

FASANO

T R A N C O S O

CAFÉ DA MANHÃ			
	R\$	PRATOS QUENTES	R\$
CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ. <i>BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, ASSORTED JAMS, BUTTER, FRESH FRUIT JUICE, COFFEE AND MILK, HOT OR COLD CHOCOLATE AND TEA.</i>	137,00	WAFFLES OU PANQUECAS <i>WAFFLES OR PANCAKES</i> MEL E GELEIA FRUTAS E MEL GELEIA <i>HONEY AND JAM FRUITS E HONEY JAM</i>	38,00
		☎️🍌 BANANA DA TERRA COZIDA <i>COOKED PLANTAIN</i>	26,00
	189,00	🍌 TAPIOCA QUEIJO PRESUNTO PEITO DE PERU FRUTAS TOMATE <i>CHEESE HAM TURKEY BREAST FRUITS TOMATO</i>	35,00
CAFÉ DA MANHÃ FASANO 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. <i>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</i>		🍌 CUSCUZ DE MILHO <i>CORN COUSCOUS</i> SIMPLES CARNE DE SOL BANANA QUEIJO COALHO <i>PLAIN JERKED BEEF PLANTAIN COALHO CHEESE</i>	42,00
		🍌 OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS <i>PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY</i> QUEIJO PRESUNTO TOMATE <i>CHEESE HAM TOMATO</i>	40,00
		🍌 OVOS MEXIDOS <i>SCRAMBLED EGGS</i> BACON LINGUIÇA PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO <i>BACON SAUSAGE HAM TOMATO AND BASIL</i>	33,00
PRATOS A LA CARTE DISHES SERVED À LA CARTE		☎️🍌 OVOS COZIDOS <i>BOILED EGGS</i>	29,00
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS <i>BREAD AND PASTRIES SELECTION</i>	31,00	☎️🍌 OVOS POCHÊ <i>POACHED EGGS</i>	29,00
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO <i>ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE</i>	25,00	☎️🍌 OVOS FRITOS <i>FRIED EGGS</i> BACON LINGUIÇA PRESUNTO PEITO DE PERU <i>BACON SAUSAGE HAM TURKEY BREAST</i>	33,00
SELEÇÃO DE BOLOS <i>HOMEMADE CAKE SELECTION</i>	28,00	OVOS BENEDICT <i>EGGS BENEDICT</i>	43,00
🍌 SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS <i>COLD CUTS AND CHEESE SELECTION</i>	39,00	SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA TOASTED MIGA BREAD SANDWICH	
🍌☎️🍌 FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUITS</i>	44,00	QUEIJO BRANCO <i>WHITE CHEESE</i>	59,00
☎️🍌 SALMÃO DEFUMADO <i>SMOKED SALMON</i>	58,00	PRESUNTO E QUEIJO <i>HAM AND CHEESE</i>	59,00
CEREAIS COM LEITE <i>CEREALS WITH MILK</i>	26,00	QUEIJO E TOMATE <i>CHEESE AND TOMATO</i>	59,00
🍌 IOGURTES <i>YOGURTS</i>	22,00		
🍌 CUSCUZ DE TAPIOCA <i>TAPIOCA COUSCOUS</i>	28,00		
BEBIDAS BEVERAGES			
🍌☎️🍌 ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA <i>ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST</i>	20,00		
🍌☎️🍌 CAFÉ <i>COFFEE</i>	20,00		
🍌 CAPUCCINO	25,00		
🍌 LEITE FRIO OU QUENTE <i>COLD OR HOT MILK</i>	24,00		
🍌 ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO <i>HOT OR COLD CHOCOLATE</i>	24,00		
CHÁ <i>TEA</i>	19,00		
☎️🍌☎️🍌 SUCO DE FRUTAS NATURAL <i>FRESH FRUIT JUICE</i>	24,00		

FASANO

T R A N C O S O

ALMOÇO					
MENU ALMOÇO		PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	205		
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)					
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY		50	TAGLIATA DI MANZO CON SALSAL AL MARSALA RECORTE DE ALACATRA AO MOLHO MARSALA COM FETUCCINE NA MANTEIGA E SALVIA SIRLOIN STEAK WITH MARSALA SAUCE AND FETUCCINE WITH BUTTER AND SAGE		286
ANTIPASTI		70	X ⑤ POLPO ALLA GRIGLIA CON OLIO E ERBE TENTACULOS DE POLVO GRELHADOS AO AZEITE E ERVAS COM LEGUMES SALTEADOS GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH OLIVE OIL AND HERBS		345
⑤ MINI ACARAJÉ		83			
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES					
SELEÇÃO DE CROQUETES ASSORTED CROQUETTES		83	SELEÇÃO BAIANA		
⑤ CAMARÃO A DORE DORE SHRIMP				01 PESSOA INDIVIDUAL	02 PESSOAS FOR 2 PEOPLE
⑤ ISCA DE PEIXE FISH FINGERS		188	X ⑤ MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW		220 347
⑤ LULA A DORE FRIED CALAMARI		149	X ⑤ MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW		234 397
CASQUINHA DE SIRI CRAB MEAT		149	X ⑤ MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP		246 432
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO		69	X ⑤ BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE		234 432
⑤ PESCE BIANCO CRUDO CRUDO DE PEIXE BRANCO, RUCULA E ALCAPARRA RAW WHIT FISH, ARAGULA AND CAPERS		138	MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW		187
⑤ CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS		142	MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA		340
⑤ CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE		116	AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO		
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN		116	MENU BAMBINI MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES		122
V ⑤ CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS		131	X ⑤ PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY		
X INSALATA MISTA CON CUORE DI PALMA MIX DE FOLHAS, PALMITO, AMÊNDOAS E QUEIJO MINAS MIXED GREENS, HEARTS OF PALM, ALMONDS, AND MINAS CHEESE		116	PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST		
X INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		95	CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON BRAISED BEEF		
PASTA		95	CONTORNI		
⑤ CAVATELLI ALLA SPORCELLATA CAVATELLI COM RAGU DE LINGUIÇA CAVATELLI WITH SAUSAGE RAGU		105	X ⑤ RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÊ DE BATATA, LEGUMES OU PENNE AO POMODORO SIDE DISHES RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES OR PENNE WITH TOMATO SAUCE		
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL			DOLCI		
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO		160	TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA TORTA DE MAÇA COM SORVETE DE BAUNILHA APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM		68
⑤ LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS		154	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER		68
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA LASAGNA BOLOGNESE		197	X COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA COCADA WITH VANILA ICE CREAM,		64
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE		210	X PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS		66
⑤ SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI		165	X MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE		64
RISOTTI		178	⑤X FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT		42
X RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON		234	X SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM		51
X RISOTTO DI ZUCCA CON GORGONZOLA RISOTO DE ABOBORA COM GORGOZOLA PUMPKIN RISOTTO WITH GORGONZOLA			CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM		64
X RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS		281	CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS RED BERRIES CHEESECAKE		62
PIATTI PRINCIPALI		155			
X 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		286			
X 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		R\$			
X SPALLA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS AO FORNO LAMB WITH AND ROASTED POTATOES		249			
		288			
		236			

FASANO

T R A N C O S O

JANTAR

MENU JANTAR		PASTA	R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)	50	MACCHERONI ALLA NAPOLITANA MACCHERONI, AZEITONA PRETA, E MANJERICÃO <i>MACCHERONI, BLACK OLIVES, AND BASIL</i>	160
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>		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>	154
ANTIPASTI		GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON <i>POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU</i>	165
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	PAPPARDELLE CON RAGÚ DI FARAONA PAPPARDELLE COM RAGU DE GALINHA DA ANGOLA <i>PAPPARDELLE WITH FARAONA RAGÚ</i>	166
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	116	SPAGHETTI AL LIMONE E GAMBERI SPAGHETTI AO MOLHO DE LIMÃO E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH SHRIMP AND LEMON SAUCE</i>	211
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN</i>	116	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	234
STEAK TARTARE TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON <i>FILÉ MIGNON TARTAR WITH CAPERS, PARSLEY AND DIJON MUSTARD</i>	239	SPAGHETTI AL AGLIO OLIO PEPPERONCINO E GAMBERI SPAGHETTI AO ALHO, AZEITE, PIMENTA E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, RED PEPPER AND SHRIMP</i>	212
TARTAR DE TONNO COM INSALATA VERDE TARTAR DE ATUM COM SALADA VERDE <i>TUNA TARTAR WITH GREEN SALAD</i>	117	RISOTTI	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA GRATIN OF TOMATO</i>	109	✕ RISOTTO AI FUNGHI RISOTO DE COGUMELOS <i>MUSHROOM RISOTTO</i>	162
TONNO CON STRACCIATELLA ATUM SELADADO, STRACCIATELLA E HORTELÃ <i>SEALED TUNA, STRACCIATELLA AND MINT</i>	129	RISOTTO COE SECOE RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	210
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i>	121	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA E VIEIRAS <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID AND SCALLOP</i>	286
✕ INSALATA MISTA DI CUORE DI PALMA MIX DE FOLHAS, PALMITO, AMÊNDOAS E QUEIJO MINAS <i>MIXED GREENS, HEARTS OF PALM, ALMONDS, AND MINAS CHEESE</i>	95	PIATTI PRINCIPALI	
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>	105	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>	264
✓ ⑥ INSALATA MISTA E POMODORINI ✕ MIX DE FOLHAS E TOMATE CEREJA <i>MIXED GREENS AND CHERRY TOMATOES</i>	79	✕ STRACOTTO DI AGNELLO PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO DE AÇAFRÃO <i>LAMB WITH SAFFRON RISOTTO</i>	295
		✕ T-BONE AL BURRO ALLE ERBE T-BONE NA MANTEIGA E ERVAS COM LEGUMES ASSADOS <i>T-BONE STEAK IN BUTTER AND HERBS WITH ROASTED VEGETABLES</i>	398
		✕ SCALOPPINA CON SALSAL AL MARSALA ESCALOPE COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE PARMESÃO <i>ESCALOPE WITH MARSALA SAUCE AND PARMESAN RISOTTO</i>	189
		✕ COSTATA DI ANGUS CON GNOCCHI COSTELA DE ANGUS ASSADA COM GNOCCHI NA MANTEIGA E SALVIA <i>ROASTED ANGUS RIBS WITH GNOCCHI IN BUTTER AND SAGE</i>	412
		✕ CONTROFILETTO DI AGNELLO CON PURÉ DI ZUCCA CONTRA FILÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE HORTELÃ COM PURÉ DE ABÓBORA <i>LAMB SIRLOIN STEAK WITH MINT SAUCE AND PUMPKIN PUREE</i>	189
		✕ BACCALÁ ALLA ROMANA CON PURÉ DI PATATE BACALHAU COM PURÉ DE BATATA, TOMATE, CEBOLA E PINOLI <i>COD WITH MASHED POTATOES, TOMATO, ONION AND PINE NUTS</i>	220
ZUPPE		BRASATO CON POLENTA BRASATO DE FILÉ COM POLENTA AMARELA <i>ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND ITALIAN POLENTA</i>	246
MINISTRONE SOPA DE LEGUMES <i>MIX VEGETABLES SOUP</i>	106	FILETTO DI PESCE CON ASPARAGI E PURE DI BANANA FILÉ DE ARABAINA EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA <i>GRILLED ARABAIANA FILLET IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE</i>	244
CAPELETTI IN BRODO CAPELETTI EM CALDO <i>CAPELETTI IN BROTH</i>	122	BACCALÁ AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE BACALHAU AO FORNO COM LEGUMES ASSADOS <i>GRILLED COD FISH WITH ROASTED VEGETABLES</i>	264
CREMA DI ASPARAGI CREME DE ASPARGO <i>ASPARAGUS CREAM</i>	119	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>	345
CREMA DI FUNGHI CREME DE FUNGHI <i>MUSHROOM CREAM</i>	121		

FASANO

T R A N C O S O

MENU BAMBINI

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

PESCE DEL GIORNO

PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO

PEITO DE FRANGO
CHICKEN BREAST

MACINATO DI MANZO

FILÉ MIGNON MOIDO
GROUND FILET MIGNON

CONTORNI

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

DOLCI

PROFITEROLIS CON CREMA DI GIANDUIA
PROFITEROLIS COM CREME DE GIANDUIA,
MASCARPONE E NUTELLA COM SORVETE DE CREME
PROFITEROLES WITH GIANDUIA CREAM,
MASCARPONE AND NUTELLA WITH VANILLA ICE CREAM

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

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

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

TORTA DEL GIORNO
TORTA DO DIA
CAKE OF THE DAY

FRUTTE DI STAGIONE
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

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

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

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
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

R\$
122

DRINKS CLÁSSICOS

COSMOPOLITAN
VODKA KETEL ONE, LICOR DE LARANJA, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO
KETEL ONE VODKA, ORANGE LIQUEUR, CRANBERRY AND LEMON JUICE

ESPRESSO MARTINI
VODKA KETEL ONE, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ ESPRESSO
KETEL ONE VODKA, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO

BLOODY MARY
VODKA KETEL ONE, SUCO DE TOMATE, BLOODY MIX E SUCO DE LIMÃO
KETEL ONE VODKA, TOMATO JUICE, BLOODY MIX AND LIME JUICE

MOSCOW MULE
VODKA KETEL ONE, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA
DE GENGIBRE
KETEL ONE VODKA. GINGER SYRUP, LIME JUICEAND GINGER FOAM

VESPER MARTINI
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VODKA KETEL ONE E LILLET BLANC
TANQUERAY LONDON DRY GIN, KETEL ONE VODKA AND LILLET BLANC

DRY MARTINI
GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO
TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH

NEGRONI
GIN TANQUERAY LONDON DRY, CAMPARI E VERMUTE ROSSO
TANQUERAY LONDON DRY GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH

FITZGERALD
GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR E BITTER
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND BITTER

GIN TÔNICA
GIN TANQUERAY LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA
TANQUERAY LONDON DRY GIN AND TONIC WATER

MARGARITA
TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU
DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE AND COINTREAU

DAIQUIRI
RUM ZACAPA CENTENÁRIO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR
ZACAPA CENTENARIO RUM, LEMON JUICE AND SUGAR SYRUP

MOJITO
RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, XAROPE DE AÇÚCAR
E AGUA COM GÁS
ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER

BOULEVARDIER
WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E CAMPARI
BULLEIT BOURBON WHISKY, RED VERMOUTH AND CAMPARI

MANHATTAN
WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER
BULLEIT BOURBON WHISKY, RED VERMOUTH AND BITTER

PENICILLIN
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E GENGIBRE
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, LEMON JUICE, HONEY E GINGER

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

VODKA CÎROC
VODKA KETEL ONE
YPIOCA SILVER
SAKÉ

DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING DRINKS

BELLINI
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
SPARKLING WINE AND PEACH PULP

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

LILLET ROSE SPRITZ
LILLET ROSE, ESPUMANTE E ÁGUA
COM GÁS
LILLET ROSE, SPARKLING WINE AND
SPARKLING WATER

LILLET TÔNICA
LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA
LILLET ROSE AND TONIC WATER

R\$

67

77

67

70

86

70

83

85

84

165

229

235

75

97

86

81

59

57

59

112

93

93

75

FASANO

T R A N C O S O

DRINKS AUTORAIS

CÍROC VELVET

VODKA CÍROC, LICOR DE FRAMBOESA, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO
CÍROC VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND LEMON JUICE

TEN SMASH

GIN TANQUERAY Nº TEN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, HORTELÃ E MANJERICÃO
TANQUERAY Nº TEN GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, MINT AND BASIL

SUNSET NEGRONI

GIN TANQUERAY Nº TEN, APEROL, VERMUTE ROSSO E LICOR DE MARACUJÁ
TANQUERAY Nº TEN GIN, APEROL, RED VERMOUTH AND PASSION FRUIT LIQUEUR

BLUE OLD FASHIONED

WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL, AÇÚCAR, ANGOSTURA E BITTER DE LARANJA
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY, DEMERARA SUGAR, ANGOSTURA AND ORANGE BITTERS

GOLD & APPLE SOUR

WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇA VERDE, SUCO DE LIMÃO, E XAROPE DE AÇÚCAR
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, AND SUGAR SYRUP

SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL 300 ML

S. PELLEGRINO 505 ML

ACQUA PANNA 505 ML

SODA

SUCO DE TOMATE | *TOMATO JUICE*

SUCOS DIVERSOS | *JUICES*

RED BULL ENERGY DRINK | SUGAR FREE | TROPICAL

ÁGUA DE COCO NATURAL

CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO FASANO

CAPUCCINO

CHÁ VARIADOS

CERVEJAS | BEERS

CORONA PILSEN | MÉXICO | 330 ML

CORONA CERO | (0% ÁLCOOL) – PILSEN | MÉXICO | 330 ML

STELLA ARTOIS PURE GOLD | LAGER | BÉLGICA | 330 ML

STELLA ARTOIS | LAGER | BÉLGICA | 275 ML

VODKA

CÍROC | FRANÇA

KETEL ONE | HOLANDA

BELVEDERE | POLÓLIA

GREY GOOSE | FRANÇA

GIN

TANQUERAY Nº TEN

TANQUERAY LONDON DRY

GORDON'S

MALFY LIMONE

BOMBAY

HENDRICK'S

RUM

ZACAPA X.O.

ZACAPA CENTENARIO

HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O.

HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.

H. CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS

MALIBU

BACARDI CARTA ORO

BACARDI CARTA BLANCA

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

DON JULIO BLANCO

ALTOS PLATA

1800 REPOSADO

1800 SILVER

CACHAÇA

YPIOCA 150 | MARANGUAPE -CE

YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE

YPIOCA SILVER - CE

AGUARDENTE | SPIRIT

ABSINTO

PISCO | CAPEL | CHILE

SAKÉ

GEKKEIKAN TRADICIONAL

GEKKEIKAN SILVER

HAKUSHIKA HONJOZO YAMADANISHIKI

HAKUSHIKA JUNMAI YAMADANISHIKI

TAKASHIMIZU SEISEN KARAKUCHI

CONHAQUE | COGNAC

HENNESSY XO

HENNESSY VSOP

MARTELL VSOP

MARTELL X.O.

REMY MARTIN V.S.O.P.

REMY MARTIN X.O.

LICOR | LIQUEUR

BAILEYS

LICOR 43

AMARULA

CHARTREUSE VERDE

COINTREAU

FRANGELICO

LIMONCELLO VILLA MASSA

PEACH TREE

SAMBUCA

JÄGERMEISTER | ALEMANHA

TIA MARIA

AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO

MONKEY 47 SLOE GIN

LILLET BLANC

LILLET ROSÉ

CAMPARI

APEROL

FERNET BRANCA

MARTINI ROSSO / BIANCO

SCOTCH WHISKY STANDARD

JOHNNIE WALKER RED LABEL

FAMOUS GROUSE 08 Y.O.

SCOTCH SINGLE MALT

THE SINGLETON 12 Y.O. | HIGHLAND

CARDHU 12 Y.O. | SPEYSIDE

THE GLENLIVET FOUNDERS

THE GLENLIVET CARIBBEAN

THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE

THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE

ABERLOUR 14 Y.O.

GLENKINCHIE 12 Y.O.

GLENMORANGIE 12 Y.O.

THE GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE

THE MACALLANDOUBLE CASK 12 Y.O.

THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

OLD PARR 12 Y.O.

CHIVAS REGAL 12 Y.O.

CHIVAS REGAL 13 Y.O.

CHIVAS REGAL 15 Y.O.

CHIVAS REGAL 18 Y.O.

BALLANTINE'S FINEST

BALLANTINE'S BOURBON AMERICAN BARREL

BALLANTINE'S 17 Y.O.

ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.

ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.

ROYAL SALUTE RICHARD QUINN 21 Y.O.

BUCHANAN'S

BUCHANAN'S 18 Y.O.

DIMPLE GOLD SELECTION

AMERICAN WHISKEY

BULLEIT BOURBON

JACK DANIEL'S

JIM BEAM (BLACK | WHITE)

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD

JAMESON TRIPLE DISTILLED

JAPANESE WHISKEY

HIBIKI SUNTORY

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

FASANO

T R A N C O S O

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150ML

BRASIL
ADOLFO LONA | BRUT | GARIBALDI

50,00

FRANÇA
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY

308,00

BIANCHI 150ML

ARGENTINA
ALTOSUR CHARDONNAY | 2022

60,00

PORTUGAL
SOSSEGO BRANCO | 2022

78,00

ROSATI 150ML

BRASIL
PINOT NOIR ROSE
| AVVENTO | CAMPOS DE CIMA DA SERRA

60,00

ROSSI 150ML

PORTUGAL
MARIANA TINTO | 2022

85,00

FRANÇA
POEME GRAND RESERVE | 2019

70,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO

31,00

PORTO

TAYLORS TAWNY
10 ANOS

175,00

POÇAS TAWNY
20 ANOS

198,00

DOLCI 85ML

CHATEAU LES COMPÈRES | SAUTERNES

123,00

SPUMANTI 750ML

BRASIL
GARIBALDI
ADOLFO LONA | BRUT
CHANDON ROSE | BRUT | GARIBALDI

392,00
347,00

FRANÇA CHAMPAGNE
REIMS
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT

1.280

EPERNAY
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY
PERRIER JOUET BLASON ROSE
MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL
MOET&CHANDON ICE BRUT
MOET&CHANDON BRUT ROSE

1.350,00
1.280,00
1.109,00
1.500,00
1.179,00

RESERVA ESPECIAL FASANO

EPERNAY
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE | 2015 | CHAMPAGNE

3.914,00

SPUMANTI SEM ÁLCOOL

CATALUNHA
FREIXENET SEM ÁLCOOL | 2022 | ESPANHA

257,00

BIANCHI 750ML

R\$

BRASIL
CAMPOS DE CIMA DA SERRA
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY | 2022

284,00

ITÁLIA
FRIULI
FRIULANO CANTARUTTI | 2021

484,00

ALGHERO
LA CALA VERMENTINO | 2022

522,00

ABRUZZO
LUPI REALI TREBBIANO
TOSCANA
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2021

474,00

542,00

ÁFRICA DO SUL
CAPE TOWN
DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC | 2022

470,00

FRANÇA
LOIRE VALLEY
MUSCADET SEVRE & MAINE BOUGRIER | 2020

384,00

BOURGOGNE
PETIT SEGUIN OT-BORDET | 2022 | BOURGOGNE

811,00

RHONE
GUIGAL CONDRIEU | 2016
CONDRIEU LES ALEXANDRIN | 2021

1.529,00
2.030,00

PORTUGAL
DOURO
CARM BRANCO | 2022 | DOURO

490,00

VINHO VERDE
AZEVEDO LOUREIRO E ALVARINHO | 2020 | VINHO VERDE

273,00

ALENTEJO
SOSSEGO BRANCO | 2022 | ALENTEJO

353,00

AUSTRÁLIA
SOUTH AUSTRALIA
ANGOVE LONG ROW RIESLING | 2021

278,00

ESPANHA
RUEDA
HERMANOS LURTON VERDEJO | 2019 | RUEDA

414,00

RIAS BAIXAS
PAZO DE BARRANTES | 2019
PAZO DE SEÑORANS ALBARINO | 2022

2.865,00
1.154,00

CHILE
CACHAPOAL VALLEY
LOS BOLDOS SAUVIGNON BLANC | 2022

675,00

COLCHAGUA VALLEY
PETIRROJO SAUV BLANC | 2022

230,00

ARGENTINA
MENDOZA
CATENA ALTA CHARDONNAY | 2019 | MENDOZA
RUTINI CHARDONNAY | 2023 | MENDOZA

1.235,00
896,00

URUGUAI
MALDONADO
ALBARINO RESERVA | BODEGA GARZON | 2021 | GARZON - PUNTA DEL ESTE

516,00

ESTADOS UNIDOS
NAPA VALLEY
SUTTER HOME CHARDONNAY | 2020

358,00

FASANO

T R A N C O S O

VINHOS | WINE

ROSATI 750ML

BRASIL

CAMPOS DE CIMA DA SERRA
PINOT NOIR ROSE | AVVENTO

R\$

240,00

FRANÇA

PROVENCE
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ PREMIUM | 2021 | PROVENCE
VOI LÀ ROSE | 2023 | PROVENCE

737,00
479,00

BORDEAUX

CHATEAU PENIN ROSÉ | 2022 | BORDEAUX

850,00

URUGUAI

MALDONADO
PINOT NOIR ESTATE ROSÉ | BODEGAS GARZON | 2024

338,00

ROSSI 750ML

ITÁLIA

TOSCANA
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2021
CHIANTI CLASSICO FASANO | POGGIOTONDO | 2021
UGGIANO SANGIOVESE DI TOSCANA | 2022

510,00
650,00
339,00

SICILIA

BAGLIORE NERO D'ÁVOLA | CUSUMANO | 2021

215,00

PIEMONTE

BAROLO FASANO | 2018
BAROLO RAVERA | 2018
BARBERA D'ALBA | 2022
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO | BAROLO | 2003

1.738,00
2.015,00
1.050,00
2.279,00

ALGHERO

CANNONAU' DI SARDEGNA | 2020

477,00

ABRUZZO

EDIZIONE N.23 | FANTINI
LUPI REALI MONTEPULCIANO | 2023

910,00
492,00

ESPANHA

ALBACETE
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO | 2021

410,00

RIOJA

RAMON BILBAO CRIANZA | 2022

375,00

FRANÇA

BOURGOGNE
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES | 2015
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES | 2020
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY | 2019

8.377,00
2.422,00
1.272,00

BORDEAUX

CHATEAU CARIGNAN | 2019
CHATEAU HAUT MYLES | 2016
CHATEAU BEL AIR | 2021

733,00
524,00
428,00

LANGUEDOC

POEME GRANDE RESERVE | POEME | 2019 | LANGUEDOC-ROUSSILLON
CALVET MERLOT | 2021 | PAYSD'OC – LANGUEDOC
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES | 2021 | LANGUEDOC

395,00
204,00
335,00

ESTADOS UNIDOS

NAPA VALLEY
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON | 2021

447,00

PORTUGAL

ALENTEJO
MARIANA TINTO | HERDADE DO ROCIM | 2022
SOSSEGO TINTO | 2022
VINHA DO MONTE | 2022

R\$

560,00
353,00
452,00

ALENQUER

QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC | 2019

375,00

DOURO

CARM TINTO | 2021

381,00

URUGUAI

MALDONADO
TANNAT DE CORTE | BODEGA GARZON | 2023 | GARZON- PUNTA DEL ESTE

415,00

CHILE

LEYDA VALLEY
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR | VENTISQUEIRO | 2020
AMAYNA PINOT NOIR | 2021

420,00
1.088,00

CENTRAL VALLEY

ESCUDO ROJO GRAN RESERVA | 2019
ARMADOR CARMENERE ODFJELL | 2020

500,00
335,00

MAULE VALLEY

J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON | 2019

330,00

MAIPO VALLEY

ALMAVIVA EPU | 2020
ALMAVIVA | 2021 | MAIPO VALLEY

1.900,00
5.800

COLCHAGUA VALLEY

LA JOYA SYRAH | 2020
LAPOSTOLLE APALTA | 2021

396,00
659,00

CACHAPOAL VALLEY

LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON | 2022

675,00

CASABLANCA VALLEY

KALFU MOLU PINOT NOIR | KALFU | 2022

278,00

ARGENTINA

MENDOZA
RUTINI CABERNET FRANC MALBEC | 2023
RUTINI MALBEC | 2021
TRUMPETER MALBEC | 2021
DESTINO MALBEC | 2022

755,00
1.250,00
437,00
272,00

ALTRI FORMATI

ROSSI

FRANÇA

BORDEAUX
CHATEAU BEL AIR | 2021

329,00

ITALIA

TOSCANA
CASTELLO BANFI ROSSO DI MONTALCINO | SIRO PACENTI

634,00

MAGNUM 1500ML

ROSSI

TOSCANA
CHIANTI FASANO MAGNUM | 2015 | POGGIOTONDO

900,00

BORDEAUX

CLARENDELLE ROUGE | 2016

1.079,00

15% TAXA DE SERVIÇO | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

AMERICAN
EXPRESS

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

