

FASANO

BOA VISTA

**AMERICAN
EXPRESS**

MINI BAR

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC

R\$

DRINKS

ÁGUA PANNA 250ML	26,00
ÁGUA SAN PELLEGRINO 250ML	26,00
ÁGUA PERRIER 330 ML	28,00
☛ ESPRESSO ORFEU	13,00
CHÁ TEA	13,00
REFRIGERANTE SOFT DRINK	13,00
TÔNICA PREMIUM <i>PREMIUM TONIC WATER.</i>	24,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC	24,00
SUCO VILLA PIVA	22,00
ÁGUA DE COCO VILLA PIVA COCONUT WATER	14,00
RED BULL	30,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC DRINKS

STELLA ARTOIS LAGER 330ML BÉLGICA	24,00
CACHAÇA LEBLON 200ML	79,00
VODKA ABSOLUT 50ML	59,00
VODKA PETIT GREY GOOSE 200ML	185,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O. 50ML	44,00
½ PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	800,00
½ ÚNICO SAUVIGNON BLANC BODEGAS TAGUA TAGUA CHILE	161,00
½ STE ROSSO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI MARCHE ITÁLIA	144,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO PODERE BRIZZIO TOSCANA	990,00

SNACKS

TRIDENT	21,00
TIC TAC TIC TAC CANDY	9,00
CHOCOLATE DENGGO DENGGO CHOCOLATE 80G	50,00
KIT KAT	18,00
BISCOITO JULES DESTROOPER JULES DESTROOPER BISCUIT	60,00
CHOCOLATE FASANO FASANO CHOCOLATE	39,00
AMÊNDOAS SALGADAS SALTED ALMONDS	48,00
PISTACHE PISTACHIO NUT	52,00
CHIPS	36,00
BISCOITO DE ARROZ	28,00

DIVERSOS | MISCELLANEOUS

SACA-ROLHA CORKSCREW	90,00
------------------------	-------

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST
DAS 8H ÀS 12H | DAILY FROM 8 AM TO 12 PM
RAMAL | EXT 4021 | 4022

R\$

CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL
CONTINENTAL BREAKFAST

105,00

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, FRUTAS DA ESTAÇÃO, SUCOS, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁS
ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, JAMS, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, JUICES, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEAS

CAFÉ DA MANHÃ FASANO
FASANO BREAKFAST

149,00

BUFFET COMPLETO: PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTES, SUCOS, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO, CHÁS, OMELETES, OVOS MEXIDOS E FRITOS
FULL BUFFET: ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, JAMS, BUTTER, CURD CHEESE, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, FRESH FRUITS, CEREAL WITH MILK, YOGURTS, JUICES, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK, TEAS, OMELETTES, SCRAMBLED AND FRIED EGGS

À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS <i>ASSORTED BREADS AND PASTRIES</i>	25,00
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO <i>ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE</i>	17,00
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS <i>ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE</i>	29,00
FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUITS</i>	28,00
CEREAL COM LEITE <i>CEREAL WITH MILK</i>	24,00
IOGURTE <i>YOGURT</i>	19,00
AÇAI	49,00

BEBIDAS

☞ CAFÉ FASANO - TORRA ITALIANA <i>FASANO COFFEE</i>	15,00
LEITE QUENTE OU FRIO <i>HOT OR COLD MILK</i>	15,00
CHOCOLATE QUENTE <i>HOT CHOCOLATE</i>	11,00
CHÁ <i>TEA</i>	12,00
SUCO DE FRUTA <i>JUICE</i>	21,00

PRATOS QUENTES	R\$
WAFFLES MAPLE SYRUP MEL GELEIA MAPLE SYRUP HONEY JAM	30,00
TAPIOCA QUEIJO BRANCO PRESUNTO PEITO DE PERU WHITE CHEESE HAM TURKEY BREAST	25,00
PANQUECA DOCE SWEET PANCAKES	31,00
TOSTEX EM PÃO DE MIGA WARM MIGA BREAD SANDWICH QUEIJO BRANCO QUEIJO E PRESUNTO QUEIJO E TOMATE WHITE CHEESE CHEESE AND HAM CHEESE AND TOMATO	48,00
CROQUE MONSIEUR	39,00
✕ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY QUEIJO PRESUNTO TOMATE CHEESE HAM TOMATO	36,00
✕ OVOS MEXIDOS SCRAMBLED EGGS BACON PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO BACON HAM TOMATO AND BASIL	30,00
✕ OVOS FRITOS FRIED EGGS BACON PRESUNTO PEITO DE PERU BACON HAM TURKEY BREAST	30,00
Ⓢ ✕ OVOS COZIDOS BOILED EGGS	30,00
Ⓢ ✕ OVOS POCHÉ POACHED EGGS OVOS BENEDICT EGGS BENEDICT	39,00
🍷 Ⓢ ✕ SALMÃO DEFUMADO SMOKED SALMON	54,00

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTAR | LUNCH AND DINNER MENU

DAS 12H ÀS 23H | FROM 12PM TO 11PM

	R\$
ANTIPASTI	
CARPACCIO TRADIZIONALE	110,00
CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	
🍷 CARPACCIO FASANO	110,00
CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE AND PINE NUTS</i>	
CARPACCIO DI SALMONE	107,00
CARPACCIO DE SALMÃO <i>SALMON CARPACCIO</i>	
🍷 CARPACCIO DI BRANZINO	119,00
CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA <i>SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS</i>	
✂ INSALATA CAPRESE	98,00
✓ MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	
✂ INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, E SEMI DI GIRASOLE	99,00
SALADA VERDE COM FIGO, PRESUNTO DE PARMA, MOZZARELLA DE BÚFALA E SEMENTE DE GIRASSOL <i>GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEED</i>	
✂ POLENTA DEL GIORNO	79,00
POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	
ZUPPE	
✂ MINISTRONE DI VERDURE	89,00
🍷 SOPA DE LEGUMES FRESCOS	
✓ <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	
CAPPELLETTI IN BRODO	89,00
CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO <i>VEAL CAPPELLETTI IN BRODO</i>	
✂ CREME DE MANDIOQUINHA	87,00
✓ <i>CASSAVA CREAM</i>	
✂ CREMA DI ZUCCA CON GORGONZOLA	91,00
✓ CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA <i>PUMPKIN CREAM WITH GORGONZOLA CHEESE</i>	

R\$

MENU BAMBINI

75,00

INCLUI UM ACOMPANHAMENTO

☉ ✕ POLLO ORGANICO | PEITO DE FRANGO ORGÂNICO | *ORGANIC CHICKEN BREAST FILET*

☉ ✕ PESCE BIANCO | PEIXE BRANCO | *WHITE FISH*

☉ ✕ SCALOPPINE | ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON | *BEEF ESCALOPPINE*

CONTORNI

39,00

PASTA AL POMODORO O CREMA DI FORMAGGIO

| PASTA AO MOLHO VERMELHO OU BRANCO | *PASTA WITH TOMATO OR CHEESE SAUCE*

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE O CREMA DI FORMAGGIO

| GNOCCHI AO MOLHO BOLONHESA OU BRANCO | *GNOCCHI WITH BOLOGNESE OR CHEESE SAUCE*

☉ ✕ RISO AL VAPORE | ARROZ | *WHITE RICE*

PURE DI PATATE | PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATOES*

☉ ✕ PATATE FRITTE | BATATA FRITA | *FRENCH FRIES*

PASTA FRESCA

Y RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO 121,00

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO

DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL

RAVIOLI DI MANZO CON CREMA DI GRANA PADANO 146,00

RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO

BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM

GNOCCHI DI RAGU NAPOLITANO 133,00

GNOCCHI DE RAGU NAPOLITANO

GNOCCHI WITH NAPOLETANA RAGU

FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E FUNGHI FRESCHI 136,00

FETTUCCINE COM RAGU DE CORDEIRO E COGUMELOS FRESCOS

FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ AND FRESH MUSHROOM

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 136,00

LASAGNA A BOLOGNESE

BOLOGNESE LASAGNA

PASTA DI GRANO DURO	R\$
Υ PENNE ALLA VODKA	109,00
PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA <i>PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA</i>	
Ⓢ LINGUINI AL MARE	211,00
LINGUINI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD LINGUINI</i>	
PACCHERI CON SALSICCIA DI BLUMENAU, GORGONZOLA E PORCINI	165,00
PACCHERI COM LINGUIÇA BLUMENAU, GORGONZOLA E COGUMELOS PORCINI <i>PACCHERI WITH BLUMENAU SAUSAGE, GORGONZOLA AND PORCINI MUSHROOMS</i>	
<i>TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN</i> <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i>	
χ RISOTTI	
Υ RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI	139,00
RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS <i>FRESH MUSHROOM RISOTTO</i>	
RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCA	204,00
RISOTTO COM CAMARÃO E ABÓBORA <i>SHRIMP AND PUMPKIN RISOTTO</i>	
RISOTTO COE SECOE	139,00
RISOTTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE AND SPICES</i>	
RISOTTO CONTADINO	142,00
RISOTTO COM FEIJÃO, LINGUIÇA TOSCANA E VINHO TINTO <i>WHITE BEAN RISOTTO WITH TUSCAN SAUSAGE AND RED WINE</i>	

PIATTI PRINCIPALI

R\$

✕	FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE FILÉ DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO FUNGHI COM PURÊ DE BATATAS <i>ORGANIC CHICKEN BREAST FILET IN FRESH MUSHROOM SAUCE WITH MASHED POTATO</i>	119,00
✕	SCALOPPINE CON SALSIA DI MARSALA I VERDURE ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES <i>BEEF ESCALOPPINE IN MARSALA SAUCE WITH STEAMED VEGETABLES</i>	132,00
® ✕	BRANZINO ALLA GRIGLIA AL POMODORO E CAPERI CON SPINACI ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ <i>GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH</i>	172,00
✕	PALETTA D'AGNELLO CON POLENTA PALETA DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA <i>BRAISED LAMB WITH CREAMY POLENTA</i>	226,00
	POLPETONE CON FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA POLPETONE COM FETTUCCINE NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>POLPETTONE WITH FETTUCCINE ON BUTTER AND SALVIA</i>	159,00
® ✕	MEDAGLIONE DI MANZO CON SALSIA DI MARSALA E PATATE RUSTICHE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MARSALA E BATATAS RÚSTICAS <i>BEEF MEDALLION WITH MARSALA SAUCE AND RUSTIC POTATOES</i>	199,00

COZINHA BRASILEIRA

	FILÉ À PARMIGIANA COM ARROZ E BATATA RÚSTICA <i>BEEF PARMIGIANA AU GRATIN WITH RICE AND RUSTIC POTATO</i>	183,00
--	--	--------

TRAMEZZINI

	HAMBURGER CHEESEBURGER	79,00
--	--------------------------	-------

PIZZE FORNO A LEGNA

R\$

PIZZAS SOMENTE NO JANTAR DE SÁBADO E DOMINGO

AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY DINNER

PIZZA DI PROSCIUTTO

97,00

MOZZARELA, TOMATE E PRESUNTO COZIDO

MOZZARELLA, TOMATO AND HAM

PIZZA ALLA CALABREZA

98,00

MOZZARELLA, TOMATE, LINGUIÇA CALABRESA E MANJERICÃO

MOZZARELLA, TOMATO, CALABRESE SAUSAGE AND BASIL

PIZZA DI SCAROLA

99,00

MOZZARELLA, ESCAROLA AZEITONAS E SALAME PICANTE

MOZZARELLA, ENDIVE, OLIVES AND PEPPERONI

PIZZA DI PROVOLA

99,00

PROVOLONE, ABOBRINHA E MOLHO DE TOMATE

PROVOLONE, ZUCCHINI AND TOMATO SAUCE

PIZZA MARGHERITA

99,00

TOMATE PELADO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO

PEELED TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

PIZZA ALLA NAPOLI

97,00

TOMATE, ALICHE E RÚCULA

TOMATO, ANCHOVIES AND ARUGULA

PIZZA DI FORMAGGIO E FUNGHI

99,00

QUEIJO GRUYÈRE COM MISTO DE FUNGHI FRESCOS

GRUYÈRE CHEESE WITH ASSORTED FRESH FUNGHI

DOLCI		R\$
✕	BUDINO AL LATTE PUDIM DE LEITE CONDENSADO <i>CONDENSED MILK PUDDING</i>	47,00
	MOUSSE AL CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE MOUSSE</i>	49,00
✎	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER</i>	64,00
	NEW YORK CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO NEW YORK CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS <i>NEW YORK CHEESECAKE WITH RED BERRY COULIS</i>	56,00
✕	GELATO DEL GIORNO SORVETE DO DIA Ⓢ <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	36,00
	TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE E CHANTILY TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS E CHANTILY <i>APPLE TART WITH ENGLISH CREAM AND CHANTILLY</i>	52,00

CARDÁPIO DISPONÍVEL DAS 23H ÀS 07H

DAILY FROM 11 PM TO 7 AM

R\$

ANTIPASTI

✕	PATATINE FRITTE	42,00
Ⓢ	BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>	
Ⓢ	CARPACCIO FASANO	110,00
	CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE AND PINE NUTS</i>	
✓	BRUSCHETTA AL POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	53,00
	BRUSCHETTA DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA <i>BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA</i>	
✕	INSALATA CAPRESE	98,00
✓	MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	

ZUPPE

✕	MINISTRONE DI VERDURE	89,00
Ⓢ	SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	
✓	CREMA DI ZUCCA CON GORGONZOLA	91,00
✓	CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA <i>PUMPKIN CREAM WITH GORGONZOLA CHEESE</i>	

TRAMEZZINI

	HAMBURGER <i>CHEESEBURGER</i>	79,00
	MINI HAMBURGER <i>CHEESEBURGER</i>	79,00
	TOAST CLÁSSICO	48,00
	SANDUÍCHE DE QUEIJO E PRESUNTO <i>HAM AND CHEESE SANDWICH</i>	

OS SANDUICHES SÃO SERVIDOS COM BATATAS FRITAS OU SALADA VERDE
SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD

PASTA DI GRANO DURO

R\$

- ✓ PENNE ALLA VODKA 109,00
PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA

PASTA FRESCA

- ✓ RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO 121,00
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL

- RAVIOLI DI MANZO CON CREMA DI GRANA PADANO 146,00
RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO
BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM

- LASAGNA ALLA BOLOGNESE 136,00
LASAGNA A BOLOGNESE
BOLOGNESE LASAGNA

PIATTI PRINCIPALI

- ✕ SCALOPPINE CON SALSA DI MARSALA I VERDURE 132,00
ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES
BEEF ESCALOPE IN MARSALA SAUCE WITH VEGETABLES

- ✕ FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE 119,00
FILÉ DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO FUNGHI COM PURÊ DE BATATAS
ORGANIC CHICKEN BREAST FILET IN FRESH MUSHROOM SAUCE WITH MASHED POTATO

- ® ✕ BRANZINO ALLA GRIGLIA AL POMODORO E CAPERI CON SPINACI 172,00
ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ
GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH

DOLCI

- ✎ TIRAMISÙ 64,00
TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ,
MASCARPONE E CACAU EM PÓ
ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER

- ✕ FRUTTA DI STAGIONE 35,00
® FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

- ✕ GELATO DEL GIORNO 36,00
® SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY

- ✕ BUDINO AL LATTE 47,00
PUDIM DE LEITE CONDENSADO
CONDENSED MILK PUDDING

GEIKO-SAN MENU

ENTRADAS

R\$

FRIAS

SUNOMONO SALADA DE PEPINO COM GERGELIM	18,00
SHISSO TEN DE SALMÃO TEMPURA DE SHISO COM TARTARE DE SALMÃO	23,00
SHISSO TEN DE ATUM TEMPURA DE SHISO COM TARTARE DE ATUM	25,00
CARPACCIO PEIXE DO DIA PEIXE DO DIA COM COM MOLHO PONZU E CEBOLETE	88,00
CARPACCIO DE SALMÃO FINAS FATIAS DE SALMÃO COM MOLHO PONZU E CEBOLETE	80,00
CARPACCIO DE ATUM FINAS FATIAS DE ATUM COM MOLHO PONZU, CEBOLETE E GERGELIM MOIDO	84,00
CARPACCIO DE POLVO FINAS FATIAS DE POLVO COM MOLHO PONZU E CEBOLETE	89,00
CARPACCIO SALMÃO TRUFADO FINAS FATIAS DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO, RASPAS DE LIMÃO, PIMENTA SIRACHA E FLOR DE SAL	88,00
CARPACCIO DE ATUM TRUFADO FINAS FATIAS DE ATUM COM AZEITE TRUFADO, MOLHO PONZU, CEBOLETE E GERGELIM MOIDO	90,00
CARPACCIO BARRIGA TRUFADO FINAS FATIAS DE BARRIGA DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO, RASPAS DE LIMÃO, PIMENTA SIRACHA E FLOR DE SAL	91,00

QUENTES	R\$
MISSOSHIRU SOPA TÍPICA JAPONESA DE MISO, COM TOFU E CEBOLINHA	15,00
EDAMAME SOJA NA VAGEM COZIDA COM FLOR DE SAL	34,00
TEMPURA DE MILHO TEMPURA DE MILHO DOCE E FLOR DE SAL	35,00
GUIOZA DUMPLING AO VAPOR OU FRITO RECHEADO COM CARNE SUÍNA	39,00
SHIMEJI COGUMELOS SHIMEJI PUXADOS NA MANTEIGA	47,00
SHIITAKE COGUMELOS SHITAKE PUXADOS NA MANTEIGA	47,00
MIX COGUMELOS COGUMELOS SHITAKE E SHIMEJI GRELHADOS NA CHAPA NA MANTEIGA	47,00
POP TEN PIOCAS DE CAMARÃO EMPANADO COM SPICY MAIO DA CASA	76,00
EBI SHISO BAO PÃO NO VAPOR COM CAMARÃO ROSA EMPANADO, MOLHO ESPECIAL, SHISO E TSUKEMOND	58,00

SUSHIS (UN.)	R\$
ATUM	25,00
ATUM SELADO	26,00
ATUM FOIE GRAS	43,00
BARRIGA SELADA	28,00
BARRIGA DE SALMÃO	27,00
CRAB CRUNCH	85,00
CAMARÃO	27,00
GUNKAN IKURA	68,00
MASSAGO	27,00
TORO	42,00
JO MASSAGO	27,00
JO MASSAGO TRUFADO	31,00
JO SALMÃO	25,00
JO IKURA	55,00
JO POCHE	32,00
JO POCHE SELADO TRUFADO	34,00
PEIXE DO DIA	25,00
POLVO	29,00
ROBALO	25,00
SALMÃO	22,00
SALMÃO SELADO	25,00
UNAGUI	55,00
VIERA	34,00
VIERA TRUFADA	42,00
BLUEFIN AKAM	48,00
BLUEFIN CHU TORO	48,00
BLUEFIN OTORO	58,00

SASHIMI (3 FATIAS)

ATUM	43,00
BARRIGA	38,00
PEIXE DO DIA	33,00
SALMÃO	30,00
SALMÃO TEMPERADO	36,00
SALMÃO SELADO	32,00
TORO	75,00
POLVO (5 FATIAS)	75,00
VIEIRA (5 FATIAS)	75,00
BLUEFIN AKAM	96,00
BLUEFIN CHU TORO	96,00
BLUEFIN OTORO	106,00

MAKIS E ROLLS

R\$

BATERA SALMÃO (8 UN.)	62,00
BATERA CRAB (4 UN.)	86,00
BATERA SPICY TUNA (8 UN.)	67,00
HOT ROLL (6 UN.)	58,00
HOSSOMAKI PEPINO (8 UN.)	26,00
HOSSOMAKI SALMÃO (8 UN.)	42,00
HOSSOMAKI ATUM (8 UN.)	43,00
URAMAKI SALMÃO (8 UN.)	54,00
URAMAKI EBITEN (8 UN.)	78,00
URAMAKI SPICY TUNA (8 UN.)	62,00
URAMAKI EBITEN ESPECIAL (8 UN.)	98,00

TEMAKIS

ATUM	37,00
BARRIGA	40,00
EBI FURAI	48,00
CRAB CRUNCH	105,00
IKURA	105,00
SALMÃO	36,00
SPICY TUNA	41,00
BLUEFIN AKAMI	90,00
BLUEFIN CHU TORO	106,00

ESPECIALIDADES DO CHEF

UNAGI NO ENVELOPE COM AVOCADO	65,00
CATERPILLAR CRAB (4 UN)	105,00
CRISPY RICE ATUM (4 UN)	55,00
CRISPY RICE MISTO (4UN)	55,00
CRISPY RICE SALMÃO	55,00
EBI FURAI	31,00
EBI NO ENVELOPE	38,00
SASHIMI VIERA COM TRUFA (6 FATIAS)	86,00
SASHIMI CRAB	205,00
SASHIMI LULA COM TRUFA	50,00
SASHIMI DE POLVO TRUFADO	76,00
SASHIMI DE POLVO EM CUBO	70,00
SASHIMI UNI / LIMÃO	95,00
SASHIMI ATUM FOIE GRAS	98,00
SUSHI CRAB	75,00
SUSHI UNI	47,00
SUSHI FOIE GRAS	45,00
TARTAR DE SALMÃO	80,00
TARTAR DE ATUM	84,00
TEMPURA ENGUIA, ATUM, AVOCADO	64,00
URAMAKI CRAB CRUNCH (4 UN)	105,00
VIERA EMPANADA COM IKURA	49,00
VIERA SELADA COM TRUFA	39,00
VIEIRA COM FOIE GRAS	79,00

COMBINADOS

R\$

ATUM E SALMÃO PARA 2 (38 UNDS)	279,00
7 SASHIMIS SALMÃO, 7 SASHIMIS ATUM, 4 NIGUIRIS SALMÃO, 4 NIGUIRIS ATUM, 1 URAMAKI SALMÃO E 1 HOSSOMAKI ATUM	

GEIKO PARA 1 PESSOA (18 UNDS) 160,00
3 SASHIMIS SALMÃO, 3 SASHIMIS ATUM, 3 SASHIMIS PEIXE DO DIA,
2 SUSHIS SALMÃO, 1 SUSHI ATUM, 1 SUSHI PEIXE DO DIA,
1 JO DE SALMÃO E 4 URAMAKIS SALMÃO

GEIKO PARA 2 PESSOAS (39 UNDS) 298,00
5 SASHIMIS SALMÃO, 5 SASHIMIS ATUM, 5 SASHIMIS PEIXE DO DIA,
2 NIGUIRIS SALMÃO, 2 NIGUIRIS ATUM, 2 NIGUIRIS PEIXE DO DIA,
2 JO DE SALMÃO, 1 URAMAKI SALMÃO E 1 HOSSOMAKI ATUM.

COMBINADO TRADICIONAL P/ 4 (81 UNDS) 598,00
10 SASHIMIS SALMÃO,10 SASHIMIS ATUM,5 SASHIMIS PEIXE DO DIA,
4 SUSHIS SALMÃO, 4 SUSHIS PEIXE DO DIA, 4 SUSHIS ATUM,
4 SUSHIS SALMÃO SELADO, 4 JO DE SALMÃO,L URAMAKI SALMÃO,
L URAMAKI SPICY TUNA,L HOSSOMAKI SALMÃO,L BATERA SALMÃO,
1/2 BATERA ATUM, 1/2 URAMAKI SALMÃO GRELHADO

COMBINADO ESPECIAL P/4 (81 UNDS) 645,00
5 SASHIMIS SALMÃO,5 SASHIMIS SALMÃO SELADO, 5 SASHIMIS
BARRIGA DE SALMÃO,5 SASHIMIS ATUM, 4 SASHIMIS PEIXE DO DIA,
4 SUSHIS SALMÃO, 4 SUSHIS SALMÃO SELADO, 4 SUSHIS BARRIGA
DE SALMÃO, 4 SUSHIS ATUM, 4 SUSHIS VIEIRA TRUFADA, 4 JO DE
SALMÃO,1 URAMAKI SALMÃO,L URAMAKI SPICY TUNA,1 URAMAKI
FILADÉLFIA, 1 BATERA SALMÃO, 1/2 BATERA ATUM

VEGETARIANOS

SUSHI EDAMAME 15,00
SUSHI DE SHIMEJI 15,00
SUSHI TEMPURA DE CENOURA 15,00
SUSHI TEMPURA BATATA DOCE 15,00
SUSHI BROCOLIS SELADO OU TEMPURA 15,00

PRATOS QUENTES





R\$

GOHAN	14,00
TEMPURA DE CAMARÃO DUPLO	62,00
TEPPAN DE FRANGO	63,00
TEPPAN DE SALMAO	79,00
YAKISSOBA VEGETARIANO	57,00
YAKISSOBA DE FRANGO	47,00
YAKISSOBA MISTO	59,00
YAKISSOBA FILÉ	56,00

SOBREMESAS

MOCHI SORVETE (UN) SABORES: CONSULTAR	22,00
PETIT GATEAU DOCE DE LEITE	35,00
PETIT GATEAU CHOCOLATE BELGA	38,00

LEGENDA

-  VEGETARIANO | *VEGETARIAN*
-  SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*
-  SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*
-  CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

RAMAL 4021
EXTENSION 4021

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

TAXA DE SERVIÇO 15%
15% SERVICE TAX

PROCON 151

**AMERICAN
EXPRESS**