

# 'GERO

## GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE  
R\$ 180,00

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  
*GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA,  
TOMATO AND BASIL*

#### INSALATA DI VITELLO TONNATO E CAPPERI

SALADA VERDE COM CARNE DE VITELA  
AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS  
*GREEN SALAD VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE*

#### INSALATA VERDI CON SALMONE MARINATO

SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO  
*GREEN SALAD WITH MARINATED SALMÃO*

#### 🍷 CARPACCIO DI TONNO

✕ CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO  
*TUNA CARPACCIO WITH LEMON*

#### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BERINJELA À PARMEGIANA  
*EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA*

#### 🍷 MINISTRONE DI VERDURE

✕ SOPA DE LEGUMES FRESCOS  
✔️ *FRESH VEGETABLE SOUP*

#### COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 42,00

SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM MANTEIGA,  
PATÉ DE TOMATE SECO E CREAM CHEESE COM ERVAS  
*ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH BUTTER, DRIED  
TOMATO PATE AND CREAM CHEESE WITH HERBS*

### PASTA

#### PASTA DEL GIORNO

MASSA DO DIA  
*PASTA OF THE DAY*

#### LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE COM VÓNGOLES  
*LINGUINE WITH CLAMS*

#### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO  
E GUANCIALE  
*SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE*

#### RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO  
DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO  
*BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE  
AND BASIL*

#### GNOCCHI AL GORGONZOLA

GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA  
*GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE*

#### RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI

RAVIOLI COM CARNE DE VITELA AO MOLHO  
DE COGUMELOS  
*VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE*

#### LASAGNA VERDE ALLA FASANO

LASAGNA VERDE A BOLONHESA  
*GREEN LASAGNA IN BOLOGNESE SAUCE*

#### RAVIOLI DI PERA CON BRIE E CROCCANTI DI PROSCIUTTO

RAVIOLI DE PERA COM BRIE E CROCANTE  
DE PRESUNTO CRÚ  
*PEAR RAVIOLI WITH BRIE AND CRISPY PARMA HAM*

#### ✔️ SPAGHETTI INTEGRALE ALLA PUTTANESCA

SPAGHETTI INTEGRAL COM MOLHO DE TOMATE  
SAN MARZANO, AZEITONAS, ALCAPARRAS  
E PIMENTA FRESCA  
*WHOLEMEAL SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,  
OLIVES, CAPERS AND FRESH PEPPER*

#### FARFALLE CON RAGÙ DI OSSOBUCO

FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUCO  
*FARFALLE WITH OSSOBUCO RAGÙ*

#### ✕ RISOTTI

##### RISOTTO PRIMAVERA

RISOTO DE LEGUMES  
*VEGETABLES RISOTTO*

##### RISOTTO DI CALAMARI AL POMODORO

RISOTO COM LULA E TOMATE  
*SQUID AND TOMATO RISOTTO*

##### RISOTTO CON CARCIOFI E TALEGGIO

RISOTO COM ALCACHOFRAS E QUEIJO TALEGGIO  
*ARTICHOKE AND TALEGGIO CHEESE RISOTTO*

### PIATTI DIVERSI

#### PESCE DEL GIORNO

PEIXE DO DIA  
*FISH OF THE DAY*

#### PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

PEITO DE FRANGO ORGÂNICOS COM LEGUMES  
*GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES*

#### ✕ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

FILE MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS  
COM RÚCULA E GRANA PADANO  
*GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN*

#### SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM MOLHO  
DE VINHO MARSALA  
*BEEF SCALLOP IN MARSALA WINE SAUCE*

#### PICCATA AL LIMONE

ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO  
*BEEF SCALLOP IN LIME SAUCE*

#### BATTUTA DI MANZO AL PEPE NERO

BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE  
PIMENTAS NEGRAS E ALECRIM  
*GRILLED BEEF FILET IN BLACK PEPPER WITH ROSEMARY SAUCE*

#### SPALLA D'AGNELLO AL FORNO

PALETA DE CORDEIRO ASSADA AO FORNO  
*ROASTED LAMB LEG*

### DOLCI

#### CREME CARAMEL

PUDIM DE CAMELO  
*CARAMEL PUDDING*

#### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO  
*PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS*

#### TORTA DI LIMONE

TORTA DE LIMÃO  
*LEMON TART*

#### MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO

MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE  
*MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM*

#### ✕ BROWNIE DI CIOCCOLATO

BROWNIE DE CHOCOLATE  
*CHOCOLATE BROWNIE*

#### 🍷 CRÈME CARAMEL AL COCCO

PUDIM COM CÔCO  
*COCONUT CRÈME CARAMEL*

#### ✕ MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA

SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO  
*MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM*

#### GELATI

SORVETE FASANO  
*FASANO ICE CREAM*

#### 🍷 SORBETTI

SORBET FASANO  
*FASANO SORBET*

#### 🍷 FRUTTA FRESCA

✕ FRUTAS DA ESTAÇÃO  
✔️ *SEASONAL FRUIT*

#### ✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

#### 🍷 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

#### ✔️ VEGANO | VEGAN

TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.  
*ALL ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.*

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%  
*OPTIONAL SERVICE TAX 15%*

NÃO ACEITAMOS CHEQUES  
*WE DON'T ACCEPT CHECKS*

PROCON 151

SUNAB 198

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | *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

ANTIPASTI	R\$	PASTA FRESCA	R\$	PASTA DI GRANO DURO	R\$
<b>✕</b> <b>🍷</b> CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	98,00	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>		<b>🍷</b> TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA <i>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE</i>	170,00
<b>✕</b> <b>🍷</b> IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA <i>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE</i>	106,00	RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI COM RECHEIO DE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>RAVIOLONI STUFFED WITH MOZZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	144,00	<b>🍷</b> SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO <i>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES</i>	192,00
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR</i>	106,00	<b>🍷</b> CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS <i>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS</i>	136,00	SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i>	139,00
<b>✕</b> <b>🍷</b> CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i>	110,00	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>	153,00	<b>🍷</b> 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
<b>✕</b> INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i>	99,00	RAVIOLI DI BURRATA CON SALSA DI FUNGHI FRESCHI RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO <i>RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE</i>	150,00	TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i>	
<b>✕</b> INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÉRA <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR</i>	100,00	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>	136,00	<b>✕</b> <b>RISOTTI</b>	
<b>✕</b> <b>🍷</b> CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA <i>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY</i>	110,00	<b>🍷</b> FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i>	152,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS <i>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID</i>	205,00
<b>✕</b> BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA <i>BURRATA WITH PARMA HAM</i>	111,00	RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i>	148,00	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS <i>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS</i>	174,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMIGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO</i>	104,00	<b>🍷</b> PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ</i>	131,00	RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	184,00
<b>✕</b> POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	96,00	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>	148,00	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>	178,00
<b>✕</b> <b>🍷</b> VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i>	110,00	<b>🍷</b> TROFFIE CON RAGÙ DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO <i>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ</i>	148,00	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO <i>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP</i>	184,00
<b>✕</b> <b>🍷</b> CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i>	110,00			RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO E COGUMELO <i>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS</i>	184,00
<b>ZUPPE</b>					
<b>✕</b> <b>🍷</b> CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS <i>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM</i>	104,00				
<b>✓</b> <b>✕</b> <b>🍷</b> MINISTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	99,00				
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) <i>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</i>	42,00				

# 'GERO

PIATTI DIVERSI	R\$	MENU BAMBINI	R\$	R\$	
🍷 FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA FILÉ DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO "MARSALA" <i>TUNA FILET IN SESAME AND THYME IN MARSALA SAUCE</i>	194,00	🍷🍷🍷 MINISTRONE DE VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	53,00	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 <i>80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT</i>	67,00
FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i>	189,00	SCALOPPINE GRIGLIATE ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS <i>GRILLED BEEF ESCALOPE</i>	67,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO <i>CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST</i>	48,00
FILETTO DI NAMORADO AL FORNO CON POMODORI SECCHI FILÉ DE NAMORADO AO FORNO COM TOMATE SECO <i>NAMORADO FISH TO THE OVEN WITH DRIED TOMATO</i>	194,00	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	65,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP</i>	62,00
BACCALÁ ALLA ROMANA 🍷 FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ <i>COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO</i>	221,00	POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>	65,00	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE</i>	62,00
GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE 🍷 CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS <i>ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST</i>	260,00	ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO		MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS <i>CREAM TARTLES WITH MASCARPONE CREAM AND STRAWBERRY</i>	62,00
CICALE DI MARE AL FUMETTO MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO <i>GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE</i>	231,00	PURE DI PATATE PURÊ DE BATATAS <i>MASHED POTATOES</i>		🍷 CRÈME BRULÉE AL LIMONE CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO <i>CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST</i>	60,00
STINCO DI AGNELLO AL FORNO 🍷🍷 CON PATATE E CARCIOFINI CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS <i>ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE</i>	212,00	PASTA AL POMODORO PASTA AO MOLHO DE TOMATE <i>PASTA WITH TOMATO SAUCE</i>		🍷 MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO <i>MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM</i>	49,00
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO <i>MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST</i>	233,00	VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED VEGETABLES</i>		GELATI "FASANO" SORVETE "FASANO" <i>ICE CREAM</i>	37,00
FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO FILÉ MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA <i>FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE</i>	222,00	PATATE FRITTE BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>		🍷🍷 SORBET "FASANO" SORBET "FASANO" <i>SORBET</i>	37,00
OSSOBUCO ALLA MENEGHINA OSSOBUCO DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO <i>ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO</i>	229,00	RISO AL VAPORE ARROZ <i>RICE</i>		🍷🍷 FRUTTA FRESCA FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	37,00
COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO 🍷 COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO <i>LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE</i>	260,00	FAGIOLO FEIJÃO <i>BEAN</i>		🍷 SEM GLÚTEN    🍷 SEM LACTOSE    🍷 VEGANO <i>GLUTEN FREE    DAIRY FREE    VEGAN</i>	
		<b>DOLCI</b>		TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. <i>ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.</i>	
		SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÃ VERDE MORNÀ COM SORVETE DE CANELA <i>WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM</i>	53,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>	
		TORTA DI LIMONE TORTA DE LIMÃO <i>LEMON TART</i>	50,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
		CHEESECAKE CLÁSSICA CHEESECAKE COM CALDA DE FRAMBOESA <i>CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP</i>	51,00	PROCON 151 SUNAB 198	
		MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM AND VANILLA SYRUP</i>	58,00	FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY +55 (21) 2503 2280</i>	

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO  
*OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS*

# 'GERO

	R\$		R\$		R\$
<b>SOFT DRINKS</b>		<b>CACHAÇA</b>		<b>SCOTCH WHISKY</b>	
ÁGUA MINERAL   WATER 300 ML	17,00	JANEIRO	39,00	CHIVAS REGAL 12 Y.O.	60,00
PERRIER 330 ML	40,00	YPIOCA 160   CE	62,00	CHIVAS REGAL 13 Y.O.	70,00
ACQUA PANNA 505 ML	40,00	YPIOCA 5 CHAVES   CE	85,00	CHIVAS REGAL 15 Y.O.	98,00
S. PELLEGRINO 505 ML	40,00	CACHAÇA PINDORAMA	45,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
REFRIGERANTES   SODA	19,00	SANTO GRAU   RJ	43,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	740,00
SUCO TOMATE   TOMATO JUICE	32,00	TELLURA AMBURANA   RJ	43,00	BALLANTINE'S 12 Y.O.	58,00
SUCOS DIVERSOS   JUICES	25,00	TELLURA JEQUITIBÁ   RJ	43,00	BALLANTINE'S FINEST	49,00
RED BULL ENERGY DRINK	33,00	MAGNIFICA RESERVA SOLERA	143,00	BALLANTINES 17 Y.O.	130,00
SUGAR FREE   TROPICAL		LEBLON   MG	44,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	299,00
TÔNICA PREMIUM   PREMIUM TONIC WATER	29,00	LEBLON SIGNATURE MERLET   MG	49,00	ROYAL RICHARD QUINN II 21 Y.O.	299,00
		ESPIRITO DE MINAS   MG	49,00	ROYAL SALUTE MALTS BLEND	299,00
<b>CAFÉ   COFFEE</b>				ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.712,00
EXPRESSO   ESPRESSO	11,00	<b>AGUARDENTE   SPIRIT   APERITIVO</b>		BLACK & WHITE	49,00
CAPUCCINO	15,00	MONKEY SLOE GIN	137,00	OLD PARR	59,00
CHÁ   TEA	14,00	LILLET BLANC	47,00	OLD PARR SILVER	49,00
		LILLET ROSE	47,00	FAMOUS GROUSE	49,00
<b>CERVEJA   BEER</b>		PERNOD	60,00	DEWARS	66,00
BECK'S   GERMAN LAGER   330 ML	27,00	RICARD	51,00	BUCHANAN'S	66,00
STELLA ARTOIS   LAGER   330 ML	27,00	ABSINTO	51,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
CORONA   PILSEN   330 ML	29,00	PISCO	51,00	DIMPLE GOLD SELECTION	111,00
				JW RED LABEL	50,00
<b>VODKA</b>		<b>GRAPPA</b>		JW BLACK LABEL	60,00
ABSOLUT	58,00	ELISI BERTA	152,00	JW BLUE LABEL	346,00
ABSOLUT ELYX	65,00	NONINO TRADIZIONE	89,00	JW GREEN LABEL	105,00
ABSOLUT CITRON	60,00			JW GOLD LABEL RESERVE	111,00
ABSOLUT APEACH	60,00	<b>ARMAGNAC</b>			
ABSOLUT VANILIA	60,00	CAUSSADE 10 Y.O.	211,00	<b>MALT WHISKY</b>	
ABSOLUT PEARS	60,00	CAUSSADE X. O.	186,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	98,00
WYBOROWA	56,00			THE GLENLIVET FOUNDERS	98,00
KETEL ONE / CITROEN	53,00	<b>SAKÉ</b>		THE GLENLIVET 15 Y.O.	140,00
KETEL ONE BOTANICAL		JUN DAITI	39,00	THE GLENLIVET 18 Y.O.	198,00
PEACH & ORANGE BLOSSOM	53,00	GEKKEIKAN	48,00	ABERLOUR	132,00
VOA	49,00			TALISKER 10 Y.O.   SKYE	111,00
CÍROC	67,00	<b>CONHAQUE   COGNAC</b>		GLENKINCHIE 12 Y.O.   LOWLANDS	165,00
BELVEDERE	65,00	MARTELL VSOP	70,00	BRUICHLADDICH	130,00
GREY GOOSE	65,00	MARTELL XO	202,00	THE CLASSIC LADDIE - ISLAY	
		L'OR MARTELL	2.495,00	BRUICHLADDICH	187,00
<b>GIN</b>		MARTELL COHIBA	1.462,00	PORT CHARLOTTE - ISLAY	
BEEFEATER DRY GIN	59,00	HENNESSY X.O.	267,00	THE MACALLAN DOUBLE	
BEEFEATER PINK	59,00	COURVOISIER V.S.O.P.	111,00	CASK 12 Y.O.	308,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00	COURVOISIER X.O.	316,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 15 Y.O.	554,00
BEEFEATER 24	78,00	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	111,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 18 Y.O.	986,00
AMÁZZONI	59,00	RÉMY MARTIN X.O.	266,00	GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	112,00
AMÁZZONI MANIUARA	59,00	RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.560,00	GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	162,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00			GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	210,00
MALFY LIMONE	84,00	<b>CALVADOS</b>		LAPHROIAG 10 Y.O.   ISLAY	187,00
MONKEY 47	120,00	PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	87,00	GLENMORANGIE	143,00
ARAPURU	57,00	PÈRE MAGLOIRE FINE	81,00	THE ORIGINAL 10 Y.O.   HIGHLANDS	
ARAPURU CAFUNÉ	57,00			<b>AMERICAN WHISKEY</b>	
TANQUERAY	62,00	<b>LICOR   LIQUEUR</b>		BULLEIT	71,00
BOMBAY SAPPHIRE	59,00	KAHLUA	55,00	JACK DANIEL'S	60,00
TANQUERAY TEN	84,00	BAILEYS	48,00	GENTLEMAN JACK	80,00
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	84,00	FIREBALL	46,00	SINGLE BARREL	105,00
NORDÉS	84,00	SAINT GERMAIN	53,00	MAKER'S MARK	102,00
MARTIN MILLER'S	106,00	CHAMBORD	48,00	JIM BEAM WHITE	56,00
WESTBOURNE	106,00	LICOR 43	67,00	JIM BEAM BLACK	56,00
HENDRICK'S	106,00	JÄGERMEISTER	48,00		
THE BOTANIST	106,00	DRAMBUIE	48,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	
THE LONDON N° 1	106,00	GRAND MARNIER	53,00	JAMESON STANDARD	56,00
		AMARULA	63,00		
<b>RUM</b>		AMARETTO DISARONNO	49,00	<b>JAPANESE WHISKEY</b>	
HAVANA CLUB 3 Y.O.	48,00	AMÊNDOA AMARGA	49,00	THE CHITA SUNTORY	163,00
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	63,00	BÉNÉDICTINE	56,00	HIBIKI	184,00
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	75,00	CHARTREUSE AMARELA	116,00	THE YAMAZAKI	289,00
HAVANA UNIÓN	520,00	COINTREAU	46,00		
MALIBU	49,00	FRANGELICO	46,00		
ZACAPA X.O.	174,00	LIMONCELLO	68,00		
ZACAPA 23 Y.O.	100,00	MARASCHINO	51,00		
MOUNT GAY BLACK BARREL	73,00	PEACH TREE	46,00		
MOUNT GAY X.O.	80,00	SAMBUCA	50,00		
BACARDI CARTA   ORO   BLANCO	48,00	GURKTALER	42,00		
BACARDI 8 Y. O.	60,00				
		<b>BRANDY</b>			
<b>TEQUILA</b>		FUNDADOR	46,00		
ALTOS PLATA	87,00	OSBORNE	44,00		
CLASSE AZUL PLATA	1.250,00				
CLASSE AZUL REPOSADO	1.450,00	<b>AMARO   BITTER   VERMOUTH</b>			
DON JULIO BLANCO	94,00	CAMPARI	45,00		
DON JULIO 1942	402,00	APEROL	42,00		
JOSE CUERVO   SILVER   GOLD	50,00	ANTICA FORMULA	67,00		
JOSE CUERVO TRADICIONAL	84,00	PUNT E MES CARPANO	51,00		
JOSE CUERVO PLATINO	111,00	FERNET BRANCA	48,00		
1800 SILVER	68,00	UNDERBERG	62,00		
1800 REPOSADO	84,00	BRASILBERG	30,00		
1800 AÑEJO	92,00				
SAUZA BLANCO	49,00				
SAUZA REPOSADO	49,00				



# 'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE	R\$	MARTINIS	R\$	CONSIGLI DEL BARTENDER	R\$
SPARKLING DRINKS		SMOKED BERRY 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	73,00	LA FIORE ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, AÇÚCAR, MORANGO, MARACUJÁ E SOUR MIX ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, SYRUP, STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND SOUR MIX	71,00
ABSOLUT PEACH SPRITZ ABSOLUT APEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT APEACH, APEROL AND SPARKLING WATER ESPUMANTE	78,00	SOUR APPLE MARTINI ABSOLUT CITRON, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E SOUR MIX ABSOLUT CITRON, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX	62,00	NARA GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIMÃO E AÇÚCAR GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIME AND SYRUP	60,00
BELLINI COM PÊSSEGO   WITH PEACH ESPUMANTE	75,00	PORN STAR MARTINI ABSOLUT ELYX, MARACUJÁ, XAROPE DE BAUNILHA E ESPUMANTE ABSOLUT ELYX, PASSION FRUIT, VANILLA SYRUP AND SPARKLING WINE	76,00	MINT COLLINS BEEFEATER DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ANGOSTURA BEEFEATER DRY GIN, LIME, SYRUP, MINT AND BITTERS	65,00
SPRITZ COM APEROL E ÁGUA COM GÁS WITH APEROL AND SPARKLING WATER ESPUMANTE	55,00	LICHEE MARTINI ABSOLUT, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX ABSOLUT, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX	60,00	DONNA CAMEL 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	72,00
NEGRONI SBAGLIATTO COM CAMPARI E PUNT & MES WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO ESPUMANTE	78,00	VESPER MARTINI BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT E TWIST DE LIMÃO BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT AND LEMON TWIST	65,00	MANDARINO ABSOLUT, TRIPLE SEC, SUCO DE TANGERINA E ESPUMA DE MEL, GENGIBRE E LIMÃO ABSOLUT, TRIPLE SEC, TANGERINE, HONEY FOAM, GINGER AND LIME	70,00
CAIPIRINHAS   CAIPIVODKAS		BASILITINI ABSOLUT PEARS, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO ABSOLUT PEARS, GRAPES, BASIL AND LEMON	60,00	PRESTIGE	
VODKA ABSOLUT	62,00	COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON	60,00	SLOE GIN NEGRONI	134,00
ABSOLUT ELYX	76,00	LEMON PIE ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX	60,00	MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMUTE ROSSO	
VODKA GREYGOOSE	76,00	COCKTAILS CLÁSSICOS		DRY MARTINI 47	120,00
VODKA BELVEDERE	76,00	MOSCOW MULE ABSOLUT, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER	73,00	MONKEY 47, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO MONKEY 47, VERMOUTH AND OLIVE	
SANTO GRAU	44,00	MARGARITA ALTOS PLATA, COINTREAU E LIMÃO ALTOS PLATA, COINTREAU AND LIME	88,00	FITZGERALD 47	118,00
CACHAÇA JANEIRO	44,00	DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH AND OLIVE	70,00	MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA MONKEY 47, LEMON, SYRUP AND ANGOSTURA	
CACHAÇA CÂNA	44,00	KIR ROYAL ESPUMANTE E CREME DE CASSIS SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT	66,00	THE KENSINGTON	320,00
SAKÉ GEKKEIKAN	49,00	DE MAESTROS OLD FASHIONED HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA AND SPARKLING WATER	102,00	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	
NON ALCOHOLIC		ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX, VERMOUTH DRY E AZEITONAS / LIMÃO ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE / LIME	97,00	BASIL SMASH	85,00
COCONUT SOUR	38,00	NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI E PUNT & MES BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES	73,00	BEEFEATER 24, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E MANJERICÃO BEEFEATER 24, LEMON, SUGAR SYRUP AND BASIL	
ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX		WHITE LADY BEEFEATER 24, LIMÃO, TRIPLE SEC E XAROPE DE AÇÚCAR BEEFEATER 24, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP	85,00	ELYX MULE	76,00
YELLOW FRUIT	38,00	WHISKEY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS E SOUR MIX THE GLENLIVET FOUNDERS AND SOUR MIX	82,00	ABSOLUT ELYX, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT ELYX, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER	
MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E ÁGUA S. PELLEGRINO MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO		MARTINEZ BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR AND ANGOSTURA	81,00	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	
PASSION BREEZE	38,00	RUSTY NAIL BALANTINE'S FINEST E DRAMBUIE BALANTINE'S FINEST AND DRAMBUIE	63,00		
CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT		TOM COLLINS BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS BEEFEATER DRY GIN, LIME AND SPARKLING WATER	65,00		
RED GINGER	38,00	GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER	65,00		
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					

# 'GERO

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

## VINI AL BICCHIERE

### SPUMANTI 150ML

ITÁLIA  
PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G  
| DE FAVERI | 2022 | VENETO

FRANÇA  
CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

CHAMPAGNE ROSÉ  
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

### BIANCHI 150ML

ITÁLIA  
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI

FRANÇA  
ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE  
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX

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

### ROSATI 150ML

ESTANDON LUMIERE ROSÉ | 2020 | PROVENCE

### ROSSI 150ML

ITÁLIA  
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

FRANÇA  
PETITE SIRENE | VIGNOBLES GONFRIER | 2016 | BORDEAUX

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

### DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

### PORTO 75ML

QUINTA DAS CARVALHAS  
10 ANOS

ROYAL OPORTO  
20 ANOS

PORTO MENERES FINE TAWNY  
PORTO BRANCO MAYNARD'S

TAÇA PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

## SPUMANTI

GARRAFA

### BRASIL

CAVE GEISSE BRUT | 2022 | PINTO BANDEIRA 420,00  
ADOLFO LONA BRUT ROSÉ | GARIBALDI 247,00  
77,00 CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI 484,00  
CAVE GEISSE BRUT ROSE | 2021 | PINTO BANDEIRA 427,00  
ADOLFO LONA BRUT CHARMAT | GARIBALDI 240,00

### ITÁLIA

240,00 PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G 387,00  
| DE FAVERI | 2022 | VENETO

310,00 FRANÇA CHAMPAGNE  
G.H MUMM CORDON ROUGE BRUT 1.100,00  
G.H MUMM OLYMPE GOLD DEMI SEC 1.500,00  
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  
65,00 PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | EPERNAY 7.100,00  
PIPER- HEIDSIECK CUVÉE BRUT 1.130,00  
150,00 MOET CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 1.285,00  
75,00 VEUVE CLICQUOT BRUT | REIMS 1.215,00  
MOET CHANDON ICE DEMI-SEC | EPERNAY 1.236,00  
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT | REIMS 1.751,00  
37,00 DOM PERIGNON VINTAGE | 2013 | EPERNAY 2.800,00  
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT 4.200,00  
CRISTAL | 2015 | LOUIS ROEDERER 4.700,00

### CHAMPAGNE ROSÉ

G.H MUMM GRAND CORDON ROSÉ 1.300,00  
110,00 PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.514,00  
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 | 2008 | EPERNAY 5.200,00

## BIANCHI

GARRAFA

### BRASIL

THERA CHARDONNAY 365,00  
36,00 | VINICOLA THERA | 2022 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA  
THERA SAUVIGNON BLANC 360,00  
| VINICOLA THERA | 2023 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

### ITALIA

140,00 VERMENTINO I.G.T | DOGA DELLE CLAVULE | 2022 | TOSCANA 420,00  
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI 337,00  
LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 350,00  
| SANTA BARBARA | 2020 | MARCHE  
CENTINE BIANCO I.G.T. | CASTELLO BANFI | 2022 | TOSCANA 405,00  
BARONE MONTALTO | ZIBIBBO | 2021 | SICILIA 275,00  
160,00 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI | 2020 | MARCHE 288,00  
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA 460,00  
VILLA ANTINORI BRANCO | 2022 | TOSCANA 630,00

### FRANÇA

49,00 ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE 650,00  
47,00 CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX 350,00  
MUSCADET SEVRE ET MAINE | CHATEAU JOUSSELINEIRE | 2020 | LOIRE 257,00  
CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET 1.350,00  
| LA CHABLISIENNE | 2019 | BORGONHA  
SANCERRE DOMAINE VACHERON | 2020 | VALE-DO-LOIRE 1.250,00  
CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2.570,00  
| LA CHABLISIENNE | 2004 | BORGONHA  
NICOLAS JOLY CLOS DE LA BERGERIE | 2018 | VALE-DO-LOIRE 2.260,00  
MERSAULT POTINET- AMPEAU | 2006 | BORGONHA 2.110,00  
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 10.094,00  
| DOMAINE PONSOT | 2019 | BORGONHA

# 'GERO

	R\$		R\$
<b>PORTUGAL</b>		CHIANTI CLASSICO   BORGO SCOPETO   2020   TOSCANA	648,00
VINHA DO MONTE   HERDADE DO PESO   2021   ALENTEJO	330,00	CHIANTI FASANO   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	336,00
HERDADE DOS GROUS BRANCO   2022   ALENTEJO	350,00	SANGIOVESE CAPARZO I.G.T   2022   TOSCANA	340,00
VALLE DE PASSOS   2018   TRÁS-OS-MONTES	352,00	ROSSETTI ROSSO   TENUTE ROSSETTI   2020   TOSCANA	264,00
BUCELLAS ARINTO   CAVES VELHAS   2021   BUCELLAS	305,00	ROSSO DI MONTALCINO   TENUTE POGGIOCARO   2018   TOSCANA	370,00
EVEL BRANCO   COMPANIA VELHA   2023   DOURO	377,00	PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS   2020   PUGLIA	797,00
QUINTA DE CIDRÓ CHARDONNAY   REAL COMPANHIA VELHA   2022   DOURO	750,00	BAROLO FASANO D.O.C.G   GIANNI GAGLIARDO   2018   PIEMONTE	772,00
ALVARINHO DEU LA DEU   ADEGA DE MONÇÃO   2022   VINHOS VERDES	560,00	BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO	750,00
ESPORÃO RESERVA   2022   ALENTEJO	647,00	CASTELNUOVO BERARDENGA   2018   TOSCANA	
		VILLA ANTINORI   2020   TOSCANA	907,00
<b>AUSTRÁLIA</b>		LA MASSA I.G.T.   FATTORIA LA MASSA   2020   TOSCANA	770,00
ANGOVE RIESLING   2022	232,00	AMARONE DELLA VALPOLICELLA   SENSI   2018   VENETO	1.428,00
		TENUTA I COLLAZZI   2017   TOSCANA	1.800,00
<b>URUGUAI</b>		SITO MORESCO LANGHE   GAJA   2020   PIEMONTE	2.700,00
JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY   BODEGAS OCEANICA   2022   MALDONADO	472,00	BAROLO DAGROMIS   GAJA   2018   PIEMONTE	3.811,00
JOSE IGNACIO ALBARINO   BODEGAS OCEANICA   2023   MALDONADO	452,00	BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE	2.400,00
		ANTINORI   2017   TOSCANA	
<b>CHILE</b>		TIGNANELLO   ANTINORI   2020   TOSCANA	4.800,00
GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY	450,00	ORNELLAIA   TENUTA DEL ORNELLAIA   2019   TOSCANA	6.600,00
VENTISQUERO   2022   VALLE CASABLANCA		GUADO AL TASSO   ANTINORI   2020   TOSCANA	4.800,00
J.BOUCHON RESERVA CHARDONNAY   2023   VALLE DEL MAULE	347,00	BARBARESCO GAJA   2018   PIEMONTE	6.695,00
TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY   2023   VALLE ACONCAGUA	310,00	SOLAIA   MARCHESI ANTINORI   2017   TOSCANA	12.480,00
LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC   2023   VALLE DE LEYDA	247,00		
FAS SAUVIGNON BLANC   TAGUA TAGUA   2023   VALLE CENTRAL	170,00	<b>FRANÇA</b>	
ERRAZURIZ SAUVIGNON BLAN RESERVA   2021   VALLE DO ACONCAGUA	236,00	ANDRE GOICHOT PINOT NOIR   2020   BOURGOGNE	750,00
AMAYNA SAUVIGNON BLANC   GARCÉS SILVA   2021   LEYDA VALLEY	803,00	NUITON BEAUNOY   2018   BEAUNE	650,00
		CHATEAU LAURETAN   2020   BORDEAUX	345,00
<b>ARGENTINA</b>		CHATEAU TEYSSIER   2018   SAINT-ÉMILION	391,00
FINCAS DEL SUR VIOGNIER   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	293,00	CHATEAU LA ROSE SAINT-GERMAN   2018   BORDEAUX	357,00
ZUCCARDI SÉRIE A CHARDONNAY-VIOGNIER   2023   VALLE DE UCO	350,00	GRAND BATEAU ROUGE   CHÂTEAU BEYCHEVELLE   2020   BORDEAUX	470,00
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	140,00	PETITE SIRENE   VIGNOBLES GONFRIER   2016   BORDEAUX	479,00
ANIELLO 006 RIVERSIDE CHARDONNAY	356,00	CHATEAU MOULIN YQUEM   2018   BORDEAUX	355,00
BODEGA ANIELLO   2022   PATAGONIA		CHATEAU LES TROIS MANOIRS CRU BOURGEOIS MÉDOC   2016   BORDEAUX	432,00
CATENA ALTA CHARDONNAY   CATENA ZAPATA   2020   MENDOZA	1.200,00	CÚVEE NUMERO 1   DOMINIQUE LAURENT   2017   BOURGOGNE	1.150,00
		CHATEAU POTENSAC   DOMAINES DELON   2014   MÉDOC	1.517,00
<b>ROSATI</b>		CHAMBOLLE –MUSIGNY VIEILLES VIGNES	3.300,00
		DOMINIQUE LAURENT   2019   BOURGOGNE	
ESTANDON LUMIERE ROSÉ   2021   PROVENCE	443,00	DOMAINE DUJAC MOREY SAINT–SAINT-DENIS   2018   BOURGOGNE	4.600,00
SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE   2020   PROVENCE	350,00	NENIN   CHATEAU NENIN   2011   POMEROL	2.976,00
THERA ROSÉ   VINICOLA THERA   2022   SANTA CATARINA	352,00	CÔTE RÔTIE MON VILLAGE   STEPHANE OGIER   2018   RHÔNE	2.956,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ   2023   MONTEVIDEU	247,00	MONTROSE   CHATEAU MONTROSE   2012   SAINT-ESTEPHE	5.700,00
DOMAINE OTT CLOS MIREILLE   DOMAINE OTT   2021   PROVENCE	1.502,00	PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE   2017   PAUILLAC	6.503,00
<b>ROSSI</b>		<b>ESPAÑA</b>	
		MARQUÉS DE RISCAL RESERVA   2018   RIOJA	730,00
<b>BRASIL</b>		FINCA RESALSO   EMILIO MORO   2022   RIBERA DEL DUERO	422,00
GUASPARI VISTA DA MATA C.FRANC C. SAUVIGNON	910,00	FINCA DEL MARQUESADO CRIANZA   2018   RIOJA	640,00
VINICOLA GUASPARI   2019   SÃO PAULO		MARQUES DE MURRIETA RESERVA   RIOJA   2018	1.100,00
PARALELO GRAN RESERVA   BUENO   2020   CAMPANHA GAUCHA	730,00	BORSAO SELECCION GARNACHA   CAMPO DE BORJA   2017	535,00
LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT   2015   ENCRUZILHADA DO SUL	1.100,00	VIVANCO CRIANZA   VIVANCO   2019   RIOJA	550,00
LIDIO CARRARO GRANDE VINIDMA TANNAT   2016   ENCRUZILHADA DO SUL	1.570,00	OBALO LAS ARENAS RESERVA   2017   RIOJA	855,00
		PARADA DE ATAUTA   DOMINIO DE ATAUTA   2019   RIBERA DEL DUERO	875,00
<b>ITÁLIA</b>		MUGA RESERVA   BODEGAS MUGA   2019   RIOJA	880,00
PRUNOTTO BARBERA D'ASTI FIULOT	780,00	VIVANCO RESERVA   VIVANCO   2017   RIOJA	640,00
MARCHESI ANTINORI   2022   PIEMONTE		TRES PICOS GARNACHA   BODEGAS BORSAO   2019   CAMPO DE BORJA	810,00
DOLCETTO D'ALBA   GIACOMO FENOCCHIO   2018   PIEMONTE	607,00	CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL	5.871,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA REIUS   SARTORI   2017   VENETO	640,00	MARQUÉS DE MURRIETA   2011   RIOJA	
CHIANTI CLÁSSICO LAURA	340,00	PINTIA   BODEGAS PINTIA   2018   TORO	3.502,00
QUERCETO DI CASTELLINA   2021   TOSCANA		ALION   VEGA SICILIA   2018   RIBERA DEL DUERO	4.532,00
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C   SARTORI   2019   VENETO	288,00		
PRIMITIVO DI MANDURIA   SETTE MURI   2021   PUGLIA	470,00	<b>PORTUGAL</b>	
SEDARA NERO D'AVOLA   DONNAFUGATA   2020   SICILIA	530,00	QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR   REAL COMPANHIA VELHA   2018   DOURO	690,00
NEGROAMARO MASSOANTICO   2021   SALENTO	195,00	DUAS QUINTAS   RAMOS PINTO   2021   DOURO	453,00
SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON   SETTE MURI   2019   SICILIA	422,00	HERDADE DOS GROUS   2020   ALENTEJO	440,00
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	860,00	VAL DA UCHA   2021   DÃO	234,00
QUERCETO DI CASTELLINA   2019   TOSCANA		MARIANA   HERDADE DO ROCIM   2022   ALENTEJO	280,00
ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2021   MARCHE	204,00	EVEL D.O.C.   COMPANIA VELHA   2019   DOURO	375,00
EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA   2021   PUGLIA	440,00	QUINTA DE CIDRÓ TOURIGA NACIONAL   2018   DOURO	710,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO   LUNADORO   2017   TOSCANA	484,00	CISTUS GRANDE RESERVA   2018   DOURO	900,00
		BEYRA RESERVA   RUI ROBOREDO   2020   BEIRA INTERIOR	464,00
		MALHADINHA TINTO   HERDADE DA MALHADINHO NOVA   2018   ALENTEJO	1.700,00

# 'GERO

	R\$		R\$
<b>URUGUAI</b>		<b>BIANCHI</b>	
JOSE IGNACIO TANNAT   BODEGAS OCEANICA   2022   MONTEVIDEU	407,00	LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	628,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR   BODEGAS OCEANICA   2022   MONTEVIDEU	474,00	SANTA BARBARA   2020   MARCHE	
<b>CHILE</b>		<b>ROSSI</b>	
ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON   2021   VALLE DE ACONCAGUA	460,00	ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE	320,00
ORZADA CARMENERE   ODFJELL   2020   VALLE DE MAULE	447,00	JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ	536,00
ALTAIR SIDERAL   2020   VALE DO CACHAPOAL	710,00	BODEGAS OCEANICA   2021   MONTEVIDEU	
GRAN RESERVA SYRAH   TARAPACA   2021   VALLE DEL MAIPO	320,00		
ETIQUETA NEGRA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	540,00	<b>PORTO</b>	
TARAPACA   2020   VALLE DEL MAIPO		MENERES 10 YEARS	773,00
AMAYNA PINOT NOIR   GARCÉS SILVA   2020   LEYDA VALLEY	1.120,00	PORTO LBV 2015   RAMOS PINTO	725,00
CHADWICK   VIÑEDO CHADWICK   2017   MAIPO	10.600,0	PORTO MENERES FINE TAWNY	361,00
		QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.330,00
<b>ARGENTINA</b>		ROYAL OPORTO	
COMPADRE TEMPRANILLO-MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	139,00	20 ANOS	2.200,00
FINCAS DEL SUR MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	215,00	PORTO VINTAGE   2018   RAMOS PINTO	2.900,00
BENMARCO MALBEC   SUSANA BALBO   2021   VALLE DE UCO	330,00	<b>DOLCE</b>	
ANDELUNA ALTITUD MERLOT   ANDELUNA   MENDOZA   2020	470,00	CHATEAU LES COMPÈRES   2019   SAUTERNES	793,00
ALTOSUR MALBEC   FINCA SOPHENIA   2022   MENDOZA	230,00	CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES AOC   2012   BORDEAUX	1.500,00
LAS PILETAS MALBEC   LA AGRICOLA   2022   VALLE DO UCO - MENDOZA	347,00		
ACHAVAL-FERRER CABERNET FRANC   2020   MENDOZA	510,00		
CATENA MALBEC   CATENA ZAPATA   2021   MENDOZA	597,00		
ZUCCARDI CONCRETO MALBEC   2022   MENDOZA	990,00		
BRAMARE MALBEC   VIÑA COBOS   2020   LUJÁN DE CUYO	1.100,00		
ACHAVAL-FERRER QUIMERA   2020   MENDOZA	890,00		
ZUCCARDI POLIGONOS MALBEC   2021   VALLE DE UCO	790,00		
ZUCCARDI O TEMPRANILLO   2018   MENDOZA	490,00		
BRAMARE CABERNET SAUVIGNON   VIÑA COBOS   2019   LUJÁN DE CUYO	1.070,00		
<b>ESTADOS UNIDOS</b>			
CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON   2019   NAPA VALLEY	3.914,00		
<b>ALTRI FORMATI</b>	GARRAFA		
<b>MEZZE BOTTIGLE</b>			
<b>CHAMPAGNE</b>			
½ PERRIER-JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY	800,00		
½ VEUVE CLICQUOT BRUT   REIMS	480,00		
½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL   EPERNAY	420,00		
<b>BIANCHI</b>			
½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC   2023   VALLE CENTRAL	97,00		
½ EMILIANA ADOBE CHARDONNAY   2022   VALLE CASABLANCA	121,00		
½ ANTHÍLIA I.G.T.   DONNAFUGATA   2022   SICILIA	285,00		
½ ERRZURIZ CHARDONNAY D.O   2021   ACONCAGUA   CHILE	145,00		
<b>ROSSI</b>			
½ ANDRE GOICHOT PINOT NOIR   2019   BOURGOGNE	365,00		
½ ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2021   MARCHE	110,00		
½ ANDELUNA 1300 MALBEC   2021   VALLE DE UCO	234,00		
<b>DOLCE</b>			
½ CHATEAU LES COMPERES   2019   SAUTERNES	350,00		
½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC	917,00		
BORGO SCOPETO   2013   TOSCANA			
<b>MAGNUM</b>			
CHIANTI FASANO MAGNUM   POGGIOTONDO   2022   TOSCANA	670,00		

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.

## 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

