

NONNO RUGGERO

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

CAFÉ DA MANHÃ FASANO 160,00

FASANO BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES, OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.
HOMEMADE BREAD AND PASTRIES, ASSORTED JAM, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, OMELETTE, SCRAMBLED AND FRIED EGGS, CEREAL WITH MILK, YOGURT, JUICE, COFFEE, MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA.

À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS 38,00
ASSORTED BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY

GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO 20,00
ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE

SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS 42,00
ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE

FRUTAS FRESCAS 35,00
FRESH FRUITS

SALADA DE FRUTAS 36,00
FRUIT SALAD

CEREAL COM LEITE 30,00
CEREAL WITH MILK

IOGURTE 25,00
YOGURT

AÇAI 42,00

BEBIDAS | BEVERAGES

☛ ESPRESSO | ESPRESSO 14,00

☛ BULE DE CAFÉ 28,00
POT OF COFFEE

LEITE QUENTE OU FRIO | HOT OR COLD MILK 28,00

☛ ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO 28,00
HOT OR COLD CHOCOLATE MILK

CHÁ | TEA 14,00

SUCO DE FRUTA | JUICE 23,00

PRATOS QUENTES | WARM DISHES

WAFFLES 38,00
MAPLE SYRUP | MEL | GELEIA

☛ TAPIOCA 33,00
QUEIJO BRANCO | PRESUNTO | PEITO DE PERU
WHITE CHEESE | HAM | TURKEY BREAST

TOSTEX EM PÃO DE MIGA 48,00
WARM MIGA BREAD SANDWICH
QUEIJO BRANCO | QUEIJO E PRESUNTO
| QUEIJO E TOMATE
WHITE CHEESE | HAM | TURKEY BREAST

☛ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS 48,00
PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY
QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE
CHEESE | HAM | TOMATO

☛ OVOS MEXIDOS 38,00
SCRAMBLED EGGS
BACON | SALSICHA | PRESUNTO | TOMATE E
MANJERICÃO
BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL

☛ OVOS FRITOS | FRIED EGGS 33,00
SALSICHA | BACON | PRESUNTO | PEITO DE PERU
SAUSAGE | BACON | HAM | TURKEY BREAST

☛ OVOS COZIDOS | BOILED EGGS 33,00

☛ OVOS POCHÊ | POACHED EGGS 33,00

☛ OVOS BENEDICT | EGGS BENEDICT 48,00

☛ SALMÃO DEFUMADO | SMOKED SALMON 115,00

☛ AVOCADO TOAST 45,00
OVO POCHÊ | SALMÃO DEFUMADO | PRESUNTO DE
PARMA
POACHED EGGS | SMOKED SALMON | PARMA HAM

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

NONNO RUGGERO

ALMOÇO | LUNCH

	R\$		R\$		R\$
BUFFET DE FEIJOADA FEIJOADA BUFFET SOMENTE AOS SÁBADOS ONLY ON SATURDAYS	205,00	PASTA E RISOTTI		DOLCI	
ANTIPASTI		RAVIOLINI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLINI DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLINI WITH FRESH T OMATO SAUCE AND BASIL	119,00	✕ PANNA COTTA ALLA VANIGLIA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS VANILLA PANNA COTTA WITH RED BERRIES SYRUP	58,00
✕ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL	96,00	TORTELLINI DI RICOTTA CON FUNGHI AL BESCAMELLA, POMODORO E PISELLI TORTELLINI DE RICOTA COM FUNGHI AO MOLHO BÉCHAMEL, TOMATE E ERVILHA RICOTTA WITH MUSHROOMS TORTELLINI IN BÉCHAMEL SAUCE WITH TOMATO AND PEAS	125,00	✕ TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE	60,00
✕ INSALATA VERDE CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERE E NOCI SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA, PÊRA E NOZES GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUT	89,00	LASAGNA ALLA BOLOGNESE LASANHA BOLONHESA BOLOGNESE LASAGNA	132,00	TORTA DEL GIORNO FASANO TORTA DO DIA HOMEMADE PIE OF THE DAY	55,00
INSALATA CAESAR SALADA VERDE COM FRANGO ORGÂNICO PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR GREEN SALAD WITH ORGANIC CHICKEN BREAST, CROUTONS A ND CAESAR SAUCE	95,00	GNOCCHI ALLA SORRENTINA GNOCCHI COM TOMATE, MOZZARELLA, PARMESÃO, BERINJELA E MANJERICÃO GNOCCHI WITH TOMATO, MOZZARELLA, PARMESAN, EGGPLANT AND BASIL	120,00	✕ GELATI DEL GIORNO FASANO SORVETE DO DIA ICE CREAMS OF THE DAY	42,00
✕ BURRATA CON MELANZANE GRIGLIATE E POMODORO BURRATA COM BERINJELA GRELHADA, TOMATE E MANJERICÃO BURRATA WITH GRILLED EGGPLANT, TOMATO AND BASIL	98,00	✕ RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO COM COGUMELOS PORCINI PORCINI MUSHROOMS RISOTTO	158,00	PROFITEROLES ALL' ITALIANA PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP	60,00
Ⓢ CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF FILET CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	112,00	✕ RISOTTO CON PROSCIUTTO CRUDO, BRIE E BROCCOLI RISOTO COM PRESUNTO CRU, BRIE E BRÓCOLIS PARMA HAM WITH BRIE AND BROCCOLI RISOTTO	155,00	MILLEFOGLIE MIL FOLHAS COM CRÈME PÂTISSIÈRE MILLEFOGLIE WITH "PÂTISSIÈRE" CREAM	60,00
ZUPPE E UOVA		TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE		FONDANT AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE MOUSSE DE CHOCOLATE COM CROCANTES DE AVELÃ CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE	53,00
✕ MINISTRONE DI VERDURE Ⓢ SOPA DE LEGUMES FRESH VEGETABLE SOUP	95,00	PIATTI PRINCIPALI		TARTELLETE AI FRUTTI ROSSI TARTELETE COM BROWNIE BRANCO E FRUTAS VERMELHAS TARTLET WITH WHITE BROWNIE AND RED FRUITS	58,00
✕ CREMA DI ASPARAGI Ⓢ CREME DE ASPARGOS ASPARAGUS CREAM	93,00	✕ PESCE FRESCHE DEL GIORNO Ⓢ PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	167,00	ENTREMET DI SPUMANTI MOUSSE DE ESPUMANTE COM GELEIA DE MORANGO E CHOCOLATE BRANCO SPARKLING WINE MOUSSE WITH STRAWBERRY JAM AND WHITE CHOCOLATE	60,00
✕ CREMA DI FUNGHI Ⓢ CREME DE COGUMELOS MUSHROOMS CREAM	109,00	POLPETTONE AL FORNO POLPETTONE AO FORNO POLPETTONE	138,00		
✕ FRITTATA DI ZUCCHINE CON CIPOLLA FRITTATA DE ABOBRINHA COM CEBOLA ZUCCHINI FRITTATA WITH ONIONS	69,00	✕ SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA, LIMONE O VINO BIANCO SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON AO MARSALA, LIMÃO OU VINHO BRANCO BEEF FILET SCALOPPINE WITH MARSALA WINE, LEMON OR WHITE WINE SAUCE	175,00		
CAPPELLETTI IN BRODO CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO VEAL CAPPELLETTI IN BRODO	95,00	✕ COSTELLA DI MANZO MARINATA AL VINO ROSSO COSTELA BOVINA MARINADA AO VINHO TINTO RIBS ROASTED IN RED WINE	162,00		
MASSAS ARTESANAIS FASANO PRODUTO ITALIANO FASANO PASTA AUTHENTIC ITALIAN PRODUCT		✕ MAIALINO AL VINO BIANCO Ⓢ LEITÃO MARINADO AO VINHO BRANCO ROASTED PORK IN WHITE WINE	150,00		
PENNE ALLA VODKA PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA	115,00	✕ PETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI PEITO DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS SAUCE	135,00		
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORINI, PARMIGIANO E BASILICO SPAGHETTI ALLA CHITARRA COM TOMATE CEREJA, PARMESÃO E MANJERICÃO SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH CHERRY TOMATOES, PARMESAN AND BASIL	115,00	GALLETTO AL FORNO GRATINATO CON SENAPE GALETO AO FORNO GRATINADO COM MOSTARDA SPRING CHICKEN ROASTED WITH MUSTARD	141,00		
SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E GUANCIALE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND GUANCIALE	112,00	CONTORNI	48,00		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, OVO E GUANCIALE SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE	115,00	✕ PATATE AL FORNO Ⓢ BATATA AO FORNO COM ALHO, ALECRIM, CEBOLA CARAMELIZADA E SÁLVIA ROASTED POTATOES WITH GARLIC, ROSEMARY, CAMELIZED ONION AND SAGE			
ORECCHIETTE CON BROCCOLI, SALSICCIA E PARMIGIANO ORECCHIETTE COM BRÓCOLIS, LINGUIÇA E PARMESÃO ORECCHIETTE WITH BROCCOLI, SAUSAGE AND PARMESAN	123,00	✕ PURE DI PATATE PURE DE BATATAS MASHED POTATOES			
Ⓢ PENNE ALLA PUTTANESCA PENNE AO MOLHO DE TOMATE, ANCHOVA, ALCAPARRA, AZEITONAS PRETAS E MANJERICÃO PENNE WITH TOMATO SAUCE, ANCHOVY, CAPERS, BLACK OLIVES AND BASIL	125,00	✕ SPINACI SALTATI Ⓢ ESPINAFRE SALTEADO COM AZEITE SPINACH SAUTÉED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL			
		✕ VERDURE AL VAPORE Ⓢ LEGUMES AO VAPOR STEAMED VEGETABLES			
		✕ INSALATA MISTA Ⓢ SALADA VERDE GREEN SALAD			

NONNO RUGGERO

JANTAR | DINNER

	R\$		R\$		R\$
ANTIPASTI		ZUPPE		PASTA FRESCA	
✕ INSALATA CAPRESE	96,00	✕ MINISTRONE DI VERDURE	95,00	RAVIOLINI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO	119,00
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL		Ⓢ SOPA DE LEGUMES FRESH VEGETABLE SOUP		RAVIOLINI DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLINI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	
✕ INSALATA VERDE CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERE E NOCI	89,00	✕ CREMA DI ASPARAGI	93,00	TORTELLINI DI RICOTTA CON FUNGHI AL BESCIAAMELLA, POMODORO E PISELLI	
SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA, PÊRA E NOZES GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUT		Ⓢ CREME DE ASPARGOS CREAM OF ASPARAGUS		TORTELLINI DE RICOTA COM FUNGHI AO MOLHO BÉCHAMEL, TOMATE E ERVILHA RICOTTA WITH MUSHROOMS TORTELLINI IN BÉCHAMEL SAUCE WITH TOMATO AND PEAS	
✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI E POMODORO CONCASSÉ	105,00	✕ CREMA DI FUNGHI	109,00	GNOCCCHI AI QUATTRO FORMAGGI E ASPARAGI	
SALADA VERDE COM CAMARÃO E TOMATE CONCASSÉ GREEN SALAD WITH SHRIMP AND TOMATO		Ⓢ CREME DE COGUMELOS MUSHROOMS CREAM		GNOCCCHI COM QUATRO QUEIJOS E ASPARGOS GNOCCCHI WITH FOUR CHEESE SAUCE AND ASPARAGUS	
INSALATA CAESAR	95,00	CAPPELLETTI IN BRODO	95,00	GNOCCCHI ALLA SORRENTINA	
SALADA VERDE COM FRANGO ORGÂNICO PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR SALAD WITH ORGANIC CHICKEN BREAST, CROUTONS AND CAESAR SAUCE		CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO VEAL CAPPELLETTI IN BRODO		GNOCCCHI COM TOMATE, MOZZARELLA, PARMESÃO, BERINJELA E MANJERICÃO GNOCCCHI WITH TOMATO, MOZZARELLA, PARMESAN, EGGPLANT AND BASIL	
BURRATA CON MELANZANE GRIGLIATE E POMODORO	98,00	MASSAS ARTESANAIS FASANO PRODUTO ITALIANO		LASAGNA ALLA BOLOGNESE	
BURRATA COM BERINJELA GRELHADA, TOMATE E MANJERICÃO BURRATA WITH GRILLED EGGPLANT, TOMATO AND BASIL		PENNE ALLA VODKA	115,00	LASANHA BOLONHESA	
✕ CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO	122,00	PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA		BOLOGNESE LASAGNA	
CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO COM MOSTARDA EM GRÃOS SMOKED SALMON CARPACCIO WITH MUSTARD GRAIN		Ⓢ SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA	108,00	TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE	
CARPACCIO ALLA FASANO	112,00	Ⓢ SPAGHETTI AO MOLHO DE TOMATE, AZEITONAS PRETAS E PIMENTA VERMELHA SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE WITH BLACK OLIVES AND RED PEPPER		RISOTTI	
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF FILET CARPACCIO WITH BLACK OLIVES, CAPERS AND PINE NUTS		ORECCHIETTE CON BROCCOLI, SALSICCIA E PARMIGIANO	123,00	✕ RISOTTO DI GAMBERI CON CALAMARI E CAPESSANTE	
IL VERO CARPACCIO	112,00	ORECCHIETTE COM BRÓCOLIS, LINGUIÇA E PARMESÃO ORECCHIETTE WITH BROCCOLI, SAUSAGE AND PARMESAN		RISOTO COM CAMARÃO, LULA E VIEIRAS RISOTTO WITH SHRIMP, SQUID AND SCALLOPS	
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MOSTARDA BEEF FILET CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE		SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POMODORINI, PARMIGIANO E BASILICO	115,00	✕ RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	
✕ CARCIOFO GRATINATO CON ASPARAGI	99,00	SPAGHETTI ALLA CHITARRA COM TOMATE CEREJA, PARMESÃO E MANJERICÃO SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH CHERRY TOMATOES, PARMESAN AND BASIL		RISOTO COM COGUMELOS PORCINI PORCINI MUSHROOMS RISOTTO	
ALCACHOFRA GRATINADA COM ASPARGOS ARTICHOKE AU GRATIN WITH ASPARAGUS		SPAGHETTI ALLA CARBONARA	115,00	✕ RISOTTO ALLO ZAFFERANO	
✕ PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	118,00	SPAGHETTI COM PARMESÃO, OVO E GUANCIALE SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE		CON RAGÙ DI OSSOBUCO	
Ⓢ PRESUNTO DE PARMA COM MELÃO PARMA HAM WITH MELON		Ⓢ PENNE ALLA PUTTANESCA	125,00	RISOTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE OSSOBUCO SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCO RAGÙ	
BRUSCHETTA CLÁSSICA	65,00	PENNE AO MOLHO DE TOMATE, ANCHOVA, ALCAPARRA, AZEITONAS PRETAS E MANJERICÃO PENNE WITH TOMATO SAUCE, ANCHOVY, CAPERS, BLACK OLIVES AND BASIL		✕ RISOTTO CON PROSCIUTTO CRUDO, BRIE E BROCCOLI	
PÃO ITALIANO GRELHADO COM TOMATE E AZEITE DE OLIVA GRILLED ITALIAN BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL		SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA	112,00	RISOTO COM PRESUNTO CRU, BRIE E BRÓCOLIS PARMA HAM WITH BRIE AND BROCCOLI RISOTTO	
		SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E GUANCIALE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND GUANCIALE			
		Ⓢ SPAGHETTI AL PROFONDO MARE	185,00		
		SPAGHETTI AO TOMATE CONCASSÉ, LULA, CAMARÃO E VIEIRAS SEAFOOD SPAGHETTI			

NONNO RUGGERO

JANTAR | DINNER

	R\$		R\$		R\$
PIATTI PRINCIPALI		CONTORNI	48,00	DOLCI	
X PESCE FRESCHE DEL GIORNO Ⓢ PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	167,00	X PATATE AL FORNO Ⓢ BATATA AO FORNO COM ALHO, ALECRIM, CEBOLA CARAMELIZADA E SÁLVIA <i>ROASTED POTATOES WITH GARLIC, ROSEMARY, CARMELIZED ONION AND SAGE</i>		X PANNA COTTA ALLA VANIGLIA PANNA COTTA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS <i>PANNA COTTA WITH RED FRUITS SYRUP</i>	58,00
POLPETTONE AL FORNO POLPETTONE AO FORNO <i>POLPETTONE</i>	138,00	X PURE DI PATATE PURÉ DE BATATAS <i>MASHED POTATOES</i>		🌿 TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE</i>	60,00
SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA, LIMONE O VINO BIANCO SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON AO MARSALA, LIMÃO OU VINHO BRANCO <i>BEEF FILET SCALOPPINE WITH MARSALA WINE, LEMON OR WHITE WINE SAUCE</i>	175,00	X SPINACI SALTATI Ⓢ ESPINAFRE SALTEADO COM AZEITE <i>SPINACH SAUTÉED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>		TORTA DEL GIORNO FASANO TORTA DO DIA <i>HOMEMADE PIE OF THE DAY</i>	55,00
X MEDAGLIONE DI MANZO AL PEPE VERDE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM PIMENTA VERDE <i>BEEF MEDALLION WITH GREEN PEPPER SAUCE</i>	186,00	X VERDURE AL VAPORE Ⓢ LEGUMES AO VAPOR <i>STEAMED VEGETABLES</i>		X GELATI DEL GIORNO FASANO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAMS OF THE DAY</i>	42,00
X COSTELLA DI MANZO MARINATA AL VINO ROSSO COSTELA BOVINA MARINADA AO VINHO TINTO <i>RIBS ROASTED IN RED WINE</i>	162,00	X INSALATA MISTA Ⓢ SALADA VERDE <i>GREEN SALAD</i>		PROFITEROLES ALL' ITALIANA PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP</i>	62,00
X MAIALINO AL VINO BIANCO Ⓢ LEITÃO MARINADO AO VINHO BRANCO <i>PORK MARINATED IN WHITE WINE</i>	150,00	TRAMEZZINI		MILLEFOGLIE MIL FOLHAS COM CRÈME PÂTISSIÈRE <i>MILLEFOGLIE WITH "PÂTISSIÈRE" CREAM</i>	60,00
X PETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI PEITO DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS <i>GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS SAUCE</i>	135,00	CLUB SANDWICH SANDUÍCHE DE FRANGO COM BACON, OVO, ALFACE E TOMATE <i>ORGANIC CHICKEN CLUB SANDWICH WITH BACON, EGG, LETTUCE AND TOMATO</i>	75,00	X FRUTTA DI STAGIONE Ⓢ FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUITS</i>	35,00
GALLETTO AL FORNO GRATINATO CON SENAPE GALETO AO FORNO GRATINADO COM MOSTARDA <i>SPRING CHICKEN ROASTED WITH MUSTARD</i>	141,00	CIABATTA CON ROAST BEEF, RUCOLA, POMODORO E PARMIGIANO SANDUÍCHE DE ROSBIFE COM RÚCULA, TOMATE E PARMESAO <i>ROAST BEEF WITH ARUGULA, TOMATO AND PARMESAN SANDWICH</i>	78,00	FONDANT AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE MOUSSE DE CHOCOLATE COM CROCANTES DE AVELÃ <i>CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE</i>	53,00
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COSTELETA DE VITELA À MILANESA <i>BREADED AND DEEP FRIED VEAL CHOP</i>	162,00	MINI HAMBURGUER HAMBURGUER CHEESEBURGUER COM BATATA FRITA <i>WITH FRENCH FRIES</i>	81,00 81,00	TARTELLETE AI FRUTTI ROSSI TARTELETE COM BROWNIE BRANCO E FRUTAS VERMELHAS <i>TARTLET WITH WHITE BROWNIE AND RED FRUITS</i>	58,00
		TOAST CLÁSSICO SANDUÍCHE DE QUEIJO E PRESUNTO <i>HAM AND CHEESE SANDWICH</i>	48,00	ENTREMET DI SPUMANTI MOUSSE DE ESPUMANTE COM GELEIA DE MORANGO E CHOCOLATE BRANCO <i>SPARKLING WINE MOUSSE WITH STRAWBERRY JAM AND WHITE CHOCOLATE</i>	60,00

X SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

Ⓢ SEM LACTOSE | LACTOSE FREE

🌿 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE
| SUSTAINABILITY CERTIFICATE

NONNO RUGGERO

DRINKS

DRINKS	R\$	PRESTIGE	R\$	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	R\$
COSMOPOLITAN ABSOLUT, LIMÃO, LICOR DE LARANJA E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT, SICILIANO, ORANGE LIQUOR AND CRANBERRY JUICE</i>	66,00	SLOE GIN NEGRONI MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH</i>	88,00	NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	59,00	ELYX MULE ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E GINGER BEER <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER BEER</i>	69,00	ÁGUA MINERAL <i>WATER</i>	17,00
CAIPIROSKA VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR</i>	59,00	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>	145,00	S. PELLEGRINO 500ML	42,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	66,00	OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	81,00	ACQUA PANNA 500ML	42,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	68,00	DRY MARTINI 47 MONKEY 47 E VERMUTE DRY <i>MONKEY 47 AND DRY VERMOUTH</i>	88,00	ÁGUA DE COCO	15,00
NEGRONI BIANCO BEEFEATER DRY GIN, LUXARDO BIANCO BITTER E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN, LUXARDO BIANCO BITTER AND DRY VERMOUTH</i>	68,00	NEW YORK SOUR CARIBBEAN THE GLENLIVET CARIBBEAN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO <i>THE GLENLIVET CARIBBEAN, LEMON JUICE, SYRUP AND RED WINE</i>	69,00	REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	17,00
FITZGERALD BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR E BITTER <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, SYRUP AND BITTER</i>	64,00	THE LAST WORD BEEFEATER 24, LICOR MARASCHINO, CHARTREUSE AMARELO E SUCO DE LIMÃO <i>BEEFEATER 24, MARASCHINO LIQUEUR, YELLOW CHARTREUSE AND LEMON JUICE</i>	130,00	TÔNICA NACIONAL <i>DOMESTIC TONIC WATER</i>	17,00
HANKY PANKY BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE TINTO, FERNET BRANCA <i>BEEFEATER DRY GIN, RED VERMOUTH AND WHITE FERNET</i>	68,00	VESPER MARTINI BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	69,00	TÔNICA PREMIUM	24,00
MARGARITA ALTOS PLATA, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>ALTOS PLATA, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	64,00	DAIQUIRI DE MAESTRO HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	88,00	SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	23,00
MOJITO HAVANA 3 Y.O., SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E AGUA COM GÁS <i>HAVANA 3Y.O., LEMON JUICE, SUGAR AND SPARKLING WATER</i>	64,00	BREAKFAST MARTINI MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>MONKEY 47, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	88,00	SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	31,00
DAIQUIRI HAVANA 3 Y.O., SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA 3 Y.O., LEMON JUICE AND SYRUP</i>	64,00			RED BULL ENERGY DRINK	35,00
LILLET ROSE TONIC LILLET ROSE, TÔNICA E LARANJA BAHIA <i>LILLET ROSE, TONIC AND ORANGE</i>	64,00			SUGAR FREE TROPICAL	
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>PROSECCO AND PEACH PUREE</i>	64,00			COQUETEL SEM ÁLCOOL	
BOULEVARDIER WHISKY BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>WHISKY BOURBON, VERMUTE ROSSO AND ITALIAN APERITIF</i>	68,00			NON-ALCOHOLIC DRINK	31,00
BAMBOO JEREZ, CARPANO CLASSICO, ANGOSTURA DE LARANJA <i>JEREZ, CLASSIC CARPANO AND ORANGE ANGOSTURA</i>	68,00			SODA ITALIANA	45,00
				CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA	
				☕ ESPRESSO ORFEU	14,00
				☕ CAPPUCCINO	15,00
				CHÁ TEA	14,00
				BEBIDAS ALCOÓLICAS	
				ALCOHOLIC BEVERAGES	
				CERVEJA BEER	
				BECK'S GERMAN LAGER 330 ML	26,00
				STELLA ARTOIS LAGER 330ML BÉLGICA	26,00
				BUDWEISER SEM ÁLCOOL 330ML	26,00
				VODKA	
				ABSOLUT SUÉCIA	56,00
				ABSOLUT CITRON SUÉCIA	55,00
				ABSOLUT VANILIA SUÉCIA	55,00
				ABSOLUT RASPBERRI SUÉCIA	55,00
				ABSOLUT ELYX SUÉCIA	65,00
				WYBOROWA POLÔNIA	42,00
				WYBOROWA EXQUISITE POLÔNIA	72,00
				CÍROC FRANÇA	70,00
				CÍROC FLAVOURS FRANÇA	70,00
				KETEL ONE HOLANDA	52,00
				KETEL ONE FLAVOURS HOLANDA	55,00
				GREY GOOSE FRANÇA	72,00
				GREY GOOSE LA POIRE FRANÇA	72,00
				BELVEDERE POLÔNIA	72,00
				JEREZ SHERRY	
				TIO PEPE	56,00
				BRANDY DE JEREZ	
				LEPANTO ESPANHA	160,00
				VERMOUTH AMARO BITTER APERITIVO	
				LILLET BLANC	49,00
				LILLET ROSE	52,00
				CAMPARI BRASIL	42,00
				AVERNA ITÁLIA	50,00
				NONINO ITÁLIA	150,00
				FERNET BRANCA ARGENTINA	45,00
				FERNET BRANCA MENTA ARGENTINA	52,00
				LUCANO ITÁLIA	45,00
				PUNT & MES ITÁLIA	52,00
				ANTICA FORMULA ITÁLIA	65,00

NONNO RUGGERO

DRINKS

	R\$		R\$		R\$
GIN		ANISADOS ANISE FLAVORED		BLACK & WHITE	40,00
BEEFEATER DRY GIN	51,00	PERNOD FRANÇA	51,00	J & B RARE	40,00
BEEFEATER 24	72,00	RICARD FRANÇA	72,00	WHITE HORSE	40,00
BEEFEATER BOTANICS	51,00	ANIS DEL MONO ESPANHA	66,00	BALLANTINE'S FINEST	47,00
BEEFEATER PINK	51,00			FAMOUS GROUSE	39,00
MONKEY 47	188,00	LICOR LIQUEUR		CUTTY SARK	46,00
MONKEY SLOE GIN	155,00	KAHLUA	66,00	GRANT'S	47,00
AMAZZONI	49,00	BAILEY'S	45,00	DEWARS 12 Y.O	50,00
AMAZZONI MANIUARA	75,00	LICOR 43	66,00		
AMAZZONI RIO NEGRO	75,00	AMARULA	35,00	BOURBON WHISKEY	
MALFY LIMONE	112,00	SAMBUCA MOLINARI	44,00	BULLEIT	70,00
TANQUERAY Nº TEN	79,00	DRAMBUIE	44,00	MAKER'S MARK	85,00
HENDRICK'S	92,00	COINTREAU NOIR	65,00	JIM BEAM WHITE	50,00
BOMBAY	56,00	PEACHTREE	49,00	JIM BEAM BLACK	48,00
GIN MARE	109,00	DISARONNO	58,00	JACK DANIEL'S	60,00
THE BOTANIST	100,00	LIMONCELLO	65,00	GENTLEMAN JACK	72,00
BULLDOG	65,00	BENEDICTINE	42,00	SINGLE BARREL	80,00
NIB TRADITIONAL PERA INK	45,00	FRANGELICO	40,00	WILD TURKEY	60,00
		JÄGERMEISTER ALEMANHA	38,00	WOODFORD RESERVE	75,00
TEQUILA		STREGA	40,00		
ALTOS PLATA	80,00	CHARTREUSE VERDE	170,00	IRISH WHISKEY	
DON JULIO BLANCO	107,00	CHARTREUSE AMARELO	170,00	JAMESON	42,00
JOSE CUERVO REPOSADO	54,00				
HERRADURA REPOSADO 100% AGAVE	85,00	SCOTCH SINGLE MALT		JAPANESE WHISKY	
HERRADURA PRATA	80,00	THE GLENLIVET FOUNDERS	84,00	THE CHITA SUNTORY	145,00
1800 TEQUILA SILVER	74,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	95,00	THE YAMAZAKI 12 Y.O.	300,00
		THE GLENLIVET 15 Y.O.	235,00	HIBIKI	190,00
SAKE		THE GLENLIVET 18 Y.O.	330,00		
JUN DAITI BRASIL	34,00	ABERLOUR	179,00	CONHAQUE COGNAC	
GEKKEIKAN SILVER USA	39,00	THE SINGLETON Y.O.	65,00	MARTELL VSOP	177,00
		CARDHU 12 Y. O.	75,00	MARTELL XO	355,00
CACHAÇA		GLEN GRANT SPEYSIDE	52,00	MARTELL CORDON BLEU	224,00
JANEIRO RESENDE - RJ	30,00	GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	148,00	MARTELL COHIBA	1.300,00
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	45,00	GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	115,00	L'OR MARTELL	5.000,00
YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	80,00	GLENMORANGIE NECTAR D'OR		COURVOISIER VSOP	110,00
ANÍSIO SANTIAGO SALINAS - MG	119,00	12 Y.O. HIGHLAND	164,00	COURVOISIER XO	280,00
ESPIRITO DE MINAS SÃO TIAGO - MG	35,00	GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	85,00	HENNESSY VSOP	120,00
CANARINHA SALINAS - MG	62,00	GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	95,00	HENNESSY XO	280,00
GERMANA HERITAGE NOVA UNIÃO - MG	85,00	GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	158,00	RÊMY MARTIN VSOP	125,00
YAGUARA BRANCA IVOTI - RS	30,00	ARDBEG ISLAY	120,00	RÊMY MARTIN XO	240,00
PORTO DO VIANNA PREMIUM		LAPHROAIG 10 Y.O ISLAY	160,00	RÊMY MARTIN LOUIS XIII	3.677,00
TURVELÂNDIA - MG	45,00	THE CLASSIC LADDIE ESCÓCIA	80,00		
PORTO DO VIANNA TRADICIONAL		PORT CHARLOTTE SCOTTISH		GRAPPA	
TURVELÂNDIA - MG	25,00	BARLEY ESCÓCIA	78,00	ELISI BERTA PIEMONTE	148,00
PINDORAMA	59,00	THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O	285,00	POMOROSSO LUIGI COPPO PIEMONTE	135,00
ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN - RJ		THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O	490,00	NONINO PROSECCO BIANCO	264,00
		HIGHLAND		NONINO FRIULI	
RUM		THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O	870,00	NONINO TRADICIONE 41	126,00
HAVANA 3 ANOS CUBA	49,00	HIGHLAND		NONINO FRIULI	
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	78,00	SCOTCH WHISKY			
HAVANA CLUB SELECCIÓN		CHIVAS REGAL 12 Y.O.	65,00	TAXA DE SERVIÇO DE 15% 15% SERVICE TAX	
DE MAESTROS CUBA	225,00	CHIVAS REGAL 13 Y.O.	75,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES WE DON'T ACCEPT CHECKS	
HAVANA UNION	590,00	CHIVAS REGAL 15 Y.O.	135,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA	
BACARDI 8 Y.O. BAHAMAS	50,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	230,00	MENORES DE 18 ANOS	
APPLETON ESTATE 12 ANOS JAMAICA	68,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	850,00	NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE	
ZACAPA XO GUATEMALA	175,00	BALLANTINES 17 Y.O.	210,00	OF 18	
ZACAPA 23 SOLERA GUATEMALA	89,00	ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	540,00	SE BEBER NÃO DIRIJA DON'T DRINK AND DRIVE	
		ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	226,00	PROCON 151	
AGUARDENTE SPIRIT		ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.	275,00		
KIRSCH ARTHUR METZ FRANÇA	64,00	ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.020,00		
PISCO CAPEL CHILE	57,00	J & B ÚLTIMA	608,00		
POIRE WILLIAMS G.E. MASSEN FRANÇA	149,00	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	285,00		
ADEGA VELHA PORTUGAL	125,00	JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	170,00		
NETO COSTA	55,00				
AGUARDENTE BAGACEIRA PORTUGAL					

NONNO RUGGERO

VINHOS | WINE

PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM R\$			GARRAFA
VINI AL BICCHIERE	R\$		
SPUMANTI 150ML		SPUMANTI	
ITALIA		BRASIL	
MÜLLER THURGAU BRUT RIVANI TRENTINO	43,00	CAVE GEISSE BRUT 2019 PINTO BANDEIRA	393,00
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. DE FAVERI 2020 VENETO	75,00	CHANDON ROSE BRUT GARIBALDI	282,00
BIANCHI 150ML		ITALIA	
BRASIL		MÜLLER THURGAU BRUT RIVANI TRENTINO	195,00
CHARDONNAY VINÍCOLA THERA 2020 SÃO JOAQUIM	107,00	PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. DE FAVERI 2020 VENETO	375,00
ITALIA		FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS FERRARI TRENTINO	883,00
PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2020 FRIULI	65,00	FRANÇA	
ROSATI 150ML		CHAMPAGNE	
L'ORATOIRE DE SAINT ANDRIEU	77,00	PERRIER-JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	1.185,00
DOMAINE SAINT ANDRIEU 2020 CÔTES DE PROVENCE		VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	1.169,00
ROSSI 150ML		TAITTINGER BRUT TAITTINGER REIMS	1.494,00
ITALIA		DOM PERIGNON MOET & CHANDON 2012 EPERNAY	3.811,00
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2019 TOSCANA	69,00	PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2012 EPERNAY	3.881,00
FRANÇA		DOM PERIGNON P2 MOET & CHANDON 2003 EPERNAY	6.695,00
CHÂTEAU LAURETAN	77,00	CHAMPAGNE ROSE	
BORDEAUX SUPERIEUR ORGANIC GONFRIER FRÈRES 2015		LANSON BRUT ROSE REIMS	1.417,00
BOURGOGNE PINOT NOIR ANDRE GOICHOT 2019	150,00	PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT EPERNAY	1.514,00
ARGENTINA		MOET & CHANDON BRUT ROSE EPERNAY	1.334,00
LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2017 VALLE DO UCO	74,00	BIANCHI	
DOLCE 75ML		BRASIL	
MORANDE LATE HARVEST 2019 CHILE	62,00	SAUVIGNON BLANC VINÍCOLA THERA 2021 SÃO JOAQUIM	391,00
PORTO 75ML		CHARDONNAY VINÍCOLA THERA 2020 SÃO JOAQUIM	391,00
TAYLOR'S		ITALIA	
RUBY	80,00	INZOLIA LE TUFARE 2021	190,00
TAWNY	80,00	CHARDONNAY LE TUFARE 2021	190,00
10 ANOS	170,00	STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C	195,00
20 ANOS	276,00	STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	
ÁLVARO VAN ZELLER		PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2020 FRIULI	325,00
MENERES TAWNY 10 ANOS	95,00	LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	380,00
		FRANÇA	
		L'ISTANT SAUVIGNON BLANC	449,00
		VIGNOBLES BERTHIER 2019 VALLE DU LOIRE	
		VIRE-CLESSES VIEILLES VIGNES GONDARD PERRIN 2014	618,00
		CHABLIS FAMILLE MICHAUT 2021	832,00
		CLOS DE LA BERGERIE NICOLAS JOLY 2018 BOURGOGNE	1.460,00
		CONDRIEU E.GUIGAL 2016 RHONE	1.927,00
		MEURSAULT "LES FORGES" VIEILLES VIGNES	2.967,00
		DOMINIQUE LAURENT 2009 BOURGOGNE	
		CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	6.450,00
		LOUIS JADOT 2016 BOURGONE CORTON	
		CHILE	
		CHARDONNAY RESERVA VENTISQUEIRO 2021 VALE CASABLANCA	209,00
		ARGENTINA	
		ALTOSUR RESERVA CHARDONNAY FINCA SOPHENIA 2021 MENDOZA	248,00
		URUGUAI	
		ALBARINO JOSE IGNACIO	395,00
		BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2021 MALDONADO	
		CHARDONNAY JOSE IGNACIO	410,00
		BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2021 MALDONADO	
		ROSATI	
		ROSE D'ANJOU VINS MOTTRON 2020 FRANÇA	225,00
		JOSE IGNACIO PINOT ROSE	240,00
		BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2021 MALDONADO URUGUAI	
		ROSÉ VINÍCOLA THERA 2021 SÃO JOAQUIM BRASIL	391,00
		VOILA COTES DE PROVENC VOILA 2020 FRANÇA	454,00

NONNO RUGGERO

VINHOS | WINE

ROSSI	R\$	ALTRI FORMATI	R\$
ITALIA			
CABERNET SAUVIGNON LE TUFARE 2021 SICILIA	190,00	MEZZE BOTTIGLIE	
SYRAH LE TUFARE 2021 SICILIA	190,00	CHAMPAGNE SPUMANTI	
NERO D'AVOLA LE TUFARE 2020 SICILIA	190,00	½ TAITTINGER BRUT REIMS FRANÇA	721,00
STE ROSSO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	190,00	CHAMPAGNE ROSÉ	
MERLOT VENETO I.G.T SARTORI DI VERONA	180,00	½ TAITTINGER ROSÉ REIMS FRANÇA	929,00
ROSSETI ROSSO IGT TENUTE ROSSETI 2020 TOSCANA	269,00	VINI BIANCHI	
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2019 TOSCANA	325,00	ANTHILA I.G.T. DONNAFUGATA 2018 ITALIA	252,00
VALPOLICELLA SUPERIORE RADOLE D.O.C	280,00	MARQUES DE RISCAL VERDEJO MARQUES DE RISCAL 2019 ESPANHA	284,00
SARTORI DI VERONA 2019 VENETO		VINI ROSSI	
CAMPONOVO TENUTA DI SESTA 2020 TOSCANA	420,00	½ STE ROSSO PICENO D.O.C STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE ITALIA	140,00
SHIRAZ CABERNET D.O.C 7 MURI 2019 SICILIA	410,00	½ ESTEVA CASA FERREIRINHA 2019 DOURO PORTUGAL	217,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE REGOLO D.O.C	440,00	½ VINA ALBERDI RESERVA LA RIOJA ALTA S.A. 2015 RIOJA ESPANHA	696,00
SARTORI DI VERONA 2018 VENETO		MAGNUM	
CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G. TENUTE ROSSETI 2019 TOSCANA	472,00	ROSATI	
TERRA MAZZEI MAZZEI 2019 TOSCANA	340,00	JOSE IGNACIO PINOT ROSE	480,00
BAROLO FASANO D.O.C.G. 2018 GIANNI GAGLIARDO	934,00	BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2020 URUGUAI	
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO PODERE BRIZIO 2017	990,00	ROSSI	
BRUNELLO DI MONTALCINO CASANOVA DI NERI 2015 TOSCANA	1.932,00	STE ROSSO PICENO D.O.C MAGNUM	398,00
COLLAZZI I.G.T TENUTA COLLAZZI 2017	1.717,00	STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE ITALIA	
BAROLO PIO CESARE 2017 PIEMONTE	2.290,00	CHIANTI FASANO MAGNUM POGGIOTONDO 2017 TOSCANA	672,00
TIGNANELLO ANTINORI 2018 TOSCANA	4.345,00	PERA GRAVE MAGNUM PERA GRAVE 2016 ALENTEJO	991,00
GUADO AL TASSO ANTINORI 2018 TOSCANA	4.300,00	DOLCI	
ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C TENUTA ORNELLAIA 2015 TOSCANA	6.950,00	½ CHÂTEAU LES COMPÈRES 2017 SAUTERNES	774,00
FRANÇA		JOSMEYER GEWURZTRAMINER SELECTION DE GRAINS NOBLES	4.100,00
CHATEAU FRANC BEAUSEJOUR GABART LAVAL 2020 BORDEAUX	279,00	JOSMEYER 1995 ALSACE	
CHATEAU MOULIN EYQUEM CHATEAU MOULIN EYQUEM 2018 BORDEAUX	345,00	½ PLANETA PASSITO DI NOTO D.O.C PLANETA 2014 SICILIA	1.034,00
CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	268,00	½ CHATEAU GUIRAUD 1ER CRU CHATEAU GUIRAUD 2010 BORDEAUX	1.688,00
GRAND VIN DE BORDEAUX DUCOURT 2016 BORDEAUX		PORTO	
BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR BLASON DE BOURGOGNE 2020	401,00	TAYLOR'S	
COTES DU RHONE E.GUIGAL 2016 RHONE	590,00	RUBY	368,00
CHATEAU HAUT – MYLES CRU BOURGEOIS 2016	466,00	TAWNY	368,00
CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	770,00	10 ANOS	1.243,00
HAUT BRION 2015 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX		20 ANOS	2.009,00
COTE ROTIE E.GUIGAL 2017 RHONE	2.786,00	ÁLVARO VAN ZELLER	
CORTON GRAND CRU LOUIS JADOT 2014 BOURGOGNE	2.850,00	MENERES TAWNY 10 ANOS	691,00
CHATEAU BRANE-CANTENAC 2014 MARGAUX	2.906,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED	
ESPANHA		PROCON 151	
TOCADO BODEGAS BORSAO 2020 CAMPOS DE BORJA	258,00	SE BEBER NÃO DIRIJA DON'T DRINK AND DRIVE	
DINASTIA VIVANCO CRIANZA 2017 RIOJA	462,00	SERVIÇO DE VINHO CORKAGE FEE: R\$ 180,00	
MIO DE M.O RUI ROBOREDO MADEIRA 2017 TORO	350,00		
MARQUES DE RISCAL RESERVA MARQUES DE RISCAL 2016 RIOJA	1.161,00		
PORTUGAL			
MARIANA TINTO HERDADE DO ROCIM 2020 ALENTEJO	304,00		
FLOR DE LIS RESERVA QUINTA DO PROGRESSO 2019 LISBOA	290,00		
HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	309,00		
ALEXANDRE RELVAS 2019 ALENTEJO			
ALUZE D.O.C. QUINTA DO PESSEGUEIRO 2016 DOURO	473,00		
PAPA FIGOS CASA FERREIRINHA 2019 DOURO	577,00		
CISTUS GRANDE RESERVA MANUEL ANGEL AREAL 2018 DOURO	891,00		
BEYRA RESERVA RUI ROBOREDO MADEIRA 2019 BEIRA INTERIOR	425,00		
BEYRA TINTA RORIZ RUI ROBOREDO MADEIRA 2018 BEIRA INTERIOR	1.185,00		
BARCA VELHA CASA FERREIRINHA 2011	11.950,00		
CHILE			
CABERNET SAUVIGNON RESERVA 1870	198,00		
ERRAZURIZ 2019 VALE DO ACONCAGUA			
CARMENERE RESERVA 1870 ERRAZURIZ 2019 VALE DO ACONCAGUA	198,00		
CARMENERE ARMADOR ODFJELL 2019 VALLE CENTRAL	315,00		
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2020 VALLE DE LEYDA	493,00		
FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM MAWIDA-FASANO 2017 COLCHAGUA	502,00		
MILLA CALA VINA VIK 2018 MILLAHUE	865,00		
CABALLO LOCO N -18 VALDIVIESO VALLE CENTRAL	1.455,00		
ALMAVIVA CONCHA Y TORO - BARON DE ROTHSCHILD 2018 MAIPO	4.950,00		
CHADWICK VINEDO CHADWICK 2017 MAIPO	7.932,00		
ARGENTINA			
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC LA AGRICOLA 2021	140,00		
FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2020 VALLE DO UCO - MENDOZA	221,00		
ALTOSUR MALBEC FINCA SOPHENIA 2020 MENDOZA	248,00		
LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2021 VALLE DO UCO - MENDOZA	337,00		
CHEVAL DES ANDES CHEVAL BLANC & TERRAZAS 2018	2.472,00		
ACHAVAL FERRER QUIMERA ACHAVAL FERRER 2015 MENDOZA	1.137,00		
URUGUAI			
TANNAT JOSE IGNACIO	360,00		
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2020 MALDONADO			
PINOT NOIR JOSE IGNACIO	560,00		
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2020 MALDONADO			
DON PASCUAL CRIANZA ESTABLECIMIENTO JUANICO 2018 CANELONES	400,00		

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.

Valet Cortesia

Isenção do serviço de um Valet por cartão.

*Exceto em Valets terceiros e Shoppings.

Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Complimentary Valet

Complimentary valet service, one per card.

*Not applicable in third-party

Valets or within shopping malls.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

