECRIM,
LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO
*BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ROSEMARY,
TONIC WATER, ORANGE, LIME AND LEMON*

MALT SOUR 96,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SINGLE MALT,
GENGIBRE, LIMÃO SICILIANO, MEL E SOUR MIX
*THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SINGLE MALT., GINGER, LEMON,
HONEY AND SOUR MIX*

MARTINIS

SMOKED BERRY 73,00
BEEFEATER DRY GIN, THE GLENLIVET CARIBBEAN,
LICOR DE AMORA, FRUTAS VERMELHAS,
GENGIBRE E LIMÃO
*BEEFEATER DRY GIN, THE GLENLIVET CARIBBEAN,
BLACKBERRY LIQUEUR, RED FRUITS, GINGER AND LIME*

SOUR APPLE MARTINI 62,00
ABSOLUT CITRON, XAROPE DE MAÇÃ VERDE
E SOUR MIX
ABSOLUT CITRON, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX

PORN STAR MARTINI 76,00
ABSOLUT ELYX, MARACUJÁ, XAROPE DE
BAUNILHA E ESPUMANTE
*ABSOLUT ELYX, PASSION FRUIT, VANILLA SYRUP
AND SPARKLING WINE*

LICHEE MARTINI 60,00
ABSOLUT, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX
ABSOLUT, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX

VESPER MARTINI 65,00
BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT
E TWIST DE LIMÃO
BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT AND LEMON TWIST

BASILITINI 60,00
ABSOLUT PEARS, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO
ABSOLUT PEARS, GRAPES, BASIL AND LEMON

COSMOPOLITAN 60,00
ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY
E LIMÃO SICILIANO
ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON

LEMON PIE 60,00
ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX
ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX

COCKTAILS CLÁSSICOS

MOSCOW MULE 73,00
ABSOLUT, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO
E ÁGUA COM GÁS
ABSOLUT, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER

MARGARITA 88,00
ALTOS PLATA, COINTREAU E LIMÃO
ALTOS PLATA, COINTREAU AND LIME

DRY MARTINI 70,00
BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH DRY
E AZEITONA / LIMÃO
BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH AND OLIVE

KIR ROYAL 66,00
ESPUMANTE E CREME DE CASSIS
SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT

DE MAESTROS OLD FASHIONED 102,00
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS,
ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS
*HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA
AND SPARKLING WATER*

ELYX MARTINI 97,00
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH DRY
E AZEITONAS / LIMÃO
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE / LIME

NEGRONI 73,00
BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI E PUNT & MES
BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES

WHITE LADY 85,00
BEEFEATER 24, LIMÃO, TRIPLE SEC
E XAROPE DE AÇÚCAR
BEEFEATER 24, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP

WHISKEY SOUR 82,00
THE GLENLIVET FOUNDERS E SOUR MIX
THE GLENLIVET FOUNDERS AND SOUR MIX

MARTINEZ 81,00
BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, LICOR
MARASCHINO E ANGOSTURA
*BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR
AND ANGOSTURA*

RUSTY NAIL 63,00
BALANTINE'S FINEST E DRAMBUIE
BALANTINE'S FINEST AND DRAMBUIE

TOM COLLINS 65,00
BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
BEEFEATER DRY GIN, LIME AND SPARKLING WATER

GIN TÔNICA 65,00
BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA
BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER

CONSIGLI DEL BARTENDER

LA FIORE 71,00
ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, AÇÚCAR,
MORANGO, MARACUJÁ E SOUR MIX
*ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, SYRUP,
STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND SOUR MIX*

NARA 60,00
GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT,
LIMÃO E AÇÚCAR
GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIME AND SYRUP

MINT COLLINS 65,00
BEEFEATER DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR,
HORTELÃ E ANGOSTURA.
BEEFEATER DRY GIN, LIME, SYRUP, MINT AND BITTERS

DONNA CAMEL 72,00
HAVANA 7 Y.O., XAROPE DE MELAÇO COM
BAUNILHA, REDUÇÃO DE VINHO TINTO
COM MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, ABACAXI
E MARACUJÁ
*HAVANA 7 Y.O., VANILLA MOLASSES SYRUP, RED WINE
REDUCTION, GREEN APPLE, LIME, PASSION FRUIT AND PINEAPPLE*

MANDARINO 70,00
ABSOLUT, TRIPLE SEC, SUCO DE TANGERINA
E ESPUMA DE MEL, GENGIBRE E LIMÃO
*ABSOLUT, TRIPLE SEC, TANGERINE, HONEY FOAM,
GINGER AND LIME*

PRESTIGE

SLOE GIN NEGRONI 134,00
MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO
MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMUTE ROSSO

DRY MARTINI 47 120,00
MONKEY 47, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO
MONKEY 47, VERMOUTH AND OLIVE

FITZGERALD 47 118,00
MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE
AÇÚCAR E ANGOSTURA
MONKEY 47, LEMON, SYRUP AND ANGOSTURA

THE KENSINGTON 320,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE, XAROPE DE MEL
COM AGUA DE ROSAS, SUCO DE LIMÃO E AGUA
COM GÁS
*ROYAL SALUTE SIGNATURE, HONEY SYRUP WITH ROSES
WATHER, LEMON AND SPARKLING WATER*

BASIL SMASH 85,00
BEEFEATER 24, SUCO DE LIMÃO, XAROPE
DE AÇÚCAR E MANJERICÃO
BEEFEATER 24, LEMON, SUGAR SYRUP AND BASIL

ELYX MULE 76,00
ABSOLUT ELYX, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO
E ÁGUA COM GÁS
ABSOLUT ELYX. GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
| 15% *SERVICE TAX NOT INCLUDED*
PROCON 151 | SUNAB 192
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280
SE BEBER, NÃO DIRIJA. | *DON'T DRINK AND DRIVE.*
NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO
FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO
OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

'GERO

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

VINI AL BICCHIERE

SPUMANTI 150ML

BRASIL
SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

CHAMPAGNE ROSÉ
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

BIANCHI 150ML

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI

FRANÇA
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX
CHABLIS LE BEAUNOIS | LABOURÉ-ROI | 2023

ARGENTINA
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

ROSATI 150ML

JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ | 2022 | MONTEVIDEU

ROSSI 150ML

ITÁLIA
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2021 | TOSCANA

FRANÇA
PETITE SIRENE | VIGNOBLES GONFRIER | 2016 | BORDEAUX

ARGENTINA
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES | 2022 | SAUTERNES

PORTO 75ML

QUINTA DAS CARVALHAS
10 ANOS

ROYAL OPORTO
20 ANOS

PORTO MENERES FINE TAWNY

TAÇA

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

SPUMANTI

BRASIL

CAVE GEISSE BRUT | 2023 | PINTO BANDEIRA 420,00
SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI 265,00
CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI 500,00
CAVE GEISSE BRUT ROSE | 2022 | PINTO BANDEIRA 427,00
SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI 265,00

ITÁLIA

PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G 375,00
| DE FAVERI | 2022 | VENETO

FRANÇA CHAMPAGNE

G.H MUMM CORDON ROUGE BRUT 1.100,00
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.185,00
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY 1.648,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT | 2013 | EPERNAY 3.881,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | EPERNAY 7.100,00
RUINART BLANC DE BLANCS | REIMS 1.751,00
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 1.285,00
VEUVE CLICQUOT BRUT | REIMS 1.215,00
MOET CHANDON ICE DEMI-SEC | EPERNAY 1.236,00
DOM PERIGNON VINTAGE | 2013 | EPERNAY 3.811,00
KRUG GRANDE CUVEE BRUT | REIMS 4.200,00
CRISTAL | 2015 | LOUIS ROEDERER 7.800,00

CHAMPAGNE ROSÉ

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.514,00
TAITTINGER ROSÉ BRUT | À REIMS 1.442,00
G.H. MUM OLYMPE ROSÉ | DEMI-SEC | REIMS 1.500,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ 5.700,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT | REIMS 1.380,00
MOET CHANDON ICE ROSE DEMI-SEC | EPERNAY 1.375,00
MOET CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.370,00
DOM PERIGNON ROSÉ BRUT VINTAGE 5.665,00
| 2008 | EPERNAY

BIANCHI

BRASIL

THERA CHARDONNAY 391,00
| VINÍCOLA THERA | 2023 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA
THERA SAUVIGNON BLANC 390,00
| VINICOLA THERA | 2024 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

ITALIA

VERMENTINO I.G.T | DOGA DELLE CLAVULE | 2022 | TOSCANA 480,00
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI 335,00
LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 452,00
| SANTA BARBARA | 2020 | MARCHE
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI | 2023 | MARCHE 225,00
VILLA ANTINORI BRANCO | 2023 | TOSCANA 797,00

FRANÇA

CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX 283,00
BOURGOGNE ALIGOTÉ | LABOURÉ- ROI | 2023 416,00
HORIZON DE BICHOT CHARDONNAY | ALBERT BICHOT | 2022 | LIMOUX 430,00
MUSCADET SEVRE ET MAINE | CHATEAU JOUSSELINIERE | 2021 | LOIRE 250,00
CHABLIS LE BEAUNOIS | LABOURÉ-ROI | 2023 542,00
CHABLIS 1ER CRU | LABOURÉ-ROI | 2022 | BOURGOGNE 982,0
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME | 2022 | ALBERT BICHOT 1.700,00
MERSAULT LABOURÉ-ROI | 2023 | BOURGOGNE 2.382,00
MERSAULT ALBERT BICHOT | 2022 | BOURGOGNE 2.100,00

'GERO

	R\$		R\$
PORTUGAL			
HERDADE DOS GROUS 2023 ALENTEJO	405,00	VILLA ANTINORI 2020 TOSCANA	907,00
MORGADO DE BUCELAS ARINTO 2023 LISBOA	410,00	LA MASSA I.G.T. FATTORIA LA MASSA 2020 TOSCANA	937,00
EVEL BRANCO COMPANIA VELHA 2023 DOURO	377,00	ROSSO DI MONTALCINO CASTELLO BANFI 2021 TOSCANA	1.100,00
DONA MARIA AMANTIS RESERVA 2022 ALENTEJO	720,00	TENUTA I COLLAZZI 2017 TOSCANA	1.800,00
QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY REAL COMPANHIA VELHA 2023 DOURO	880,00	SITO MORESCO LANGHE GAJA 2020 PIEMONTE	3.040,00
ALVARINHO DEU LA DEU ADEGA DE MONÇÃO 2023 VINHOS VERDES	560,00	BAROLO DAGROMIS GAJA 2018 PIEMONTE	3.911,00
ESPORÃO RESERVA 2022 ALENTEJO	705,00	TIGNANELLO ANTINORI 2021 TOSCANA	3.520,00
		ORNELLAIA TENUTA DEL ORNELLAIA 2019 TOSCANA	7.500,00
		GUADO AL TASSO ANTINORI 2020 TOSCANA	3.720,00
URUGUAI	410,00	BARBARESCO GAJA 2019 PIEMONTE	7.696,00
JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY BODEGAS OCEANICA 2022 MALDONADO	395,00	SOLAIA MARCHESI ANTINORI 2020 TOSCANA	11.655,00
JOSE IGNACIO ALBARINO BODEGAS OCEANICA 2023 MALDONADO			
CHILE			
TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2023 VALLE ACONCAGUA	310,00	FRANÇA	
LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2024 VALLE DE LEYDA	270,00	HORIZON DE BICHOT PINOT NOIR ALBERT BICHOT 2021 LIMOUX	509,00
FAS SAUVIGNON BLANC TAGUA TAGUA 2023 VALLE CENTRAL	330,00	BOURGOGNE PINOT NOIR 2023 LABOURÉ-ROI	489,00
ERRAZURIZ SAUVIGNON BLAN RESERVA 2023 VALLE DO ACONCAGUA	250,00	CHATEAU HAUT-MYLES CRU BOURGEOIS 2016 MÉDOC	530,00
AMAYNA SAUVIGNON BLANC GARCÉS SILVA 2022 LEYDA VALLEY	850,00	CHATEAU D'AURRILHAC 2015 HAUT MÉDOC	566,00
		CHATEAU LAURETAN 2020 BORDEAUX	280,00
		CHATEAU TEYSSIER 2018 SAINT-ÉMILION	509,00
ARGENTINA		CHATEAU LA ROSE SAINT-GERMAN 2018 BORDEAUX	357,00
FINCAS DEL SUR VIOGNIER LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	159,00	PETITE SIRENE VIGNOBLES GONFRIER 2016 BORDEAUX	360,00
ZUCCARDI SÉRIE A CHARDONNAY-VIOGNIER 2024 VALLE DE UCO	360,00	CHATEAU MOULIN YQUEM 2018 BORDEAUX	345,00
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	159,00	ALOXE-CORTON ALBERT BICHOT 2022 BOURGOGNE	1.300,00
CATENA ALTA CHARDONNAY CATENA ZAPATA 2020 MENDOZA	1.350,00	CHATEAU LES TROIS MANOIRS CRU BOURGEOIS MÉDOC	446,00
		2016 BORDEAUX	
		BOURGOGNE ROUGE JOSEPH DROUHIN 2021	1.700,00
		PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2017 PAUILLAC	5.253,00
ROSATI			
ESTANDON LUMIÈRE 2023 PROVENCE	480,00	ESPAÑHA	
NINA ROSÉ PINOT GRIGIO 2023 SICILIA	280,00	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2020 RIOJA	910,00
THERA ROSÈ VINICOLA THERA 2022 SANTA CATARINA	391,00	FINCA RESALSO EMILIO MORO 2022 RIBERA DEL DUERO	460,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ 2023 MONTEVIDEU	257,00	FINCA DEL MARQUESADO CRIANZA 2018 RIOJA	640,00
DOMAINE OTT CLOS MIREILLE DOMAINE OTT 2022 PROVENCE	1.630,00	MARQUES DE MURRIETA RESERVA RIOJA 2018	1.100,00
		OBALO LAS ARENAS RESERVA 2017 RIOJA	855,00
		PARADA DE ATAUTA	875,00
		DOMINIO DE ATAUTA 2019 RIBERA DEL DUERO	
		MUGA RESERVA BODEGAS MUGA 2020 RIOJA	910,00
		TRES PICOS GARNACHA BODEGAS BORSAO 2019 CAMPO DE BORJA	810,00
		CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL	6.159,00
		MARQUÉS DE MURRIETA 2011 RIOJA	
		PINTIA BODEGAS PINTIA 2018 TORO	3.454,00
		ALION VEGA SICILIA 2019 RIBERA DEL DUERO	4.532,00
ITÁLIA		PORTUGAL	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA REIUS SARTORI 2017 VENETO	965,00	QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR REAL COMPANHIA VELHA 2021 DOURO	870,00
VALPOLICELLA RIPASSO REGOLO SARTORI 2020 VENETO	389,00	MARIANA HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	280,00
CHIANTI CLÁSSICO LAURA	540,00	HERDADE DE SAO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	330,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2023 TOSCANA		CASA RELVAS 2022 ALENTEJO	
SEDARA ROSSO DONNAFUGATA 2021 SICILIA	530,00	DUAS QUINTAS RAMOS PINTO 2022 DOURO	590,00
NEGROAMARO MASSOANTICO 2021 SALENTO	313,00	HERDADE DOS GROUS 2020 ALENTEJO	470,00
SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON SETTE MURI 2019 SICILIA	270,00	EVEL D.O.C. COMPANIA VELHA 2021 DOURO	375,00
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	990,00	QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL 2020 DOURO	860,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2020 TOSCANA		CISTUS GRANDE RESERVA 2019 DOURO	900,00
ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2023 MARCHE	204,00	DOM BELLA 2017 DÃO	1.030,00
EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA 2021 PUGLIA	520,00	BEYRA RESERVA RUI ROBOREDO 2020 BEIRA INTERIOR	464,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO LUNADORO 2017 TOSCANA	480,00	DONA MARIA GRANDE RESERVA JÚLIO BASTOS 2018 ALENTEJO	1.600,00
CHIANTI CLASSICO BORGO SCOPETO 2022 TOSCANA	770,00	MALHADINHA TINTO HERDADE DA MALHADINHO NOVA 2018 ALENTEJO	2.407,00
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2021 TOSCANA	336,00		
SANGIOVESE CAPARZO I.G.T 2022 TOSCANA	387,00	URUGUAI	
PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS 2021 PUGLIA	797,00	JOSE IGNACIO TANNAT BODEGAS OCEANICA 2022 MONTEVIDEU	407,00
BAROLO FASANO D.O.C.G GIANNI GAGLIARDO 2018 PIEMONTE	962,00	JOSE IGNACIO PINOT NOIR BODEGAS OCEANICA 2022 MONTEVIDEU	679,00
SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2018 TOSCANA	1.300,00		
BRUNELLO DI MONTALCINO CAPARZO 2018 TOSCANA	1.900,00		

'GERO

	R\$	ALTRI FORMATI	GARRAFA
CHILE		MEZZE BOTTIGLE	
GREY SINGLE BLOCK SYRAH VENTISQUERO 2022 VALLE DE COLCHAGUA	470,00	CHAMPAGNE	
ARTIS PINOT NOIR CASADELBOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA	190,00	½ PERRIER-JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	800,00
ORZADA CARMENERE ODFJELL 2020 VALLE DE MAULE	608,00	½ VEUVE CLICQUOT BRUT REIMS	620,00
SIDERAL 2021 VALE DO CACHAPOAL	780,00	½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	595,00
ARTIS CARMENERE CASADELBOSQUE 2022 VALLE DE RAPEL	190,00		
AMAYNA PINOT NOIR GARCÉS SILVA 2022 LEYDA VALLEY	1.170,00	BIANCHI	
TARA ATACAMA PINOT NOIR VENTISQUERO 2021 VALLE ATACAMA	1.200,00	½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC 2024 VALLE CENTRAL	97,00
CHADWICK VIÑEDO CHADWICK 2017 MAIPO	8.765,00	½ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	189,00
		STEFANO ANTONUCCI 2023 MARCHE	
ARGENTINA			
COMPADRE TEMPRANILLO-MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	159,00	ROSSI	
ALTOSUR MALBEC FINCA SOPHENIA 2022 VALLE DE UCO	248,00	½ ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2023 MARCHE	169,00
FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	221,00	½ CRIOS MALBEC SUSANA BALBO 2022 VALLE DE UCO	160,00
BENMARCO MALBEC SUSANA BALBO 2022 VALLE DE UCO	330,00	½ MALBEC ALTOS LAS HORMIGAS 2020 MENDOZA	220,00
LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2022 VALLE DO UCO - MENDOZA	240,00		
CATENA MALBEC CATENA ZAPATA 2022 MENDOZA	670,00	DOLCE	
ZUCCARDI CONCRETO MALBEC 2022 MENDOZA	1.050,00	½ CHATEAU LES COMPERES 2022 SAUTERNES	350,00
ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2018 MENDOZA	530,00	½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC	1.070,00
BRAMARE MALBEC VIÑA COBOS 2022 MENDOZA	1.200,00	BORGO SCOPETO 2013 TOSCANA	
ESTADOS UNIDOS		MAGNUM	
CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON 2019 NAPA VALLEY	3.914,00	ROSSI	
AUSTRÁLIA			
PETER LEHMAN THE BAROSSAN SHIRAZ 2021 BAROSSA VALLEY	570,00	ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	379,00
		CHIANTI FASANO MAGNUM POGGIOTONDO 2022 TOSCANA	670,00
		BIANCHI	
		LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	642,00
		SANTA BARBARA 2020 MARCHE	
		PORTO	
		MENERES 10 YEARS	773,00
		PORTO LBV 2015 RAMOS PINTO	840,00
		PORTO MENERES FINE TAWNY	361,00
		QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.570,00
		ROYAL OPORTO	
		20 ANOS	2.400,00
		PORTO VINTAGE 2018 RAMOS PINTO	2.900,00
		DOLCE	
		CHATEAU LES COMPÈRES 2022 SAUTERNES	793,00

PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE,
RESERVAREMOS UM LUGAR NO TERRAÇO PARA FUMAR
KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.
IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE TERRACE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
ACEITAMOS CHEQUES MEDIANTE CONSULTA.

15% TAXA DE SERVIÇO | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED
PROCON 151
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: R\$ 160,00

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions



**AMERICAN
EXPRESS**