



**CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL** R\$ 120,00  
| CONTINENTAL BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.  
BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, ASSORTED JAMS, BUTTER, FRESH FRUIT JUICE, COFFEE AND MILK, HOT OR COLD CHOCOLATE AND TEA.

**CAFÉ DA MANHÃ FASANO** 180,00  
| 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 JAMS, 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

**PRATOS A LA CARTE** | DISHES SERVED À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS 31,00  
BREAD AND PASTRIES SELECTION

GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO 25,00  
ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE

SELEÇÃO DE BOLOS 28,00  
HOMEMADE CAKE SELECTION

☒ SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS 39,00  
COLD CUTS AND CHEESE SELECTION

☒☒ FRUTAS FRESCAS 44,00  
FRESH FRUITS

☒☒ SALMÃO DEFUMADO 58,00  
SMOKED SALMON

CEREAIS COM LEITE 26,00  
CEREALS WITH MILK

☒ IOGURTES 22,00  
YOGURTS

☒ CUSCUZ DE TAPIOCA 28,00  
TAPIOCA COUSCOUS

**BEBIDAS** | BEVERAGES

☒☒ ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA 15,00  
ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST

☒☒ CAFÉ | COFFEE 24,00

☒ CAPUCCINO 19,00

☒ LEITE FRIO OU QUENTE | COLD OR HOT MILK 24,00

☒ ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO 24,00  
| HOT OR COLD CHOCOLATE

☒☒ CHÁ | TEA 19,00

☒☒☒ SUCO DE FRUTAS NATURAL | FRESH FRUIT JUICE 24,00

**PRATOS QUENTES** R\$

WAFFLES OU PANQUECAS | WAFFLES OR PANCAKES 38,00  
MEL E GELEIA | FRUTAS E MEL | GELEIA  
HONEY AND JAM | FRUITS E HONEY | JAM

☒☒ BANANA DA TERRA COZIDA 26,00  
☒☒ COOKED PLANTAIN

☒ TAPIOCA 35,00  
QUEIJO | PRESUNTO | PEITO DE PERU | FRUTAS | TOMATE  
CHEESE | HAM | TURKEY BREAST | FRUITS | TOMATO

☒ CUSCUZ DE MILHO 42,00  
CORN COUSCOUS  
SIMPLES | CARNE DE SOL | BANANA | QUEIJO COALHO  
PLAIN | JERKED BEEF | PLANTAIN | COALHO CHEESE

☒ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS 40,00  
PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY  
QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE  
CHEESE | HAM | TOMATO

☒ OVOS MEXIDOS 33,00  
SCRAMBLED EGGS  
BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | TOMATE E MANJERICÃO  
BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL

☒☒ OVOS COZIDOS 29,00  
BOILED EGGS

☒☒ OVOS POCHÊ 29,00  
POACHED EGGS

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

OVOS BENEDICT 43,00  
EGGS BENEDICT

**SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA**  
| TOASTED MIGA BREAD SANDWICH

QUEIJO BRANCO 59,00  
WHITE CHEESE

PRESUNTO E QUEIJO 59,00  
HAM AND CHEESE

QUEIJO E TOMATE 59,00  
CHEESE AND TOMATO



## MENU ALMOÇO

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ DO DIA <i>ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY</i>	47
<b>ANTIPASTI</b>	
MINI ACARAJÉ	66
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS <i>ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES</i>	78
SELEÇÃO DE CROQUETES <i>ASSORTED CROQUETTES</i>	78
CAMARÃO A DORE <i>DORE SHRIMP</i>	177
ISCA DE PEIXE <i>FISH FINGERS</i>	140
LULA A DORE <i>FRIED CALAMARI</i>	140
CASQUINHA DE SIRI <i>CRAB MEAT</i>	65
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA <i>BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO</i>	138
CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS <i>RAW FISH SELECTIONS</i>	134
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILPE MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	109
CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE</i>	124
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN</i>	109
CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN <i>ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS</i>	89
INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA <i>HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD</i>	119
INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	99



## PASTA

	R\$
<b>RAVIOLI NERO DI PESCE AL VINO BIANCO</b>	169
RAVIOLI NEGRO RECHEADO COM PEIXE AO MOLHO DE VINHO BRANCO <i>BLACK RAVIOLI STUFFED WITH FISH IN WHITE WINE SAUCE</i>	
<b>FETTUCCHINE COM ARAGOSTA E POMODORINI</b>	220
FETTUCCHINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA <i>FETTUCCHINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO</i>	
<b>RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO</b>	145
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	
<b>GNOCCHI DORATI</b>	185
GNOCCHI SALTEADO COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA <i>GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO</i>	
<b>LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO</b>	198
LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO <i>LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS</i>	
<b>LASAGNA BOLOGNESE</b>	155
LASANHA À BOLONHESA <i>LASAGNA BOLOGNESE</i>	
<b>PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI</b>	149
PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO <i>PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI</i>	
<b>SPAGHETTI ALLE SARDE</b>	158
SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA <i>SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO</i>	
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE</b>	220
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	
<b>TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI</b>	159
TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS <i>TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS</i>	
<b>PENNE AL BACCALÀ</b>	199
PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS</i>	
<b>RISOTTI</b>	R\$
<b>RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO</b>	235
RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO <i>RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON</i>	
<b>RISOTTO COM ASPARAGI, BRIE E PROSCIUTTO DI PARMA</b>	189
RISOTO DE ASPARGOS COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA <i>ASPARAGUS RISOTTO WITH BRIE CHEESE AND PARM HAM</i>	
<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b>	269
RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS</i>	



## PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO ALLA SENAPE CON PATATE RUSTICHE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA COM BATATA RÚSTICA BEEF MEDALLION IN MUSTARD SAUCE WITH RUSTIC POTATO	249
ANCHO AL BURRO E ERBE CON RISOTTO ALLA PARMIGIANO ANCHO NA MANTEIGA E ERVAS COM RISOTO DE PARMESÃO ANCHO IN BUTTER AND HERBS SAUCE WITH PARMESAN RISOTO	271
AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	222
PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	189
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	193
GAMBERONI ALLA GRIGLIA E CUORE DI PALMA CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO BISQUE COM PALMITO AO FORNO GRILLED SHRIMP IN BISQUE SAUCE WITH ROASTED HEART OF PALM	320
POLPO ALLA GRIGLIA CON OLIO E ERBE TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADOS AO AZEITE E ERVAS COM LEGUMES SALTEADOS GRILLED OCTUPLOS TENTACLES WITH OLIVE OIL AND HERBS	475
RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	174
RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219

## SELEÇÃO BAIANA

01 PESSOA  
INDIVIDUAL

02 PESSOAS  
FOR 2 PEOPLE

MOQUECA DE PEIXE   BRAZILIAN FISH STEW	207	327
MOQUECA DE CAMARÃO   BRAZILIAN SHRIMP STEW	220	374
MOQUECA MISTA   PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW   FISH AND SHRIMP	232	407
BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	220	407
MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	176	
MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	320	

AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO  
MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO

## MENU BAMBINI

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

96

PESCE DEL GIORNO  
PEIXE DO DIA  
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO  
PEITO DE FRANGO  
CHICKEN BREAST

CUBETTI DI MANZO  
PICADINHO DE FILÉ MIGNON  
BRAISED BEEF



## CONTORNI

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO

ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÉ DE BATATA, LEGUMES

OU PENNE AO POMODORO

*SIDE DISHES | RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES*

*OR PENNE WITH TOMATO SAUCE*

## DOLCI

R\$

TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA

64

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA

*APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM*

TIRAMISÙ

64

TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ

*ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER*

COCADA AL FORNO CON GELATO

60

COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA

*COCADA WITH VANILA ICE CREAM,*

PANNA COTTA

62

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

*PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS*

MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY

60

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY

*CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE*

FRUTTE DI STAGIONE

39

FRUTA DA ESTAÇÃO

*SEASONAL FRUIT*

SORBETTO O GELATO DELLA CASA

48

SORBET OU SORVETE FASANO

*HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM*

SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

VEGANO | *VEGAN*

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE

*ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY*



## MENU JANTAR

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 47  
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ DO DIA  
*ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY*

## ANTIPASTI

BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI 138  
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA  
*BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO*

CRUDO DI MARE 134  
SELEÇÃO DE PEIXES CRUS  
*RAW FISH SELECTIONS*

CARPACCIO ALLA FASANO 109  
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI  
*BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS*

CARPACCIO ALLA GERO 109  
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO  
*BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN*

STEAK TARTARE 225  
TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON  
*FILE MIGNON TARTAR WITH CAPERS, PARSLEY AND DIJON MUSTARD*

TARTAR DE TONNO COM INSALATA VERDE 110  
TARTAR DE ATUM COM SALADA VERDE  
*TUNA TARTAR WITH GREEN SALAD*

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 109  
BERINGELA À PARMIGIANA  
*EGGPLANT WITH MOZZARELLA GRATIN OF TOMATO*

CARPACCIO DI POLPO COM INSALATA E POMODORINI 138  
CARPACCIO DE POLVO COM SALADA VERDE E TOMATE CEREJA  
*OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN SALAD AND CHERRY TOMATO*

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 114  
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO  
*MARINATED SALMON CARPACCIO*

INSALATA DI POLLO CON MOSTARDA DI CREMONA E LATTUGA 119  
SALADA DE PEITO DE FRANGO COM MOSTARDA CREMONA E MIX DE FOLHAS  
*BREAST CHICKEN SALAD WITH CREMONA MUSTARD AND GREEN SALAD*

INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO 89  
SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA  
*HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD*

INSALATA CAPRESE 99  
SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO  
E AZEITE EXTRA VIRGEM  
*GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

POLENTA DEL GIORNO 96  
POLENTA DO DIA  
*POLENTA OF THE DAY*

TAGLIATA DI MANZO COM RÚCULA E PARMIGIANO 181  
FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO  
*SLICE FILE MIGNON TAGLIATA WITH ARAGULA AND PARMESAN*

## ZUPPE

MINISTRONE 106  
SOPA DE LEGUMES  
*MIX VEGETABLES SOUP*

VELLUTATA DI CUORE DI PALMA E GAMBERI 112  
CREME DE PALMITO E CAMARÃO  
*SHRIMP AND HEART OF PALM CREAM SOUP*



<b>PASTA</b>	R\$
RAVIOLI AL BRASATO AL VINO ROSSO RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELHO E REDUÇÃO DE VINHO TINTO <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND RED WINE SAUCE</i>	186
TAGLIOLINI COM ARAGOSTA E POMODORINI TAGLIOLINI COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA <i>TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO</i>	210
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	145
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON <i>POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU</i>	155
TAGLIOLINI VERDI CON MIX DI FUNGHI FRESCHI TAGLIOLINI VERDE COM MIX DE FUNGHI PORCINI <i>GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH FUNGHI PORCINI</i>	145
RAVIOLI DI RICOTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA RAVIOLI RECHEADO COM RICOTA NA MANTEIGA E SALVIA <i>RAVIOLI STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH IN BUTTER AND SAGE</i>	150
PAPPARDELLE CON RAGÚ DI FARAONA PAPPARDELLE COM RAGU DE GALINHA DA ANGOLA <i>PAPPARDELLE WITH FARAONA RAGÚ</i>	156
SPAGHETTI AL LIMONE E GAMBERI SPAGHETTI AO MOLHO DE LIMÃO E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH SHRIMP AND LEMON SAUCE</i>	199
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	220
LINGUINI COM ARAGOSTA AL PESTO LINGUINI COM LAGOSTA E MOLHO AO PESTO <i>LINGUINI WITH LOBSTER AND PESTO SAUCE</i>	255
SPAGHETTI AL AGLIO OLIO E PEPPERONCINO E GAMBERI SPAGHETTI AO ALHO E AZEITE, PIMENTA E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, RED PEPPER AND SHRIMP</i>	188
<b>RISOTTI</b>	
RISOTTO DI ARAGOSTA E ASPARAGI RISOTO DE LAGOSTA E ASPARGOS <i>LOBSTER RISOTTO WITH ASPARAGO</i>	245
RISOTTO COE SECOE RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	198
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA E VIEIRAS <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID AND SCALLOP AND OCTOPUS</i>	269



## PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO IN CROSTA DI FUNGHI MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON EM CROSTA DE FUNGHI COM RAVIOLI DE BATATA <i>BEEF MEDALION IN FUNGHI CRUST WITH POTATO RAVIOLI</i>	249
CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO COM RISOTTO MILANÊS <i>BREADED RACK OF LAMB WITH RISOTTO</i>	260
SPALLA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS AO FORNO <i>LAMB LEG WITH ROASTED POTATO</i>	278
BRASATO CON POLENTA BRASEADO DE FILÉ COM POLENTA AMARELA <i>ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND ITALIAN POLENTA</i>	246
ARAGOSTA AL BURRO E ERBE CON VERDURE LAGOSTA GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED LOBSTER IN BUTTER AND HERBS WITH GRILLED VEGETABLES</i>	330
FILETTO DI SOGLIOLA CON ASPARAGI E PURE DI BANANA FILÉ DE LINGUADO EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA <i>GRILLED FILET OF SOLE IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE</i>	230
BACCALÀ AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE BACALHAU AO FORNO COM LEGUMES ASSADOS <i>GRILLED COD FISH WITH ROASTED VEGETABLES</i>	249
POLPO ALLA MEDITERRANEA E RISOTTO AL LIMONE TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERÂNEO E RISOTTO DE LIMÃO <i>GRILLED OCTOPUS WITH SICILIAN LEMON RISOTTO</i>	299
AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO DE AÇAFRÃO <i>LAMB WITH SAFFRON RISOTTO</i>	278
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO DI PALMA CAMARÃO GRELHADO COM RISOTTO DE PUPUNHA <i>GRILLED SHRIMP WITH HEART OF PALM RISOTTO</i>	301
RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU <i>COD FISH RICE</i>	174
RISO AL POLPO CON BROCCOLI E POMODORINI ARROZ DE POLVO COM BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA <i>OCTOPUS RICE WITH BROCCOLI AND CHERRY TOMATO</i>	219
MOQUECA DI ARAGOSTA MOQUECA DE LAGOSTA <i>LOBSTER MOQUECA</i>	450
<b>MENU BAMBINI</b>	96
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS   INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS   INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	
PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>	
CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON <i>BRAISED BEEF</i>	





## CONTORNI

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO  
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÉ DE BATATA, LEGUMES  
OU PENNE AO POMODORO  
*SIDE DISHES | RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES  
OR PENNE WITH TOMATO SAUCE*

## DOLCI

R\$

PROFITEROLI DI GIANDUIA E GELATO ALLA CREMA 64  
PROFITEROLIS DE GIANDUIA COM SORVETE DE CREME  
*GIANDUIA PROFITEROLI WITH ICE CREAM*

COCADA AL FORNO CON GELATO 60  
COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA  
*COCADA WITH VANILLA ICE CREAM*

PANNA COTTA 62  
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS  
*PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS*

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

MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY 60  
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY  
*CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE*

FRUTTE DI STAGIONE 44  
FRUTA DA ESTAÇÃO  
*SEASONAL FRUIT*

SORBETTO O GELATO DELLA CASA 48  
SORBET OU SORVETE FASANO  
*HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM*

CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA 60  
CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA  
*DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM*

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI 58  
CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS  
*RED BERRIES CHEESECAKE*

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE  
*ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY*



## DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING DRINKS

### BELLINI

ESPUMANTE COM PÊSSEGO  
| SPARKLING WINE WITH PEACH

### APEROLI SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS  
APEROL, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER

### RAMAZZOTTI SPRITZ

RAMAZZOTTI, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS  
RAMAZZOTTI, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER

## CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

### ABSOLUT

### CIROC

### MATRIARCA

### SAKÊ

## COCKTAILS CLÁSSICOS

### COSMOPOLITAN

ABSOLUT, COINTREAU,  
CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO  
ABSOLUT, COINTREAU,  
CRANBERRY AND LEMON

### BLOODY MARY

ABSOLUT, SUCO DE TOMATE  
E SUCO DE LIMÃO  
ABSOLUT, TOMATO JUICE AND LEMON JUICE

### ELYX MULE

ABSOLUT ELYX GENGIBRE,  
SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS  
ABSOLUT ELYX GINGER, LEMON  
AND SPARKLING WATER

### ELYX MARTINI

ABSOLUT ELYX E VERMOUTH SECO  
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE

### SLOE NEGRONI 47

MONKEY 47, CAMPARI E VERMOUTH ROSSO  
MONKEY 47, CAMPARI AND VERMOUTH ROSSO

### NEGRONI TROPICAL 70

BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, BITTER, VODKA,  
PIMENTA E ESPUMA DE ABACAXI  
BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, BITTER, VODKA, PEPPER  
AND PINEAPPLE

### GLENLIVET OLD FASHIONED 2

THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR, BITTER  
THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP, BITTER

### FITZGERALD 47

MONKEY 47, LIMÃO, XAROPE E BITTER  
MONKEY 47, LIME, SYRUP AND BITTER

### WHISKEY SOUR

BOURBON E SOUR MIX  
BOURBON AND SOUR MIX

R\$

67

68

65

59

76

60

59

67

67

85

95

154

215

154

77

### NEW YORK SOUR CARIBBEAN

THE GLENLIVET CARIBBEAN, SUCO DE LIMÃO,  
XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO  
THE GLENLIVET CARIBBEAN, LEMON JUICE, SYRUP AND RED WINE

### DAIQUIRI MAESTRO

HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE  
LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR  
HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP

### VESPER MARTINI

BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC  
BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC

### BREAKFAST MARTINI

MONKEY 47, SUCO LIMÃO, COINTREAU,  
SUCO LARANJA  
MONKEY 47, LIME JUICE, COINTREAU AND ORANGE JUICE

### LILLET TÔNICA

LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA  
LILLET ROSE AND TONIC WATER

### GIN TÔNICA

GIN LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA  
BEEFEATER  
BEEFEATER 24

### MONKEY 47

### THE KENSINGTON

ROYAL SALUTE SYGNATURE, ÁGUA DE MEL,  
SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS  
ROYAL SALUTE SYGNATURE, HONEY WATER, LEMON JUICE  
AND SPARKLING WATER

### BOULEVARDIER

WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO E CAMPARI  
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO AND CAMPARI

### MANHATTAN

WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO E BITTER  
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO AND BITTER

### ESPRESSO MARTINI

VODKA, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ ESPRESSO  
ABSOLUT, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO

R\$

182

154

96

154

67

77

85

154

315

75

77

77

# F

## SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL 300 ML  
 S. PELLEGRINO 505 ML  
 ACQUA PANNA 505 ML  
 REFRIGERANTES | SODA  
 SUCO TOMATE | TOMATO JUICE  
 SUCOS DIVERSOS | JUICES  
 RED BULL ENERGY DRINK  
 | SUGAR FREE | TROPICAL  
 ÁGUA DE COCO NATURAL

## CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO FASANO  
 CAPUCCINO  
 CHÁ | TEA

## CERVEJA | BEER

BECK'S | LAGER | 330 ML  
 STELLA ARTOIS | LAGER | 330 ML  
 CERVEJA SEM ÁLCOOL | 350 ML  
 CORONA | PILSEN | 330 ML

## VODKA

ABSOLUT  
 ABSOLUT CITRON  
 ABSOLUT VANILIA  
 ABSOLUT RASPBERRI  
 ABSOLUT EXTRAKT  
 ABSOLUT ELYX  
 CÍROC  
 BELVEDERE  
 GREY GOOSE  
 KETEL ONE

## GIN

BEEFEATER DRY GIN  
 BEEFEATER 24  
 BEEFEATER BOTANICS  
 MONKEY 47  
 AMAZZONI DRY GIN  
 AMAZZONI RIO NEGRO  
 MALFY LIMONE  
 BOMBAY  
 HENDRICK'S  
 TANQUERAY  
 TANQUERAY TEN

R\$

## RUM

16 HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O 64  
 40 HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O 77  
 40 HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS 161  
 17 MALIBU 42  
 36 ZACAPA X.O. 299  
 24 ZACAPA 23 Y.O. 141  
 29 BACARDI CARTA ORO 56  
 BACARDI CARTA BLANCA 50

18

## TEQUILA

ALTOS PLATA 77  
 15 DON JULIO BLANCO 169  
 19 JOSE CUERVO | SILVER | GOLD 64  
 19 1800 REPOSADO 98  
 1800 BLANCO 80

## CACHAÇA

26 YPIOCA 5 CHAVES | CE 64  
 24 YPIOCA 160 | CE 68  
 28 ANISIO SANTIAGO | MG 179  
 MATRIARCA | CRISTAL 49

## AGUARDENTE | SPIRIT

52 ABSINTO 80  
 52 PISCO 58

## SAKÉ

50 JUN DAITI 50  
 88 GEKKEIKAN 64

## CONHAQUE | COGNAC

88 MARTELL VSOP 179  
 59 MARTELL X.O. 550  
 REMY MARTIN V.S.O.P. 195  
 66 RÉMY MARTIN X.O. 416

76

66

146

61

89

66

66

94

66

77

R\$

**LICOR | LIQUEUR**

BAILEYS  
LICOR 43  
AMARULA  
CHARTREUSE VERDE  
COINTREAU  
FRANGELICO  
LIMONCELLO  
PEACH TREE  
SAMBUCA  
TIA MARIA

**AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO**

MONKEY 47 SLOE GIN  
LILLET BLANC  
LILLET ROSÉ  
CAMPARI  
APEROL  
FERNET BRANCA  
MARTINI ROSSO | BIANCO

**SCOTCH WHISKY STANDARD**

JW RED LABEL  
FAMOUS GROUSE 08 Y.O

**SCOTCH SINGLE MALT**

THE GLENLIVET FOUNDERS  
THE GLENLIVET CARIBBEAN  
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE  
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE  
ABERLOUR 14 Y.O.  
THE SINGLETON 12 Y.O.  
CARDHU 12 Y.O. | SPEYSIDE  
GLENKINCHIE 12 Y.O.  
GLENMORANGIE 12 Y.O.  
THE GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE  
THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.  
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.

R\$

**SCOTCH WHISKY**

50 CHIVAS REGAL 12 Y.O. 64  
65 CHIVAS REGAL 13 Y.O. 74  
61 CHIVAS REGAL 15 Y.O. 118  
159 CHIVAS REGAL 18 Y.O. 206  
50 BALLANTINE'S FINEST 55  
50 BALLANTINES BOURBON AMERICAN BARREL 65  
65 BALLANTINE'S 17 Y.O. 103  
50 ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O. 391  
56 ROYAL SALUT SIGNATURE 21Y 380  
54 ROYAL SALUT RICHARD QUINN 21Y 417  
FAMOUS GROUSE 8 Y.O. 55  
OLD PARR 12 Y.O. 65  
154 BUCHANANS 59  
68 BUCHANANS 18 Y.O. 271  
68 DIMPLE GOLD SELECTION 102  
48 JW RED LABEL 62  
48 JW BLACK LABEL 74  
53 JW BLUE LABEL 349  
48

R\$

**AMERICAN WHISKEY**

JACK DANIEL'S 62  
62 JIM BEAM | BLACK | WHITE 71  
55

**IRISH WHISKEY**

JAMESON STANDARD 55  
130 JAMESON TRIPLE DISTILLED 74

**JAPANESE WHISKEY**

215 HIBIKI SUNTORY 278

251

71

140

123

120

161

270

285

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%

15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

DON'T DRINK AND DRIVE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO

FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS



PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

**VINI AL BICCHIERE** | VINHOS EM TAÇA

**SPUMANTI** 150ML

BRASIL

ADOLFO LONA | BRUT | GARIBALDI

79,00

FRANÇA

PERRIER-JOUËT BRUT | EPERNAY

240,00

**BIANCHI** 150ML

ITALIA

BAGLIORE CHARDONNAY | CUSUMANO | 2020 | SICILIA

88,00

CHILE

LA JOYA SAUVIGNON BLANC | 2022 | COLCHAGUA VALLEY

61,00

**ROSATI** 150ML

FRANÇA

COTÉS DE PROVANCE | VOI LA

77,00

**ROSSI** 150ML

PORTUGAL

CARM TINTO | 2018 | DOURO

70,00

ITALIA

BAGLIO RE NERO D'AVOLA | CUSUMANO | 2020 | SICILIA

61,00

**JEREZ** 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO

251,00

J. ARNOUX | 2014 | JURA

298,00

**DOLCI** 85ML

CHATEAU LES COMPÈRES | SAUTERNES

179,00

**PORTO**

POÇAS TAWNY

20 ANOS

279,00

KROHN TAWNY

10 ANOS

143,00



<b>SPUMANTI</b> 750ML	R\$
ITALIA	
PROSECCO FASANO   2021   VENETO	680,00
BRASIL	
CHANDON ROSE BRUT   GARIBALDI	347,00
ADOLFO LONA   BRUT ROSÉ   GARIBALDI	280,00
ADOLFO LONA   BRUT   GARIBALDI	392,00
FRANÇA CHAMPAGNE	
PERRIER-JOUËT BRUT   EPERNAY	1.350,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS	1.280,00
MOET&CHANDON ICE BRUT   EPERNAY	1.500,00
MOET&CHANDON BRUT   EPERNAY	889,00
MOET&CHANDON BRUT ROSE   EPERNAY	1.179,00
RESERVA ESPECIAL FASANO	
DOM PERIGNON   MOET & CHANDON   2010/2012   EPERNAY	3.914,00
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL   REIMS	7.828,00
<b>BIANCHI</b> 750ML	
ALEMANHA	
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG PINOT BLANC   2019   MOSEL VALLEY	450,00
BRASIL	
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY   2022   CAMPOS DE CIMA DA SERRA	198,00
AUSTRÁLIA	
ANGOVE LONG ROW RIESLING   2021   SOUTH AUSTRALIA	190,00
ITALIA	
PINOT GRIGIO FASANO   2022   DI LENARDO   FRIULI D.O.C	390,00
CENTINE BIANCO I.G.T.   BANFI   2021   TOSCANA	450,00
LA CALA VERMENTINO   2022   ALGHERO	328,00
FRIULANO FRIULI GRAVE   2019   NORTHERN ITALY	480,00
LUPI REALI TREBBIANO   D'ABRUZZO	580,00
BAGLIORE CHARDONNAY   CUSUMANO   2020   SICILIA	259,00
ÁFRICA DO SUL	
BABYLON'S PEAK   SWARTLAND   CHENIN BLANC	350,00
FRANÇA	
MUSCADET SEVRE & MAINE BOUGRIER   2020   LOIRE	333,00
CLOS DE LA BERGERIE NICOLAS JOLY   2018   LOIRE VALLEY	1.700,00
PETIT SEGUIN OT-BORDET   2020   BOURGOGNE	680,00
CHABLIS SEGUIN OT-BORDET   2022   BOURGOGNE	751,00
CLAUDE VAL BLANC PAUL MAS   2020   LANGUEDOC	258,00
GUIGAL CONDRIEU   2016   CÔTES DU RHÔNE	1.568,00
CONDRIEU LES ALEXANDRIN   2021   CÔTES DU RHÔNE	1.650,00
PORTUGAL	
PORTAL DA CALÇADA   2019   MINHO	275,00
ESPAÑHA	
HERMANOS LURTON VERDEJO   2019   RUEDA	360,00
MARQUES DE TOLEDO VERDEJO   2018   ALBACETE	341,00
PAZO DE BARRANTES   2019   RIAS BAIXAS	2.100,00



	R\$
<b>CHILE</b>	
ARBOLEDA CHARDONNAY   2022   ACONCAGUA VALLEY	471,00
CLOS DES FOUS LOCURA 1 CHARDONNAY   2018   LIMARI VALLEY	400,00
PETIRROJO SAUV BLANC   2022   COLCHAGUA VALLEY	240,00
MASCARA DE FUEGO CHARDONNAY   2022   CHACAPOAL VALLEY	290,00
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC   2022   CHACAPOAL VALLEY	290,00
<b>ARGENTINA</b>	
CATENA ALTA CHARDONNAY   2019   MENDOZA	940,00
ALTOSUR   2022   GUALTALLARY	240,00
DESTINO CHARDONNAY   2023   MENDOZA	249,00
ALTA-YARÍ   2022   MENDOZA	350,00
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	
SUTTER HOME CHARDONNAY   2020   NAPA VALLEY	249,00
SILVER CREEK CHARDONNAY   2020   NAPA VALLEY	350,00
<b>URUGUAI</b>	
ALBARINO RESERVA   BODEGA GARZON   2021   GARZON - PUNTA DEL ESTE	410,00
<b>ROSATI 750ML</b>	
<b>URUGUAI</b>	
PINOT NOIR ESTATE ROSE   2022   MALDONADO	322,00
<b>BRASIL</b>	
PINOT NOIR ROSE   AVVENTO   CAMPOS DE CIMA DA SERRA	267,00
<b>FRANÇA</b>	
COTÉS DE PROVANCE   VOI LA	375,00
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ PREMIUM   2021   PROVENCE	640,00
<b>ROSSI 750ML</b>	
<b>ITALIA</b>	
BAROLO FASANO   2018   PIEMONTE	1.738,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO   2015   DIEVOLE   TOSCANA	1.700,00
CHIANTI FASANO   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	510,00
CHIANTI CLASSICO FASANO   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	650,00
CONNONAU DI SARDEGNA   2019   ALGHERO	550,00
UGGIANO PRESTIGE SANGIOVESE DI TOSCANA   2018   TOSCANA	320,00
BAGLIO RE NERO D'AVOLA   CUSUMANO   2020   SICILIA	240,00
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.   DONNAFUGATA   2019   SICILIA	388,00
EDIZIONE N.20   FANTINI   2018   ABRUZZO	918,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CASA NOVA DE NERI   2016   TOSCANA	1.927,00
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO   BAROLO   2003	3.666,00
BARBERA DASTI ICARDI   2021   PIEMONTE	333,00
<b>FRANÇA</b>	
CHATEAU HAUT MYLES   2016   BORDEAUX	450,00
POEME GRANDE RESERVE   POEME   2019   LANGUEDOC-ROUSSILLON	306,00
CHATEAU HAUT BRION   2011   BORDEAUX	13.000,00
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY   2019   BOURGOGNE	990,00
BEAUNE AOC   NUITON BEAUNOY   2020   BOURGOGNE	680,00
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES   2015   BOURGOGNE	7.000,00
CALVET MERLOT   2020   PAYS D'OC - LANGUEDOC	289,00
DOMAINE DE LAMBISQUE   2017   CÔTES DU RHÔNE	520,00
CHATEAU ANGLUDET   2008   BORDEAUX	2.300,00
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES   2021   LANGUEDOC	258,00
CHATEAU CARIGNAN   2016   BORDEAUX	546,00



	R\$
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON   2020   NAPA VALLEY	400,00
<b>PORTUGAL</b>	
QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC   2019   ALENQUER	278,00
CARM TINTO   2018   DOURO	350,00
MARIANA TINTO   HERDADE DO ROCIM   2022   ALENTEJO	270,00
<b>ESPAÑA</b>	
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO   2018   ALBACETE	366,00
RAMON BILBAO CRIANZA   2019   RIOJA	305,00
<b>URUGUAI</b>	
TANNAT DE CORTE   BODEGA GARZON   2021   GARZON- PUNTA DEL ESTE	400,00
<b>CHILE</b>	
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR   VENTISQUEIRO   2020   VALLE DE LEYDA	420,00
KALFU MOLU PINOT NOIR   KALFU   2021   VALLE DE CASABLANCA	278,00
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA   2019   VALLE CENTRAL	500,00
SEÑA   2015   ACONCAGUA VALLEY	4.000,00
J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON   2019   MAULE VALLEY	330,00
ALMAVIVA   2012   MAIPO VALLEY	5.800,00
ARMADOR CARMENERE ODFJELL   2020   VALLE CENTRAL	295,00
LA JOYA SYRAH   2020   COLCHAGUA VALLEY	293,00
ALMAVIVA EPU   2018   MAIPO VALLEY	1.900,00
<b>ARGENTINA</b>	
BENMARCO MALBEC   SUSANA BALBO   2020   VALLE DO UCO	482,00
TRADICION MALBEC   SUSANA BALBO   2022   AGRELO LUJAN DE CUYO	283,00
LA LINDA CABERNET SAUVIGNON   2021   MENDOZA	348,00
<b>ALTRI FORMATI</b>	
<b>MEZZE BOTTIGLIE</b>	
<b>ROSSI</b>	
<b>ITALIA</b>	
CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO   SIRO PACENTI   2016   TOSCANA	950,00
<b>CHILE</b>	
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA BLEND   2020   VALLE CENTRAL	240,00
<b>FRANÇA</b>	
CLARENDELLE ROUGE   2018   BORDEAUX	390,00
<b>MAGNUM 1500ML</b>	
<b>ROSSI</b>	
CHIANTI FASANO MAGNUM   2015   POGGIOTONDO   TOSCANA	900,00
CLARENDELLE ROUGE   2016   BORDEAUX	1.200,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM   FARNESE   2016   ABRUZZO	990,00
<b>PORTO 750ML</b>	
TAYLOR'S 10 ANOS	936,00
POÇAS 20 ANOS	1.550,00



## PARCERIA FASANO E 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.

\*\*A sobremesa cortesia do Hotel Fasano Trancoso é a cocada com sorvete de rapadura, cachaça e especiarias.

### VALET CORTESIA

Isenção do serviço de um Valet por cartão.

\*\*Exceto em Valets Terceiros e Shoppings.

CONFIRA TODOS OS TERMOS  
& CONDIÇÕES

