

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

	R\$ 49,00	PASTA	R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL OPTIONAL) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE			
ANTIPASTI			
✂ BURRATA CON PESTO, POMODORO E PINOLI BURRATA AO PESTO, TOMATE E PINOLI BURRATA WITH PESTO, TOMATO AND PINOLI	114,00	🍷 GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES	119,00
TIPICI STUZZICHINI BRASILIANI MINI PASTÉIS (CARNE QUEIJO PALMITO E CAMARÃO) BRAZILIAN FRIED PASTRIES (MEAT CHEESE HEARTS OF PALM AND SHRIMP)	62,00	CULIGIONES DI RICOTTA E LIMONE MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON ZEST	135,00
✂ VINAIGRETTE DI POLPO 🍷 VINAGRETE DE POLVO OCTOPUS VINAIGRETTE	117,00	SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORO SPAGUETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES	166,00
🍷 CALAMARI DORATI LULA À DORÉ CRISPY FRIED SQUID	119,00	🍷 GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOPS	176,00
✂ GAMBERONI SALTATI AGLIO E OLIO 🍷 CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL	191,00	TORTELLI DI BACCALÀ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE TORTELLI DE BACALHAU COM O PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ AND DEHYDRATED BLACK OLIVES	145,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI CRABMEAT APPETIZER	68,00	🍷 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULAS E RÚCULA FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA	141,00
🍷 GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID	191,00	🍷 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	211,00
CROCCHETTA DI BACCALÀ BOLINHO DE BACALHAU FRIED CODFISH BALLS	74,00	🍷 PENNE AL PESTO E GAMBERI PENNE AO PESTO COM CAMARÕES PENNE WITH PESTO AND SHRIMP	187,00
✂ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO FILÉ MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E GRANA PADANO GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN	162,00	LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE LASAGNA VERDE A BOLONHESA GREEN LASAGNA BOLOGNESE	161,00
✂ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO	124,00		
✂ CARPACCIO DI POLPO 🍷 CARPACCIO DE POLVO OCTOPUS CARPACCIO	142,00	RISOTTI	
✂ TARTARE DI SALMONE 🍷 TARTAR DE SALMÃO SALMON TARTARE	117,00	✂ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH TOMATO AND BASIL	145,00
INSALATE		✂ RISOTTO DI POLPO RISOTO DE POLVO OCTOPUS RISOTTO	236,00
✂ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI 🍷 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA 🍷 HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES	87,00	✂ RISOTTO AI GAMBERI RISOTO COM CAMARÕES SHRIMP RISOTTO	198,00
✂ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSA DI SENAPE CON MIELE SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE	97,00	✂ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÙ DI FILETTO RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND RÔTI SAUCE	202,00
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE	96,00		
✂ INSALATA MARE SALADA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD SALAD	135,00		
ZUPPA			
✂ CREMA DEL GIORNO 🍷 CREME DO DIA 🍷 CREAM OF THE DAY	114,00		

FASANO

ANGRA DOS REIS

PIATTI PRINCIPALI		DOLCI		R\$	
✕	PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI E FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE AND VEGETABLE FETTUCCHINE</i>	214,00	✕	SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i>	39,00
✕	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i>	214,00		SPUMONI CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS</i>	47,00
✕	COSTATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE PRIME RIB GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED PRIME RIB WITH VEGETABLES</i>	329,00	✕	MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i>	48,00
✕	PICANHA ALLA GRIGLIA PICANHA GRELHADA <i>GRILLED SIRLOIN</i>	250,00		SEMIFREDDO AL CARAMELLO SEMIFREDDO DE CAMELO <i>CARAMEL SEMIFREDDO</i>	56,00
✕	SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO <i>GRILLED SALMON WITH LEMON RISOTTO</i>	214,00	✕	CRÈME CAMELO PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i>	49,00
	FILETTO DI MANZO CON RISOTTO AL PARMIGIANO FILÉ MIGNON COM RISOTO PARMESÃO <i>FILLET MIGNON WITH PARMESAN RISOTTO</i>	207,00		CAMELO AL COCCO CON GELATO ALLA VANIGLIA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCADADA WITH VANILLA ICE CREAM</i>	49,00
✕	MINI SPEZZATINO DI FILETTO PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEANS, POTATOES, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i>	172,00		BROWNIE DI CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	56,00
✕	FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMIGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i>	172,00		CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i>	54,00
CONDIVIDERE PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i>				GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	39,00
✕	MOQUECA DI PESCE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	332,00		FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	40,00
✕	MOQUECA MISTA CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	397,00		SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i>	
✕	MOQUECA DI GAMBERI CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	376,00		SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i>	
✕	GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE PEIXE, POLVO, LULA, VIEIRA, CAMARÃO, LAGOSTIM E LEGUMES GRELHADOS <i>FISH, OCTOPUS, SQUID, SCALLOPS, PRAWN, CRAYFISH AND GRILLED VEGETABLES</i>	819,00		VEGANO <i>VEGAN</i>	
BAMBINI				OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE. <i>THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.</i>	
	MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEARS OLD INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	98,00		TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>	
	PESCE DEL GIORNO PEIXE BRANCO DO DIA GRELHADO <i>GRILLED WHITE FISH OF THE DAY</i>			NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
	POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>			PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS <i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i>	
	FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i>			SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>	
	CONTORNI	41,00		PROCON 151	
✕	RISO AL VAPORE ARROZ BRANCO <i>WHITE RICE</i>			FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280</i>	
✕	FAGIOLO FEIJÃO <i>BEANS</i>			NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	
✕	PATATE RUSTICHE BATATA RÚSTICA FRITA <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i>				
✕	PURE DI PATATE PURÊ DE BATATA <i>MASHED POTATO</i>				
✕	VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTEED VEGETABLES</i>				
✕	SPAGHETTI AL SUGO SPAGHETTI POMODORO <i>SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</i>				
	SPAGHETTI AL SUGO BIANCO SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i>				

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

*COUVERT (OPCIONAL | OPTIONAL)

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE

R\$ 49,00

PASTA

- ✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI
- 🌱 PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO
GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES

GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI
GNOCCH COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS
GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES

GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA
GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM MOLHO DE TOMATE, CREME DE LEITE
E VODKA LEVEMENTE APIMENTADOS
VODKA TOASTED GNOCCHI

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORINI
SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA
SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES

CULURGIONES RICOTTA E LIMONE
MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA,
MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO
FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS

TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE
TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ
E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS
COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES

- 🌱 FETTUCCHINE NERO CON CALAMARI E RÚCOLA
FETTUCCHINE NERO COM LULA E RÚCOLA
FETTUCCHINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA

PENNE ALLA NAPOLETANA
PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO
PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, PEPPER AND BASIL

FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO
FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO
FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

RISOTTI

- ✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORO E BASILICO
RISOTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

- ✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI
RISOTO COM COGUMELOS FRESCOS
RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS

- ✕ RISOTTO AI GAMBERI
RISOTO COM CAMARÕES
SHRIMP RISOTTO

- ✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO
RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI
PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

ANTIPASTI

- ✕ TARTARE DI SALMONE
- 🌱 TARTAR DE SALMÃO
SALMON TARTARE

- ✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI
- 🌱 POLENTA COM COGUMELOS MISTOS
POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS

GRANCHIO GRATINATTO
CASQUINHA DE SIRI
CRABMEAT APPETIZER

- ✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

INSALATE

- ✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI
- 🌱 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA
HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

- ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE
- 🌱 SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES
BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES

- ✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA
E SALSA DI SENAPE CON MIELE
SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA
E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL
GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE

- ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI
- 🌱 SALADA VERDE COM CAMARÃO
GREEN SALAD WITH SHRIMP

- ✕ INSALATA CAPRESE
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD

CAESAR SALAD
SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR
GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE

ZUPPA

- ✕ CREMA DEL GIORNO
- 🌱 CREME DO DIA
CREAM OF THE DAY

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

PIATTI PRINCIPALI

- ✕ PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE
PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES
WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE AND VEGETABLE FETTUCCINE
- ✕ SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI "PATATE BAROA"
SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA
GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND BAROA POTATO MASHED
- ✕ MANZO AL MARSALA
ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE GRANA PADANO
RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTO
- POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA
POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA
MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI
- ✕ FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO
FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM
GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY
- MINI SPEZZATINO DI FILETTO
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO
E FAROFA DE BANANA
MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS
- FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA
FILÉ MIGNON A PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS
FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES

PANINI

CHEESEBURGUER
ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA
SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES

BAMBINI

MENU BAMBINI
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS
UP TO 12 YEAR OLD | INCLUDES 3 SIDE DISHES

PESCE DEL GIORNO
PEIXE BRANCO DO DIA GRELHADO
GRILLED WHITE FISH OF THE DAY

POLLO
PEITO DE FRANGO
GRILLED CHICKEN BREAST

FILETTO DI MANZO
FILÉ MIGNON
GRILLED FILET MIGNON

CONTORNI

- ✕ RISO AL VAPORE | ARROZ BRANCO | *WHITE RICE*
- ✕ FAGIOLO | FEIJÃO | *BEAN*
- ✕ PATATE RUSTICHE | BATATA RÚSTICA FRITA | *FRIED RUSTIC POTATOES*
- ✕ PURE DI PATATE | PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATO*
- ✕ VERDURE ALLA GRIGLIA | LEGUMES SALTEADOS | *SAUTEED VEGETABLES*
- ✕ SPAGHETTI ALPOMODORO | SPAGHETTI POMODORO | *SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE*
- SPAGHETTI AL SUGO BIANCO | SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | *SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE*

DOLCI

- ✕ SORBET DI MANGO CON MENTA
SORBET DE MANGA COM HORTELÃ
MANGO SORBET WITH MINT
- ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI
CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS
VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS
- ✕ MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS
COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP
- ✕ PUDIM DE LEITE
MILK PUDDING
- ✕ COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME
CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM
- BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
- CHEESECAKE
CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA
CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE
- GELATI DEL GIORNO
SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY
- ✕ FRUTTA DI STAGIONE
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

- ✕ SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*
- ✕ SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*
- ✕ VEGANO | *VEGAN*

OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE.
THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.

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

*NÃO INCLUSO NA DIÁRIA | *NOT INCLUDED ON DAILY ROOM RATE*

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*

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | *BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY* T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO
| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

CLÁSSICOS

	R\$
BLOODY MARY VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>KETEL ONE VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	56,00
COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>KETEL ONE VODKA, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	60,00
CAIPIRINHA VODKA VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR <i>KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR</i>	62,00
MOSCOW MULE VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	73,00
GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	65,00
GIN PRAIA GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRENADINE</i>	69,00
DRY MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	70,00
NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	73,00
FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, BITTER</i>	65,00
MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, LICOR LARANJA, SUCO LIMÃO <i>TEQUILA DON JULIO SILVER, ORANGE LIQUEUR, LIME JUICE</i>	52,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA YPIOCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR <i>YPIOCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	44,00
CAIPIRINHA SAKÊ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	49,00
MOJITO RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, ÁGUA COM GÁS E XAROPE DE AÇÚCAR <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SPARKLING WATER AND SYRUP</i>	112,00
WHISKY SOUR WHISKY BULLEIT BOURBON, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, LEMON AND SYRUP</i>	82,00
MANHATTAN WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	64,00
OLD FASHIONED WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTERS AND SYRUP</i>	63,00
PENICILLIN WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GENGIBRE, MEL E LIMÃO <i>WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GINGER, HONEY AND LIME</i>	65,00
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	75,00
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE</i>	55,00

CLERICOT

ESPUMANTE | SPARKLING WINE
VINHO BRANCO | WHITE WINE

R\$ 237,00

AUTORAIS | SIGNATURE COCKTAIL

NORTHERN GARDEN VODKA CÍROC, SUCO DE LIMÃO, MEL, PEPINO, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS <i>CÍROC VODKA, LEMON JUICE, HONEY, CUCUMBER, MINT AND SPARKLIN GWATER</i>	86,00
GISELA VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE MELANCIA, PIMENTA VERMELHA <i>KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE, WATERMELON SYRUP, RED PEPPER</i>	68,00
SPLASH MALIBU VODKA KETEL ONE, RUM DE COCO ÁGUA TONICA, SUCO ABACAXI <i>KETEL ONE VODKA, COCONUT RUM, TONIC WATER, PINEAPPLE JUICE</i>	58,00
TEN & THYME GIN TANQUERAY N° TEN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E ÁGUA TÔNICA <i>TANQUERAY N° TEN GIN, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY AND TONIC WATER</i>	82,00
STRAWBERRY FIZZ GIN TANQUERAY LONDON DRY, MORANGO, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, STRAWBERRY, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER</i>	73,00
PALOMA TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO, SUCO DE POMELO, XAROPE DE AÇÚCAR, ÁGUA COM GÁS <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE, GRAPE FRUIT JUICE, SUGAR SYRUP, SPARKING WATER</i>	98,00
VOLCANO FRESH RUM ZACAPA CENTENARIO, RUN DE COCO, SUCO DE LARANJA, SUCO ABACAXI, GRENADINE <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, COCONUT RUM, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE, GRENADINE</i>	185,00
ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA CENTENARIO XO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA E LARANJA <i>ZACAPA CENTENARIO XO RUM, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA AND ORANGE</i>	112,00
GOLD & APPLE SOUR WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E SOUR MIX <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SOUR MIX</i>	126,00
BLUE RUSTY NAIL WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL E LICOR DRAMBUIE <i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY AND DRAMBUIE LIQUEUR</i>	351,00
MOCKTAILS	
GIN TÔNICA ZERO GIN SEM ÁLCOOL, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM E ZIMBRO <i>NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, JUNIPER</i>	48,00
SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APEROL SEM ÁLCOOL, FATIAS DE LARANJA BAHIA <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APEROL, ORANGE SLICES</i>	52,00
VIRGIN MIMOSA ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE LARANJA <i>NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE, ORANGE JUICE</i>	52,00
BELINI CERO ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, POLPA DE PESSEGO <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, PEACH PURÉE</i>	55,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

| NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL WATER	16,00
S. PELLEGRINO 505ML	40,00
ACQUA PANNA 505ML	40,00
REFRIGERANTE SODAS	18,00
SUCO NATURAL FRESH JUICE	26,00
SUCO DE TOMATE TOMATO JUICE	33,00
ENERGÉTICO ENERGY DRINK	35,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC DRINK	32,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO	12,00
CAPPUCCINO	16,00
CHÁ	15,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	28,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL PILSEN MÉXICO 330 ML	28,00
SPATEN GERMAN LAGER PURO MALTE ALEMANHA 330 ML	27,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD LAGER BÉLGICA 330 ML	26,00
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 330ML	26,00
PATAGONIA IPA ARGENTINA 355ML	39,00

VODKA

CIROC FLAVOURS FRANÇA	77,00
CIROC FRANÇA	67,00
KETEL ONE HOLANDA	58,00
KETEL ONE FLAVOURS HOLANDA	58,00
BELVEDERE POLÓNIA	65,00
GREY GOOSE FRANÇA	65,00
ABSOLUT SUÉCIA	58,00
WYBOROWA POLÓNIA	56,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

ANTICA FORMULA ITÁLIA	63,00
UNDERBERG ALEMANHA	62,00
PUNT & MES ITÁLIA	51,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	48,00
FERNET BRANCA MENTA ARGENTINA	48,00
LILLET BLANC FRANÇA	47,00
LILLET ROSE FRANÇA	47,00
LUCANO ITÁLIA	42,00
RAMAZZOTTI ROSATO	38,00
RAMAZZOTTI AMARO	38,00

GIN

TANQUERAY N° TEN	84,00
TANQUERAY LONDON DRY	62,00
GORDONS	59,00
GIN MARE	183,00
MONKEY SLOE GIN	139,00
MONKEY 47	120,00
HENDRICK'S	106,00
BEEFEATER 24	78,00
BEEFEATER DRY GIN	59,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00
BEEFEATER PINK	59,00
AMÁZZONI	59,00
AMÁZZONI MANIUARA	59,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00
BOMBAY	59,00

TEQUILA

DON JULIO 1942	155,00
DON JULIO ANEJO	115,00
DON JULIO REPOSADO	105,00
DON JULIO BLANCO	94,00
JOSE CUERVO PLATINO	111,00
ALTOS PLATA	87,00
HERRADURA REPOSADO 100% AGAVE	79,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL 100% AGAVE	84,00
JOSE CUERVO SILVER/GOLD	50,00

SAKE

SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML	175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML	137,00
GEKKEIKAN SILVER	48,00
JUN DAITI	39,00

CACHAÇA

YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	85,00
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	62,00
YPIOCA 150 MARANGUAPE - CE	45,00
YPIOCA SILVER	39,00
JANEIRO RESENDE - RJ	39,00

RUM

ZACAPA XO GUATEMALA	174,00
ZACAPA CENTENARIO GUATEMALA	100,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	63,00
HAVANA 3 Y.O. CUBA	48,00
BACARDI RESERVA PORTO RICO	44,00

AGUARDENTE | SPIRIT

ADEGA VELHA PORTUGAL	114,00
POIRE WILLIAMS G.E. MASSEN FRANÇA	67,00
KIRSCH ARTHUR METZ FRANÇA	64,00
PISCO CAPEL CHILE	51,00
STEINHAEGER SCHLICHTE ALEMANHA	46,00

ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD FRANÇA	51,00
PERNOD FRANÇA	51,00

LICOR | LIQUEUR

BAILEY'S	48,00
LICOR 43	67,00
LIMONCELLO	65,00
TIA MARIA	59,00
KAHLUA	55,00
COINTREAU NOIR	53,00
GRAND MARNIER	53,00
MOZZART	49,00
DISSARONO	49,00
DRAMBUIE	48,00
PEACHTREE	46,00
AMARULA	45,00
SAMBUCA MOLINARI	45,00
COINTREAU NACIONAL	45,00
MARASCHINO	45,00
FRANGELICO	45,00
STREGA	39,00
CASSIS DIJON	38,00
MALIBU	37,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

SCOTCH SINGLE MALT

	R\$
THE SINGLETON 12 Y.O HIGHLAND	125,00
TALISKER 10 Y.O ISLE SKYE	111,00
CARDHU 12 Y.O SPEYSIDE	71,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. HIGHLAND	870,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. HIGHLAND	490,00
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. HIGHLAND	250,00
THE GLENLIVET 18 Y.O. SPEYSIDE	198,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	165,00
LAPHROAIG 10 Y.O ISLAY	160,00
ARDBEG ISLAY	159,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. HIGHLAND	155,00
THE GLENLIVET 15 Y.O. SPEYSIDE	140,00
DALMORE 12 Y.O. HIGHLAND	133,00
ABERLOUR 14 Y. O.	132,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	132,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	125,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	112,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN SPEYSIDE	98,00
THE GLENLIVET FOUNDER'S SPEYSIDE	84,00

SCOTCH WHISKY PREMIUM

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	326,00
JOHNNIE WALKER 18 Y.O.	157,00
JOHNNIE WALKER SWING	138,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	111,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	659,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.	330,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	299,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	268,00
GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	165,00
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.	160,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
BALLANTINE'S 17 Y.O.	130,00
DIMPLE 15 Y.O.	111,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O	98,00
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	70,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	65,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	58,00
BUCHANAN'S	66,00
OLD PARR	59,00
CHIVAS REGAL	60,00
DEWAR'S	50,00
OLD PARR SILVER	49,00
FAMOUS GROUSE	49,00
LOGAN	48,00
BALLANTINE'S	46,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

JOHNNIE WALKER RED LABEL	49,00
WHITE HORSE	45,00
BLACK & WHITE	41,00
CUTTY SARK	43,00
BALLANTINE'S FINEST	49,00
FAMOUS GROUSE	45,00
J & B RARE	43,00
DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
BELL'S BLENDED	42,00

BOURBON WHISKEY

	R\$
BULLEIT	71,00
SINGLE BARREL	84,00
GENTLEMAN JACK	80,00
WOODFORD RESERVE	75,00
MAKER'S MARK	75,00
JACK DANIEL'S	60,00
WILD TURKEY	60,00
JIM BEAM WHITE	56,00
JIM BEAM BLACK	56,00

IRISH WHISKEY

JAMESON CASKMATES	45,00
JAMESON STANDARD	43,00

JAPANESE WHISKEY

THE YAMAZAKI 12 Y.O.	337,00
HIBIKI	190,00
THE CHITA SUNTORY	163,00

CONHAQUE | COGNAC

HENNESSY XO	267,00
MARTELL XO	203,00
HENNESSY VSOP	125,00
COURVOISIER VSOP	115,00
MARTELL VSOP	75,00

GRAPPA

MOSCATO NONINO FRIULI	89,00
---------------------------	-------

ARMAGNAC

TARIQUET XO	134,00
-------------	--------

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

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*

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | *BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY*

T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

| *OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS*

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150 ml

BRASIL
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 66,00

FRANÇA
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 290,00

BIANCHI 150 ml

ITÁLIA
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 68,00
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO

ARGENTINA
COMPADRE CHENIN – CHARDONNAY | LÁ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA 45,00

ROSATI 150 ml

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ 40,00
| 2025 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

ROSSI 150 ml

FRANÇA
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS 92,00
CALVET MERLOT | 2024 | PAYS D'OC - LANGUEDOC 50,00

DOLCE 75 ml

LÊS LEGENDES | 2019 | SAUTERNES 275,00

PORTO 75 ml

TAYLOR'S
RUBY 49,00
TAWNY 49,00
10 ANOS 140,00
20 ANOS 270,00

SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 270,00
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI 298,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. 720,00
| DE FAVERI | 2023 | VENETO

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.440,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | EPERNAY 990,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY 1.290,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 1.212,00
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT 1.590,00
| PHILIPPONAT | VALÉE-DE-LA MARNE
RUIINART BLANC DE BLANCS | REIMS 1.890,00
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2015 | EPERNAY 3.590,00
CRISTAL | 2016 | LOUIS ROEDERER 7.800,00

SPUMANTI ROSÉ

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI 296,00
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI 298,00

CHAMPAGNE ROSÉ

R\$

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY 4.250,00
G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS 1.315,00
LANSON BRUT ROSÉ | REIMS 919,00
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.285,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS 1.300,00
DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY 5.235,00

CHAMPAGNE DEMI SEC

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS 1.196,00

SUGESTÃO SOMMELIER

ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP 215,00
CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA | ITÁLIA
LES BRETÈCHES ROUGE 405,00
| CHATEAU KEFRAYA | 2020 | VALE DO BEKAA | LÍBANO
DURBANVILLE HILLS PINOTAGE 335,00
| DURVANVILLE HILLS | 2021 | PAARL | ÁFRICA DO SUL

BIANCHI

BRASIL
SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2025 | SÃO JOAQUIM 475,00
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2024 | SÃO JOAQUIM 389,00

ITÁLIA

STALLONE FIANO DEL SALENTO IGT | VINÍCOLA CANTOLIO | 2024 | PUGLIA 260,00
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI 580,00
PALÁS GAVI | MICHELE CHIARLO | 2021 | PIEMONTE 535,00
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 330,00
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T. 330,00
| BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2024 | SICILIA 296,00
LANGHE CHARDONNAY | TENUTA ROCCA | 2021 | PIEMONTE 1.028,00
CONTE DELLA VIPERA | ANTINORI | 2022 | ÚMBRIA 1.123,00
ETNA BIANCO | TENUTA DELLE TERRE NERE | 2022 | SICÍLIA 1.506,00

FRANÇA

MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU 3.908,00
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU 4.206,00
| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE
CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2024 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE 1.530,00
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2024 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE 930,00
CLOS FLORIDENE 1.023,00
| DENIS DUBORDIEU DOMANIES | 2018 | BORDEAUX-GRAVES

PORTUGAL

PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA 335,00
| MARCIO LOPES | 2024 | VINHO VERDE
CASCAS REGIONAL | 2024 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA 250,00

CHILE

ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA 195,00
| 2024 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2024 | VALE CASABLANCA 272,00
ARTIS GRAN RESERVA CHARDONNAY 297,00
| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALE DE CASABLANCA

ARGENTINA

LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2024 | MENDOZA 440,00
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2025 | SAN JUAN 190,00
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2024 | MENDOZA 307,00
COMPADRE CHENIN BLANC – CHARDONNAY 185,00
| LÁ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LÁ AGRÍCOLA | 2021 | MENDOZA 235,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

ROSATI

	R\$
ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ 2025 ERRAZURIZ OVALLE COLCHAGUA CHILE	180,00
ROSÉ VINÍCOLA THERA 2023 SÃO JOAQUIM BRASIL	475,00
CALABUIG ROSÉ CASTILLO PERELADA 2023 ESPANHA	225,00
CÔTES DU RHÔNE ROSE E. GUIGAL 2020 FRANÇA	555,00

ROSSI

ITÁLIA

BARBERA SANNIO DOP CANTINA DI SOLOPACA 2021 CAMPANIA	399,00
BARBERA D'AST RICOSSA RICOSSA 2021 PIEMONTE	460,00
BAROLO FASANO D.O.C.G. GIANNI GAGLIARDO 2020 PIEMONTE	1.785,00
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. MAZZEI 2022 TOSCANA	365,00
TERRA MAZZEI MAZZEI 2020 TOSCANA	360,00
PALÁS BARBERA D'ASTI DOC MICHELE CHIARLO 2020 PIEMONTE	554,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2024 TOSCANA	494,00
CHIANTI CLÁSSICO PANZANELLO PANZANELLO PANZANO	1.077,00
VOLPAIA CHIANTI CLÁSSICO CASTELLO DI VOLPAIA 2020 TOSCANA	966,00
CHIANTI CLÁSSICO BASTIONI COLLAZZI 2020 TOSCANA	641,00
BARBERA D'ALBA MASSOLINO 2023 PIEMONTE	1.249,00
VIE CAVE IGT MALBEC FATTORIA ALDOBRANDESCA 2020 TOSCANA	1.087,00
CAMIGLIANO PODERUCCIO CAMIGLIANO 2016 TOSCANA	787,00
PALÁS BAROLO MICHELE CHIARLO 2020 PIEMONTE	1.805,00
TAURASI RESERVA TENUTA CAVALIER PEPE CAMPAGNA	1.907,00
CAMIGLIANO BRUNELLO DI MONTALCINO CAMIGLIANO 2019 MONTALCINO	1.974,00
MONTEFALCO SAGRANTINO LE CIMATE 2015 UMBRIA	2.033,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CAPANNA 2019 TOSCANA	2.261,00
BAROLO MASSOLINO MASSOLINO 2023 PIEMONTE	3.103,00
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA VINICULA CANTIOLO 2021 PUGLIA	445,00
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO 2018 TOSCANA	2.080,00
ORLANDO NERO D'AVOLA 2022 CANTINE NICOSIA SICILIA	265,00

FRANÇA

CALVET MERLOT 2024 PAYS D'OC - LANGUED.O.C.	230,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR 2023 BORDEAUX	372,00
CHATEAU HAUT - MYLES 2016 HAUT MED.O.C. BORDEAUX	640,00
PAGODES DE COS CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2021 SAINT-ESTÈPHE BORDEAUX	1.715,00
ALBERT BICHOT BEAUNE ALBERT BICHOT 2023 BOURGOGNE	1.185,00
CROZES-HERMITAGE MAISON LES ALEXANDRINS 2020 RHÔNE	1.477,00
ALOXE CORTON ALBERT BICHOT BEAUNE 2022	1.687,00
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR 2023 BOURGOGNE	660,00
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION 2022 VAUCHER PÈRE & FILS	432,00

ESPANHA

HACIENDA MONTECORTO ALVARO DOMECCO 2018 CASTILLA LA MANCHA	337,00
PARADA DE ATAUTA DOMINIO DE ATAUTA 2020 RIBERA DEL DUERO	876,00
MARQUES DE RISCAL RESERVA MARQUES DE RISCAL 2020	893,00
BASKUNES TEMPRANILLO CUPANI 2016 RIOJA	1.390,00
PINTIA VEGA SICILIA 2019 SAN RONAN DE HORNIJA	2.733,00
EMILIO MORO EMILIO MORO RIBERA DEL DUERO 2020	998,00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA 2018 RIOJA	1.356,00

PORTUGAL

BEYRA COLHEITA 2021 BEIRA INTERIOR	285,00
BEYRA RESERVA 2022 BEIRA INTERIOR	415,00
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA ALEXANDRE RELVAS 2023 ALENTEJO	408,00

BRASIL

DON ABEL TANNAT PREMIUM DON ABEL 2022 SERRA GAÚCHA	525,00
MERLOT VINÍCOLA THERA 2022 SÃO JOAQUIM	385,00

CHILE

DOMUS AUREA CLOS QUEBRADA DE MACUL 2020 MAIPO	1.980,00
ARTIS RESERVA CARMENÉRÉ CASA DEL BOSQUE 2024 VALE DE CASA BLANCA	260,00
MERLOT RESERVA VENTISQUERO 2023 VALE DO MAIPO	190,00
PINOT NOIR RESERVA LEYDA 2024 CHILE	235,00
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2023 VALLE DE LEYDA	318,00
ARTIS SYRAH GRAN RESERVA CASA DEL BOSQUE 2023 VALE DE CASA BLANCA	297,00

ARGENTINA

TRADICION MALBEC SUSANA BALBO 2024 AGRELO - LUJAN DE CUYO	265,00
TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO 2023 AGRELO	267,00
FINCAS DEL SUR MABEC LÀ AGRÍCOLA 2025 MENDOZA	185,00
NIETO SENETINER MALBEC SENETINER 2024 MENDOZA	265,00
LA FLOR MALBEC PULENTA ESTATE 2023 MENDOZA	405,00
ALBANEVE SINGLE VINEYARD MALBEC ALTA VISTA 2018 MENDOZA	1.184,00
CHEVAL DES ANDES TERRAZAS DE LOS ANDES MENDOZA 2017	1.890,00
COMPADRE SYRAH- MALBEC LÀ AGRÍCOLA 2024 MENDOZA	180,00

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI

½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT EPERNAY CHAMPAGNE FRANÇA	508,00
½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	647,00

VINI

½ CARMENERE RESERVA VENTISQUEIRO 2024 VALE DE COLCHAGUA	100,00
½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE BARONE MONTALTO 2023 ITÁLIA	165,00

MAGNUM

ROSSI

CHIANTI FASANO MAGNUM POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	1.035,00
--	----------

DOLCI

LÈS LEGENDES 2019 SAUTERNES 750ML	1.996,00
BANYULS CIRERA DOMAINE DE MADELOC 2007 LANGUED.O.C. FRANÇA	849,00

PORTO

TAYLOR'S

RUBY	295,00
TAWNY	295,00
10 ANOS	945,00
20 ANOS	1.590,00

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

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: R\$ 140,00

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

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

