

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	161,00
BODEGAS TAGUA TAGUA CHILE	
½ STE ROSSO PICENO D.O.C	144,00
STEFANO ANTONUCCI MARCHE ITÁLIA	
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO	990,00
PODERE BRIZZIO TOSCANA	

SNACKS

TRIDENT	21,00
TIC TAC TIC TAC CANDY	9,00
CHOCOLATE DENGUO DENGUO 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
DAS 8H ÀS 12H
RAMAL 4021 | 4022

CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL 105,00

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, FRUTAS DA ESTAÇÃO, SUCOS, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁS

CAFÉ DA MANHÃ FASANO 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

À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS	25,00
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO	17,00
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS	29,00
FRUTAS FRESCAS	28,00
CEREAL COM LEITE	24,00
IOGURTE	19,00
AÇAI	49,00

BEBIDAS

☞ CAFÉ FASANO - TORRA ITALIANA	15,00
LEITE QUENTE OU FRIO	15,00
CHOCOLATE QUENTE	11,00
CHÁ	12,00
SUCO DE FRUTA	21,00

PRATOS QUENTES

WAFFLES 30,00
MAPLE SYRUP | MEL | GELEIA

TAPIOCA 25,00
QUEIJO BRANCO | PRESUNTO | PEITO DE PERU

PANQUECA DOCE 31,00

TOSTEX EM PÃO DE MIGA 48,00
QUEIJO BRANCO | QUEIJO E PRESUNTO | QUEIJO E TOMATE

CROQUE MONSIEUR 39,00

✕ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS 36,00
QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE

✕ OVOS MEXIDOS 30,00
BACON | SALSICHA | PRESUNTO | TOMATE E MANJERICÃO

✕ OVOS FRITOS 30,00
SALSICHA | BACON | PRESUNTO | PEITO DE PERU

Ⓜ ✕ OVOS COZIDOS 30,00

Ⓜ ✕ OVOS POCHÊ 30,00

OVOS BENEDICT 39,00

🍷 Ⓜ ✕ SALMÃO DEFUMADO 54,00

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTAR
DAS 12H ÀS 23H

ANTIPASTI

R\$

- ⑩ CARPACCIO TRADIZIONALE 110,00
CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO
- ⑩ CARPACCIO FASANO 110,00
CARPACCIO DE CARNE COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS E PINOLI
- CARPACCIO DI SALMONE 107,00
CARPACCIO DE SALMÃO
- INSALATA CAPRESE 98,00
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
- INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, E SEMI DI GIRASOLE SALADA VERDE COM FIGO, PRESUNTO DE PARMA, MOZZARELLA DE BÚFALA E SEMENTE DE GIRASSOL 99,00
- ✕ POLENTA DEL GIORNO 79,00
POLENTA DO DIA

ZUPPE

- ✔ ⑩ ✕ MINISTRONE DI VERDURE 89,00
SOPA DE LEGUMES FRESCOS
- ✔ ✕ CREME DE MANDIOQUINHA 87,00
- ✔ ✕ CREMA DI ZUCCA CON GORGONZOLA 91,00
CREME DE ABÓBORA COM GORGONZOLA

MENU BAMBINI

INCLUI UM ACOMPANHAMENTO

75,00

- ✕ POLLO ORGANICO | PEITO DE FRANGO ORGÂNICO
- ✕ PESCE BIANCO | PEIXE BRANCO
- ⑩ ✕ SCALOPPINE | ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON

CONTORNI

39,00

PASTA AL POMODORO O CREMA DI FORMAGGIO
| PASTA AO MOLHO VERMELHO OU BRANCO
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE O CREMA DI FORMAGGIO
| GNOCCHI AO MOLHO BOLONHESA OU BRANCO
RISO AL VAPORE | ARROZ
PURE DI PATATE | PURÉ DE BATATA
PATATE FRITTE | BATATA FRITA

✔ ⑩

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
- ✔ FETTUCCINE ALLA PRIMAVERA 113,00
FETTUCCINE COM TOMATE CEREJA, BRÓCOLIS, CENOURA E SHITAKE

	R\$
GNOCCHI DI RAGU NAPOLITANO GNOCCHI DE RAGU NAPOLITANO	133,00
FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E FUNGHI FRESCHI FETTUCCINE COM RAGU DE CORDEIRO E COGUMELOS FRESCOS	136,00
LASAGNA ALLA BOLOGNESE LASAGNA A BOLOGNESE	136,00
PASTA DI GRANO DURO	
✓ PENNE ALLA VODKA PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA	109,00
LINGUINI AL MARE LINGUINI COM FRUTOS DO MAR	211,00
<i>TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN</i>	
RISOTTI	
✗ RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS	139,00
✗ RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCA RISOTTO COM CAMARÃO E ABÓBORA	204,00
PIATTI PRINCIPALI	
✗ FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE FILÉ DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO FUNGHI COM PURÉ DE BATATAS	119,00
✗ SCALOPPINE CON SALSA DI MARSALA I VERDURE ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES	132,00
✗ BRANZINO ALLA GRIGLIA AL POMODORO E CAPERI CON SPINACI ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ	172,00
COZINHA BRASILEIRA	
FILÉ À PARMEGIANA COM ARROZ E BATATA RÚSTICA	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
MOZZARELLA, 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

✓ ✕ PUDIM DE LEITE CONDENSADO 47,00

✓ MOUSSE AL CIOCCOLATO 49,00
MOUSSE DE CHOCOLATE

♻️ ✓ TIRAMISÙ 64,00
TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ,
MASCARPONE E CACAU EM PÓ

✓ NEW YORK CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 56,00
NEW YORK CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

✓ ✕ GELATO DEL GIORNO 36,00
SORVETE DO DIA

TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE E CHANTILY 52,00
TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS E CHANTILY

LEGENDA

✓ VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

✕ SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

♻️ SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

♻️ CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

CARDÁPIO DISPONÍVEL DAS 23H ÀS 07H

DAILY FROM 11 PM TO 7 AM

ANTIPASTI

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

ZUPPE

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

TRAMEZZINI

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

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

PASTA DI GRANO DURO

- ✓ 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 SALSIA DI MARSALA I VERDURE 132,00
ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM LEGUMES
BEEF ESCALOPPINE 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 TOMATO AND CAPERS WITH SPINACH

DOLCI

 	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
  	FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	35,00
 	GELATO DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	36,00

LEGENDA

 VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

 SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

 SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

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	
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 PIPOCAS 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.)

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
IBLUEFIN 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
IBLUEFIN 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

R\$

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

GOHAN 14.00
TEMPURA DE CAMARAO 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

BREAKFAST

DAILY FROM 8 AM TO 12 PM

EXT 4021 | 4022

CONTINENTAL BREAKFAST 105,00

ASSORTED BREADS AND PASTRIES FROM OUR BAKERY,
JAMS, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, JUICES,
COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEAS


FASANO BREAKFAST 149,00

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

ASSORTED BREADS AND PASTRIES	25,00
ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE	17,00
ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE	29,00
FRESH FRUITS	28,00
CEREAL WITH MILK	24,00
YOGURT	19,00
AÇAÍ	49,00

BEVERAGES

 FASANO COFFEE	15,00
HOT OR COLD MILK	15,00
HOT CHOCOLATE	11,00
TEA	12,00
JUICE	19,00

WARM DISHES

WAFFLES 30,00
MAPLE SYRUP | HONEY | JAM

TAPIOCA 25,00
WHITE CHEESE | HAM | TURKEY BREAST

SWEET PANCAKES 31,00

WARM MIGA BREAD SANDWICH 48,00
WHITE CHEESE | CHEESE AND HAM | CHEESE AND TOMATO

CROQUE MONSIEUR 39,00

✕ PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY 36,00
CHEESE | HAM | TOMATO

✕ SCRAMBLED EGGS 30,00
BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL

✕ FRIED EGGS 30,00
SAUSAGE | BACON | HAM | TURKEY BREAST

Ⓢ ✕ BOILED EGGS 30,00

Ⓢ ✕ POACHED EGGS 30,00

EGGS BENEDICT 39,00

🍷 Ⓢ ✕ SMOKED SALMON 54,00

LUNCH AND DINNER MENU

DAILY FROM 12 PM TO 11 PM

		R\$
	ANTIPASTI	
Ⓢ	CARPACCIO TRADIZIONALE BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN	110,00
Ⓢ	CARPACCIO FASANO BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE AND PINE NUTS	110,00
✕	CARPACCIO DI SALMONE SALMON CARPACCIO	107,00
	INSALATA CAPRESE BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	98,00
✕	INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, E SEMI DI GIRASOLE GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEED	99,00
	POLENTA DEL GIORNO POLENTA OF THE DAY	79,00
	ZUPPE	
✓ Ⓢ ✕	MINISTRONE DI VERDURE FRESH VEGETABLE SOUP	89,00
✓ ✕	CASSAVA CREAM	87,00
✓ ✕	CREMA DI ZUCCA CON GORGONZOLA PUMPKIN CREAM WITH GORGONZOLA CHEESE	91,00
	MENU BAMBINI ONE SIDE DISH INCLUDED	75,00
✕	POLLO ORGANICO ORGANIC CHICKEN BREAST FILET	
✕	PESCE BIANCO WHITE FISH	
Ⓢ ✕	SCALOPPINE BEEF ESCALOPPINE	
	CONTORNI	39,00
	PASTA AL POMODORO O CREMA DI FORMAGGIO PASTA WITH TOMATO OR CHEESE SAUCE GNOCCHI ALLA BOLOGNESE O CREMA DI FORMAGGIO GNOCCHI WITH BOLOGNESE OR CHEESE SAUCE RISO AL VAPORE WHITE RICE PURE DI PATATE MASHED POTATOES	
✓ Ⓢ	PATATE FRITTE FRENCH FRIES	
	PASTA FRESCA	
✓	RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL	121,00
✓	FETTUCCINE ALLA PRIMAVERA FETTUCCINE WITH CHERRY TOMATOES, BROCCOLI, CARROT AND MUSHROOM	113,00

R\$

GNOCCHI DI RAGU NAPOLITANO 133,00
GNOCCHI WITH NAPOLETANA RAGU

FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E FUNGHI FRESCHI 136,00
FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ AND FRESH MUSHROOM

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 136,00
BOLOGNESE LASAGNA

PASTA DI GRANO DURO

✓ PENNE ALLA VODKA 109,00
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA

LINGUINI AL MARE 211,00
SEAFOOD LINGUINI

WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

RISOTTI

✗ RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI 139,00
FRESH MUSHROOM RISOTTO

✗ RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCA 204,00
SHRIMP AND PUMPKIN RISOTTO

PIATTI PRINCIPALI

✗ FILETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI FRESCHI CON PURE 119,00
ORGANIC CHICKEN BREAST FILET IN FRESH MUSHROOM SAUCE
WITH MASHED POTATO

✗ SCALOPPINE CON SALSIA DI MARSALA I VERDURE 132,00
BEEF ESCALOPPINE IN MARSALA SAUCE WITH STEAMED VEGETABLES

✗ BRANZINO ALLA GRIGLIA AL POMODORO 172,00
E CAPERI CON SPINACI
GRILLED FILET OF SEABASS IN CAPERS SAUCE WITH
CHERRY TOMATO AND SAUTÉED SPINACH

COZINHA BRASILEIRA

“FILÉ À PARMEGIANA” 183,00
DEEP FRIED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA
AU GRATIN WITH WHITE RICE AND RUSTIC POTATOES

TRAMEZZINI

HAMBURGER | CHEESEBURGER 79,00

DOLCI

✓ ✕	CONDENSED MILK PUDDING	47,00
✓	MOUSSE AL CIOCCOLATO CHOCOLATE MOUSSE	49,00
✎ ✓	TIRAMISÙ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	64,00
✓	NEW YORK CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO NEW YORK CHEESECAKE WITH RED BERRY COULIS	56,00
✓ ✕	GELATO DEL GIORNO ICE CREAM OF THE DAY	36,00
	TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE E CHANTILY APPLE TART WITH ENGLISH CREAM AND CHANTILLY	52,00

LABEL

- ✓ VEGETARIAN
- ✕ GLUTEN FREE
- Ⓞ DAIRY FREE
- ✎ 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**