



JANTAR HARMONIZADO COM MANOEL BEATO

03 DE AGOSTO

AMUSE BOUCHE

FICO, BRIE E PROSCIUTTO
FIGO, CREME DE BRIE E PRESUNTO SERRANO

X BULLES, DOMAINE VINCENT CAILLÉ

ANTIPASTO

CRUDO DI TONNO CON FOIE GRAS E BALSAMICO
ATUM CRU, FOIE GRAS SELADO E REDUÇÃO DE BALSÂMICO

VILAIN P'TIT CH'NIN, DOMAINE LISE ET BERTRAND JOUSSET, 2021

PRIMO PIATTO

FREGOLA AI PESTO CON SCAMPI, BOTTARGA E POMODORINI
FREGOLA AO PESTO COM LAGOSTIM, BOTTARGA E TOMATE CONFIT

BEAUJOLAIS VILLAGES VIEILLES VIGNES, DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU, 2022

SECONDO PIATTO

COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIATO, MIDOLLO E CREMA DI PATATE
CARRÉ DE CORDEIRO, TUTANO E CREME DE BATATA

NO WINE'S LAND, DOMAINE DU COULET, 2021

DOLCE

LIMONE
SUAVE MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO COM GELÉIA DE LIMÃO

JURANÇON "LES GRAINS DES COPAINS", DOMAINE CAMIN LARREDYA, 2022

VALOR DO MENU HARMONIZADO
(INCLUSO BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS E TAXA DE SERVIÇO)

R\$1.999,00

INFORMAÇÕES E RESERVAS ATRAVÉS DO 15 3261-9900

FASANO

HOTEL FASANO BOA VISTA
RODOVIA PRES. CASTELLO BRANCO KM 102,5
SP BRASIL 18540 000
T 55 15 3261 9900 F 55 15 3261 9901

www.fasano.com.br