

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

	R\$ 38,00	PASTA	R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL OPTIONAL) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ			
ANTIPASTI			
✕ BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA BURRATA COM LEGUMES GRElhADOS BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES	93,00	✎ ✎ ✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES	97,00
✎ CALAMARI DORATI LULA À DORÉ CRISPY FRIED SQUID	82,00	✓ GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES	109,00
✎ ✕ GAMBERONI SALTATI AGLI E OLIO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL	177,00	CULURGIONES RICOTTA E LIMONE MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS	113,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI CRABMEAT APPETIZER	53,00	SPAGHETTI CREMA DI BURRATA E POMODORINI SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES	105,00
✎ GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID	149,00	GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO VODKA TOASTED GNOCCHI	99,00
CROCCHETTA DI BACCALÁ BOLINHO DE BACALHAU FRIED COD FISH BALLS	69,00	TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSА VELUTATA E OLIVE NERE DESIDRATATE TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES	126,00
✕ STRACCETTI DI MANZO LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA FILÉ MIGNON WITH ONIONS	114,00	✎ FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA	117,00
✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI POLENTA COM COGUMELOS MISTOS POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS	82,00	✎ SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	175,00
✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO	98,00	PENNE ALLA NAPOLETANA PENNE COM CUBOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTA E MANJERICÃO PENNE WITH DICED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE, PEPPER AND BASIL	112,00
✎ ✕ TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO SALMON TARTARE	105,00	FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM	118,00
INSALATE		RISOTTO	
✎ ✎ ✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA HEART OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO	78,00	✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL	132,00
✎ ✎ ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES	84,00	✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS	139,00
✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSА DI SENAPE COM MIELE SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE	89,00	✕ RISOTTO AI GAMBERI RISOTTO COM CAMARÕES SHRIMP RISOTTO	159,00
✕ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD	91,00	✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE	140,00
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE	88,00		
✎ ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI SALADA VERDE COM CAMARÃO GREEN SALAD WITH SHRIMP	112,00		
ZUPPE			
CREMA DEL GIORNO CREME DO DIA CREAM OF THE DAY	88,00		

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

PIATTI PRINCIPALI	R\$	DOLCI	R\$
<p>MOQUECA VEGANA PALMITO E BANANA DA TERRA DA REGIÃO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	126,00	<p>SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i></p>	36,00
<p>PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH IN MUSHROOMS SAUCE AND VEGETABLES FETTUCCINE</i></p>	164,00	<p>ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXES TROPICAL FRUITS</i></p>	43,00
<p>SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA <i>GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO</i></p>	152,00	<p>MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i></p>	44,00
<p>MANZO AL MARSALA ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO <i>RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO</i></p>	132,00	<p>BUDINO DI LATTE PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i></p>	43,00
<p>POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI</i></p>	134,00	<p>COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	46,00
<p>FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM <i>GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY</i></p>	164,00	<p>BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	51,00
<p>PICADINHO DE FILET MIGNON PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i></p>	149,00	<p>CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i></p>	49,00
<p>FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i></p>	149,00	<p>GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i></p>	36,00
<p>PANINI</p>			
<p>HAMBURGUER CHEESEBURGER ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i></p>	81,00	<p>FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i></p>	35,00
<p>CONDIVIDERE PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i></p>		<p>SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i> SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i> VEGANO <i>VEGAN</i> VEGETARIANO <i>VEGETARIAN</i></p>	
<p>MOQUECA DE PEIXE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	297,00		
<p>MOQUECA MISTA CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	359,00	<p>OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE. <i>THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.</i></p>	
<p>MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	335,00	<p>TAXA DE SERVIÇO DE 15% <i>15% SERVICE TAX</i></p>	
<p>BAMBINI</p>		<p>NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i></p>	
<p>MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i></p>	93,00	<p>PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS <i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i></p>	
<p>PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i></p>		<p>SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i></p>	
<p>POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i></p>		<p>PROCON 151</p>	
<p>FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i></p>		<p>FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280</p>	
<p>CONTORNI ARROZ BRANCO <i>RICE</i> FEIJÃO <i>BEANS</i> BATATA RÚSTICA FRITA <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i> PURÊ DE BATATA <i>MASHED POTATO</i> LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTÉED VEGETABLES</i> PENNE POMODORO <i>PENNE WITH TOMATO SAUCE</i> SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i></p>	39,00	<p>NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i></p>	

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

*COUVERT (OPCIONAL | OPTIONAL)

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÉ DO DIA
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ

R\$ 38,00

PASTA

- ✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI
- 🌱 PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO
- 🌱 GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES

ANTIPASTI

- ✕ TARTARE DI SALMONE
- 🌱 TARTAR DE SALMÃO

SALMON TARTARE

- ✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI

POLENTA COM COGUMELOS MISTOS

POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS

GRANCHIO GRATINATTO

CASQUINHA DE SIRI

CRABMEAT APPETIZER

- ✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO

BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

INSALATE

- ✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI

🌱 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA

🌱 HEART OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

- ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE

🌱 SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES

🌱 BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES

- ✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA

E SALSA DI SENAPE CON MIELE

SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA

E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL

GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE

- ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI

🌱 SALADA VERDE COM CAMARÃO

GREEN SALAD WITH SHRIMP

- ✕ INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD

CAESAR SALAD

SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR

GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE

ZUPPE

CREMA DEL GIORNO

CREME DO DIA

CREAM OF THE DAY

TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSА VELUTATA E OLIVE NERE DESIDRATATE

TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ

E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS

COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES

CULURGIONES RICOTTA E LIMONE

MASSA FRESCA RECHEADА COM RICOTA DE BÚFALA,

MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO

FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS

GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA

GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE

TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO

VODKA TOASTED GNOCCHI

PENNE ALLA NAPOLETANA

PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO

PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, PEPPER AND BASIL

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORINI

SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA

SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES

- 🌱 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA

FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA

FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA

FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO

FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO

FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

RISOTTI

- ✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORO E BASILICO

RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

- ✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI

RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS

RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS

- ✕ RISOTTO AI GAMBERI

RISOTTO COM CAMARÕES

SHRIMP RISOTTO

- ✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO

RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI

PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

PIATTI PRINCIPALI

- ✕ MOQUECA VEGANA
🌱 PALMITO E BANANA DA TERRA DA REGIÃO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
🍷 HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO
- ✕ PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCHINE DI VERDURE
PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCHINE DE LEGUMES
WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE WITH VEGETABLES FETTUCCHINE
- ✕ SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE
SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA
GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO
- ✕ MANZO AL MARSALA
ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO
RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO
- POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA
POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA
MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI
- ✕ FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO
FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM
GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES AND ROSEMARY
- PICADINHO DE FILET MIGNON
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO
E FAROFA DE BANANA
MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS
- FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA
FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS
BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

PANINI

- CHEESEBURGER
ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA
SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES

BAMBINI

- MENU BAMBINI
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS
UP TO 12 YEAR OLD KIDS | INCLUDES 3 SIDE DISHES

- PESCE DEL GIORNO
PEIXE DO DIA GRELHADO
GRILLED FISH OF THE DAY

- POLLO
PEITO DE FRANGO
GRILLED CHICKEN BREAST

- FILETTO DI MANZO
FILÉ MIGNON
GRILLED FILET MIGNON

- CONTORNI
ARROZ BRANCO | RICE
FEIJÃO | BEANS
BATATA RÚSTICA FRITA | FRIED RUSTIC POTATOES
PURÊ DE BATATA | MASHED POTATO
LEGUMES SALTEADOS | SAUTEED VEGETABLES
PENNE POMODORO | PENNE WITH TOMATO SAUCE
SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE

DOLCI

- ✕ SORBET DI MANGO CON MENTA
🌱 SORBET DE MANGA COM HORTELÃ
🍷 MANGO SORBET WITH MINT
- ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI
CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS
VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS
- ✕ MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA
MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS
COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP
- ✕ BUDINO DI LATTE
PUDIM DE LEITE
MILK PUDDING
- ✕ COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA
COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME
CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM
- BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
- CHEESECAKE
CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA
CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE
- GELATI DEL GIORNO
SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY

- ✕ FRUTTA DI STAGIONE
🌱 FRUTA DA ESTAÇÃO
🍷 SEASONAL FRUIT

- ✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE
🌱 SEM LACTOSE | DAIRY FREE
🍷 VEGANO | VEGAN

OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE.
THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

*NÃO INCLUSO NA DIÁRIA | NOT INCLUDED ON DAILY ROOM RATE

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO
| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

CLÁSSICOS	R\$	PRESTIGE	R\$
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	64,00	BREAKFAST MARTINI MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>MONKEY 47, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	86,00
BLOODY MARY ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>ABSOLUT AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	56,00	ABBEY GIN BEEFEATER 24, APERITIVO LILLET BLANC, SUCO DE LARANJA E ANGOSTURA AROMÁTICA <i>GIN BEEFEATER 24, WHITE LILLET APPETIZER, ORANGE JUICE AND AROMATIC BITTER</i>	79,00
COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT CITRON, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	59,00	SLOE GIN NEGRONI MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH</i>	86,00
CAIPIRINHA VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR</i>	59,00	OLD FASHIONED 15 Y.O. THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP AND ANGOSTURA</i>	127,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	44,00	ELYX MULE ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER FOAM</i>	71,00
CAIPIRINHA SAKÊ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	49,00	VESPER MARTINI 24 BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	69,00
MOSCOW MULE ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	61,00	ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY <i>ABSOLUT ELYX AND DRY VERMOUTH</i>	67,00
GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	61,00	FITZGERALD 47 MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47, LEMON JUICE, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	86,00
GIN PRAIA BEEFEATER DRY GIN, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRANADINE <i>BEEFEATER DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRANADINE</i>	69,00	DAIQUIRI HAVANA HAVANA 3 Y.O. SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA 3 Y.O, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	67,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	62,00	THE KENSINGTON ROYAL SALUTE SYGNATURE, ÁGUA DE MEL, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>ROYAL SALUTE SYGNATURE, HONEY WATER, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER</i>	259,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	62,00		
WHISKY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, LEMON AND SYRUP</i>	67,00		
MANHATTAN THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	64,00		
OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTERS AND SYRUP</i>	63,00		
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE, ORANGE</i>	55,00		
CLERICOT ESPUMANTE <i>SPARKLING WINE</i> VINHO BRANCO <i>WHITE WINE</i>	207,00		
		BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
		ÁGUA MINERAL <i>WATER</i>	14,00
		S. PELLEGRINO 505ML	39,00
		ACQUA PANNA 505ML	39,00
		REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	14,00
		SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	23,00
		SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	28,00
		ENERGÉTICO <i>ENERGY DRINK</i>	29,00
		COQUETEL SEM ÁLCOOL <i>NON-ALCOHOLIC DRINK</i>	32,00
		CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA	
		ESPRESSO	12,00
		CAPPUCCINO	14,00
		CHÁ	13,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

BECK'S GERMAN LAGER 330ML	24,00
STELLA ARTOIS LAGER 275 ML BÉLGICA	24,00
CORONA PILSEN 330 ML MÉXICO	25,00

VODKA

ABSOLUT SUÉCIA	49,00
ABSOLUT VANILLA SUÉCIA	52,00
ABSOLUT CITRON SUÉCIA	52,00
ABSOLUT RASPBERRI SUÉCIA	52,00
WYBOROWA POLÓNIA	47,00
VODKA VOA BRASIL	45,00
KETEL ONE HOLANDA	48,00

VODKA SUPER PREMIUM

ABSOLUT ELYX SUÉCIA	65,00
WYBOROWA EXQUISITE POLÓNIA	65,00
BELVEDERE POLÓNIA	65,00
GREY GOOSE FRANÇA	65,00
CÍROC FRANÇA	63,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

LILLET BLANC FRANÇA	45,00
LILLET ROSE FRANÇA	47,00
RAMAZZOTTI ROSATO	38,00
RAMAZZOTTI AMARO	38,00
PUNT & MES ITÁLIA	48,00
ANTICA FORMULA ITÁLIA	63,00
LUCANO ITÁLIA	42,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	44,00
FERNET BRANCA MENTA ARGENTINA	48,00
CAMPARI BRASIL	41,00
UNDERBERG ALEMANHA	45,00
MARTINI STANDARD BRASIL	34,00

GIN

BEEFEATER DRY GIN	51,00
BEEFEATER BOTANICS	51,00
BEEFEATER PINK	57,00
BEEFEATER 24	70,00
MONKEY 47	120,00
MONKEY SLOE GIN	139,00
AMÁZZONI	49,00
AMÁZZONI MANIUARA	65,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00
GIN MARE	99,00
BOMBAY	53,00
HENDRICK'S	84,00
TANQUERAY TEN	79,00
TANQUERAY	51,00

TEQUILA

ALTOS PLATA	79,00
DON JULIO BLANCO	78,00
HERRADURA REPOSADO 100% AGAVE	79,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL 100% AGAVE	80,00
JOSE CUERVO SILVER/GOLD	50,00
JOSE CUERVO PLATINO	109,00

SAKE

JUN DAITI	34,00
GEKKEIKAN SILVER	42,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML	175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML	137,00

CACHAÇA

JANEIRO RESENDE - RJ	33,00
ANÍSIO SANTIAGO SALINAS - MG	117,00
ESPIRITO DE MINAS SÃO TIAGO - MG	36,00
LEBLON PATOS DE MINAS - MG	42,00
YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	79,00
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	45,00
YPIOCA 150 MARANGUAPE - CE	29,00

RUM

HAVANA 3 Y.O. CUBA	48,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	62,00
ZACAPA 23 SOLERA GUATEMALA	85,00
ZACAPA XO GUATEMALA	151,00
BACARDI RESERVA PORTO RICO	44,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO BRASIL	49,00

AGUARDENTE | SPIRIT

PISCO CAPEL CHILE	49,00
KIRSCH ARTHUR METZ FRANÇA	64,00
POIRE WILLIAMS G.E. MASSEN FRANÇA	67,00
STEINHAEGER SCHLICHTE ALEMANHA	46,00
ADEGA VELHA PORTUGAL	114,00

ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD FRANÇA	59,00
PERNOD FRANÇA	49,00

LICOR | LIQUEUR

KAHLUA	49,00
TIA MARIA	59,00
MOZZART	49,00
DISSARONO	42,00
BAILEY'S	41,00
GRAND MARNIER	46,00
MALIBU	37,00
LICOR 43	62,00
STREGA	39,00
AMARULA	38,00
CASSIS DIJON	38,00
SAMBUCA MOLINARI	40,00
DRAMBUIE	41,00
COINTREAU NACIONAL	36,00
PEACHTREE	38,00
LIMONCELLO	59,00
MARASCHINO	45,00
FRANGELICO	39,00
COINTREAU NOIR	53,00

SCOTCH SINGLE MALT

THE GLENLIVET FOUNDER'S SPEYSIDE	79,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN SPEYSIDE	88,00
THE GLENLIVET 15 Y.O. SPEYSIDE	120,00
THE GLENLIVET 18 Y.O. SPEYSIDE	189,00
ABERLOUR 14 Y. O.	129,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	79,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	93,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	145,00
THE SINGLETON 12 Y.O.	61,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	109,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. HIGHLAND	147,00
ARBEG ISLAY	109,00
LAPHROAIG 10 Y.O ISLAY	154,00
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. HIGHLAND	250,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. HIGHLAND	464,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. HIGHLAND	825,00
TALISKER 10 Y.O ISLE SKYE	92,00
CARDHU 12 Y. O.	71,00
DALMORE 12 Y.O. HIGHLAND	133,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

SCOTCH WHISKY PREMIUM

	R\$
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	95,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	659,00
BALLANTINE'S 17 Y.O.	129,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	259,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	278,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.	297,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	154,00
DIMPLE 15 Y.O.	99,00
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.	160,00
GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	137,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	90,00
JOHNNIE WALKER SWING	138,00
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	157,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	261,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

CHIVAS REGAL	49,00
BALLANTINE'S	46,00
OLD PARR SILVER	43,00
OLD PARR	48,00
LOGAN	43,00
BUCHANAN'S	53,00
DEWAR'S	43,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	65,00
FAMOUS GROUSE	42,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

BALLANTINE'S FINEST	39,00
DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
BELL'S BLENDED	39,00
CUTTY SARK	38,00
FAMOUS GROUSE	38,00
WHITE HORSE	38,00
J & B RARE	38,00
BLACK & WHITE	39,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00

BOURBON WHISKEY

BULLEIT	61,00
MAKER'S MARK	75,00
JIM BEAM WHITE	48,00
JIM BEAM BLACK	48,00
JACK DANIEL'S	48,00
GENTLEMAN JACK	69,00
SINGLE BARREL	84,00
WILD TURKEY	52,00
WOODFORD RESERVE	72,00

IRISH WHISKEY

	R\$
JAMESON CASKMATES	41,00
JAMESON STANDARD	41,00

JAPANESE WHISKEY

THE CHITA SUNTORY	138,00
THE YAMAZAKI 12 Y.O.	298,00
HIBIKI	181,00

CONHAQUE | COGNAC

MARTELL VSOP	70,00
MARTELL XO	196,00
COURVOISIER VSOP	115,00
HENNESSY VSOP	115,00
HENNESSY XO	249,00

GRAPPA

MOSCATO NONINO FRIULI	89,00
---------------------------	-------

ARMAGNAC

TARIQUET XO	134,00
-------------	--------

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY

T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150 ml

ITÁLIA
ESPUMANTE TERRA SERENA
GRAND CUVÉE BRUT | VINICOLA SERENA | VENETO

58,00

BIANCHI 150 ml

ITÁLIA
LE COSTE ROMAGNA
| PODERI DAL NESPOLI | 2021 | ROMAGNA
IL PUMO SAUVIGNON/MALVASIA SALENTO I.G.P
| SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA

58,00

67,00

CHILE
PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA
| BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA
SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA
| VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL

64,00

37,00

ROSATI 150 ml

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ
| BODEGAS GARZÓN | 2023 | URUGUAY

90,00

ROSSI 150 ml

BRASIL
ERMINIA PERINI BLEND
| CASA PERINI | 2020 | VALE TRENTINO - FARROUPILHA

56,00

ITÁLIA
ROSSETTI ROSSO I.G.T. | TENUTE ROSSETTI | 2020 | TOSCANA

72,00

ARGENTINA
NIETO SENETINER MALBEC | SENETINER | 2022 | MENDOZA

66,00

DOLCE 75 ml

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

90,00

PORTO 75 ml

POÇAS
RUBY
TAWNY
10 ANOS
20 ANOS

49,00

49,00

140,00

270,00

SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL
CHANDON BRUT | GARIBALDI
VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT | PINTO BANDEIRA

276,00

315,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.
| DE FAVERI | 2019 | VENETO
ESPUMANTE BRUT ORO FALAGHINA DEI SANNIO OOP
| CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA
ESPUMANTE TERRA SERENA
GRAND CUVÉE BRUT
| VINICOLA SERENA | VENETO

720,00

255,00

230,00

FRANÇA
CHAMPAGNE
G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE | 2013 | EPERNAY
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | 2012 | EPERNAY
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS
VEUVE CLICQUOT RICH | REIMS
RUIINART BLANC DE BLANCS | REIMS
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT
| PHILIPPONNAT | VALÉE-DE-LA MARNE
KRUG GRAND CUVÉE | REIMS

1.100,00

1.440,00

1.648,00

3.881,00

7.100,00

1.150,00

1.600,00

1.212,00

1.288,00

2.332,00

4.932,00

1.600,00

5.800,00

SPUMANTI ROSÉ

R\$

ESPUMANTE TERRA SERENA ROSÉ | VINICOLA SERENA | VENETO
CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI

264,00

296,00

CHAMPAGNE ROSÉ

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY
LANSON BRUT ROSÉ | REIMS
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS
RUIINART ROSE | REIMS
DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY

1.300,00

1.514,00

5.700,00

919,00

1.600,00

1.300,00

1.964,00

7.960,00

CHAMPAGNE DEMI SEC

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS

1.500,00

BIANCHI

BRASIL
SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM

475,00

475,00

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2020 | LAZIO
LE COSTE ROMAGNA TREBBIANO | 2021 | ITÁLIA
FIANO SANNIO OOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2021 | CAMPANIA
ROSSETTI BIANCO I.G.T.
| TENUTE TOSSETI | 2020 | TOSCANA
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.
| BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA
IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO
I.G.P. | SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2019 | TOSCANA
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA

515,00

220,00

256,00

230,00

330,00

330,00

280,00

296,00

460,00

700,00

FRANÇA
GENTIL | HUGEL & FILS | 2020 | ALSACE
MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
DOMAINE BROCARD CHABLIS | JEAN-MARC BROCARD | 2021 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRER | WILLIAN FEVRE | 2018 | BOURGOGNE
ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE

572,00

5.716,00

1.464,00

3.664,00

1.108,00

840,00

PORTUGAL
QUINTA CARVALHAIS BRANCO
| QUINTA DOS CARVALHAIS | 2018
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA
| MARCIO LOPES | 2022 | VINHO VERDE

652,00

335,00

ÁFRICA DO SUL
DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC
| DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL

470,00

CHILE
SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA | VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL
PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA | BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA
PETIRROJO SAUVIGNON BLANC RESERVA
| BISQUERTT | 2022 | COLCHAGUA
SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA
| LA JOYA | BISQUERTT | 2022 | COLCHAGUA
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA

172,00

255,00

240,00

390,00

272,00

ARGENTINA
LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2021 | MENDOZA
ALTOSUR RESERVA CHARDONNAY | FINCA SOPHENIA | 2023 | MENDOZA
SALENTEIN | BODEGAS SALENTEIN | 2019 | SAN JUAN
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2021 | SAN JUAN
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2021 | MENDOZA

440,00

290,00

540,00

260,00

400,00

ROSATI

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ | BODEGAS GARZÓN | 2023 | URUGUAY
ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM | BRASIL
CALABUIG ROSÉ | CASTILLO PERELADA | 2022 | ESPANHA
CALLIA ROSÉ | BODEGAS CALLIA | 2021 | ARGENTINA
A MARE ROSATO IGP | TERRA ROSSA | 2021 | PUGLIA

370,00

475,00

225,00

260,00

290,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

ROSSI	R\$	CHILE	R\$
ITÁLIA		DOMUS AUREA	2.376,00
BARBERA SANNIO DOP CANTINA DI SOLOPACA 2020 CAMPANIA	220,00	CLOS QUEBRADA DE MACUL 2020 MAIPO	
BARBERA D'ASTI RICCOSSA 2019 PIEMONTE	360,00	LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON	210,00
BARBARESCO D.O.C.G. RICCOSSA 2017 PIEMONTE	844,00	SUR VALLES 2020 VALE CENTRAL	
BARBARESCO D.O.C.G. BRUNO ROCCA 2018 PIEMONTE	1.650,00	CABERNET SAUVIGNON MANCURA ETNIA	160,00
BAROLO FASANO D.O.C.G. GIANNI GAGLIARDO 2018 PIEMONTE	1.785,00	VINA MANCURA 2021 VALE CENTRAL	
RICCOSSA BAROLO RICCOSSA 2017 PIEMONTE	1.776,00	PETIRROJO CARMENERE RESERVA	210,00
AMARONE CLASSICO DELLA		BISQUERTT 2022 COLCHAGUA	
VALPOLICELLA D.O.C. ZENATO 2018 VENETO	1.836,00	MERLOT RESERVA VENTISQUERO 2021 VALE DO MAIPO	190,00
ROSSETI ROSSO I.G.T. TENUTE ROSSETI 2020 TOSCANA	330,00	ARMADOR CARMENERE ORGANICO	300,00
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. MAZZEI 2019 TOSCANA	400,00	ODJFELL 2020 VALLE CENTRAL	
ROSSO DI TOSCANA I.G.T. POGGIOTONDO 2022 TOSCANA	400,00	SYRAH GRAN RESERVA LA JOYA BISQUERTT 2021 COLCHAGUA	360,00
TERRA MAZZEI MAZZEI 2019 TOSCANA	360,00	MAX RESERVA CABERNET SAUVIGNON	552,00
BRANCAIA TRE I.G.T. BRANCAIA 2020 TOSCANA	528,00	ERRAZURIZ 2020 VALE CENTRAL	
CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	498,00	PINOT NOIR RESERVA LEYDA 2021 CHILE	440,00
CHIANTI CLASSICO FASANO TENUTE ROSSETI 2020 TOSCANA	700,00	GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR	499,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. BRANCAIA 2016 TOSCANA	1.040,00	VENTISQUEIRO 2021 VALLE DE LEYDA	
LA MASSA I.G.T. FATTORIA LA MASSA 2017 TOSCANA	785,00		
BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI	2.520,00	ARGENTINA	
CASTELLO BANFI 2018 TOSCANA		TRADICION MALBEC	296,00
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA VINICULA CANTIOLO 2020 PUGLIA	425,00	SUSANA BALBO 2022 AGRELO - LUJAN DE CUYO	
PRIMITIVO IL PUMO I.G.P. SAN MARZANO 2020 PUGLIA	332,00	TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO 2021 AGRELLO	296,00
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO 2017 TOSCANA	2.080,00	NIETO SENETINER MALBEC SENETINER 2022 MENDOZA	265,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASALE VECCHIO D.O.C.	441,00	SYRAH RESERVA TERRAZAS 2020 MENDOZA	348,00
FARNESE 2020 ABRUZZO		CIRCUS MALBEC ESCORIHUELA GASCÓN 2022 MENDOZA	215,00
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. DONNAFUGATA 2019 SICILIA	521,00	LA FLOR MALBEC PULENTA ESTATE 2021 MENDOZA	391,00
CAMPANILE NERO D'AVOLA DOC VINICULA FEUDO RUDINI 2021 SICÍLIA	220,00	BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	1.556 ,00
		VIÑA COBOS 2018 LUJAN DE CUYO - MENDOZA	
FRANÇA		CHEVAL DES ANDES	2.190,00
PINOT NOIR HUGEL & FILS 2019 ALSACE	790,00	TERRAZAS DE LOS ANDES MENDOZA 2017	
CALVET MERLOT 2021 PAYS'D'OC - LANGUED.O.C.	261,00		
CALVET BORDEAUX SUPERIOR 2020 BORDEAUX	372,00	ALTRI FORMATI	
CHATEAU CARIGNAN 2016 COTES DE BORDEAUX BORDEAUX	668,00	MEZZE BOTTIGLIE	
CHATEAU HAUT - MYLES 2016 HAUT MED.O.C. BORDEAUX	574,00	CHAMPAGNE / SPUMANTI	
MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR	960,00	½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	538,00
CHATEAU D'ISSAN 2019 BOURDEAUX		EPERNAY CHAMPAGNE FRANÇA	
CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	681,00	½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	724,00
HAUT BRION 2016 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX			
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR	660,00	VINI	
ALBERT BICHOT 2021 BOURGOGNE		½ CARMENERE RESERVA	150,00
SAINT-ROMAIN ROUGE "SOUS ROCHE"	2.584,00	VENTISQUEIRO 2021 VALE DE COLCHAGUA	
DOMAINE CHASSORNAY 2019 BOURGOGNE		½ ESTATE SERIES CABERNET SAUVIGNON	208,00
CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE	1.717,00	ERRAZURIZ 2020 CHILE	
MICHEL NIELLON 2018 BOURGOGNE		½ SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	302,00
LA CROIX DE BEAUCAILLOU DUCRU BEAUCAILLOU 2018 BORDEAUX	2.500,00	DONNAFUGATA 2020 SICILIA	
		ERRAZURIZ ESTATE SERIES CHARDONNAY RESERVA	140,00
ESPAÑHA		ERRAZURIZ 2022 CHILE	
TARIMA MONASTREL	440,00	MAGNUM	
BODEGAS VOLVER 2017 JUMILLA		ROSATI	
DINASTIA VIVANCO CRIANZA 2018 RIOJA	572,00	CHATEAU PURE MIRABEAU ROSE	1.600,00
DINASTIA VIVANCO RESERVA 2015 RIOJA	840,00	MIRABEAU 2019 PROVENCE	
MARQUES DE MURRIETA RESERVA	1.073,00	ROSSI	
2017 RIOJA		MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI	
BORSAO SELECCION GARNACHA	380,00	D.O.C. MAGNUM FARNESE 2019 ABRUZZO	695,00
BODEGAS BORSAO 2019 CAMPOS DE BORJA		CHIANTI FASANO MAGNUM	875,00
		POGGIOTONDO 2016 TOSCANA	
PORTUGAL		DOLCI	
BEYRA COLHEITA 2020 BEIRA INTERIOR	265,00	½ CHÂTEAU LES COMPÈRES	519,00
BEYRA RESERVA 2021 BEIRA INTERIOR	415,00	2019 SAUTERNES	
MARIANA TINTO	340,00	BANYULS CIRERA	849,00
HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO		DOMAINE DE MADELOC 2007	
PÉRA-GRAVE RESERVA	1.177,00	LANGUED.O.C. FRANÇA	
PÉRA GRAVE 2017 ALENTEJO		PORTO	
CARM TINTO CARMA 2020 DOURO	500,00	POÇAS	
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	408,00	RUBY	378,00
ALEXANDRE RELVAS 2021 ALENTEJO		TAWNY	378,00
		10 ANOS	892,00
URUGUAI		20 ANOS	1.820,00
TANNAT	420,00		
BODEGAS GARZÓN 2020 GARZON - PUNTA DEL ESTE		TAXA DE SERVIÇO DE 15% 15% SERVICE TAX	
		NÃO ACEITAMOS CHEQUES WE DON'T ACCEPT CHECKS	
LIBANO		PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS	
LES BETRÉCHES ROUGE	588,00	NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18	
CHATEAU KEFRAYA 2019 VALE DO BEKAA		SE BEBER NÃO DIRIJA DON'T DRINK AND DRIVE	
		PROCON 151	
AFRICA DO SUL		FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280	
DURBANVILLE HILLS PINOTAGE	470,00	NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO	
DURBANVILLE HILLS 2018 PAARL		OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS	
BRASIL			
DON ABEL TANNAT PREMIUM	475,00		
DON ABEL 2018 SERRA GAÚCHA			
ERMINIA PERINI BLEND	230,00		
CASA PERINI 2020 VALE TRENTINO - FARROUPILHA			

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.

Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

