

FASANO

T R A N C O S O

CAFÉ DA MANHÃ			
	R\$	PRATOS QUENTES	R\$
CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST	120,00	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
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>		🍷🍴 BANANA DA TERRA COZIDA <i>COOKED PLANTAIN</i>	26,00
		🍴 TAPIOCA	35,00
CAFÉ DA MANHÃ FASANO FASANO BREAKFAST	180,00	QUEIJO PRESUNTO PEITO DE PERU FRUTAS TOMATE <i>CHEESE HAM TURKEY BREAST FRUITS TOMATO</i>	
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
PRATOS A LA CARTE DISHES SERVED À LA CARTE			
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS <i>BREAD AND PASTRIES SELECTION</i>	31,00	🍴 OVOS MEXIDOS <i>SCRAMBLED EGGS</i> BACON LINGUIÇA PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO <i>BACON SAUSAGE HAM TOMATO AND BASIL</i>	33,00
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO <i>ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE</i>	25,00		
SELEÇÃO DE BOLOS <i>HOMEMADE CAKE SELECTION</i>	28,00	🍷🍴 OVOS COZIDOS <i>BOILED EGGS</i>	29,00
🍴 SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS <i>COLD CUTS AND CHEESE SELECTION</i>	39,00	🍷🍴 OVOS POCHÊ <i>POACHED EGGS</i>	29,00
🍷🍷🍴 FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUITS</i>	44,00	🍷🍴 OVOS FRITOS <i>FRIED EGGS</i> BACON LINGUIÇA PRESUNTO PEITO DE PERU <i>BACON SAUSAGE HAM TURKEY BREAST</i>	33,00
🍷🍴 SALMÃO DEFUMADO <i>SMOKED SALMON</i>	58,00		
CEREAIS COM LEITE <i>CEREALS WITH MILK</i>	26,00	OVOS BENEDICT <i>EGGS BENEDICT</i>	43,00
🍴 IOGURTES <i>YOGURTS</i>	22,00	SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA TOASTED MIGA BREAD SANDWICH	
🍴 CUSCUZ DE TAPIOCA <i>TAPIOCA COUSCOUS</i>	28,00	QUEIJO BRANCO <i>WHITE CHEESE</i>	59,00
		PRESUNTO E QUEIJO <i>HAM AND CHEESE</i>	59,00
BEBIDAS BEVERAGES			
🍷🍷🍴 ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA <i>ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST</i>	15,00	QUEIJO E TOMATE <i>CHEESE AND TOMATO</i>	59,00
🍷🍷🍴 CAFÉ <i>COFFEE</i>	24,00		
🍴 CAPUCCINO	19,00		
🍴 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	
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	
ANTIPASTI	
⑮ MINI ACARAJÉ	
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES	
SELEÇÃO DE CROQUETES ASSORTED CROQUETTES	
⑮ CAMARÃO A DORE DORE SHRIMP	
⑮ ISCA DE PEIXE FISH FINGERS	
⑮ LULA A DORE FRIED CALAMARI	
CASQUINHA DE SIRI CRAB MEAT	
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO	
⑮ CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS RAW FISH SELECTIONS	
⑮ CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	
⑮ CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE	
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN	
✓ ⑮ CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS	
✓ ⑮ INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD	
✕ 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	
PASTA	
⑮ RAVIOLI NERO DI PESCE AL VINO BIANCO RAVIOLI NEGRO RECHEADO COM PEIXE AO MOLHO DE VINHO BRANCO BLACK RAVIOLI STUFFED WITH FISH IN WHITE WINE SAUCE	
⑮ FETTUCCINE COM ARAGOSTA E POMODORINI FETTUCCINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA FETTUCCINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO	
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	
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO	
⑮ LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS	
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA LASAGNA BOLOGNESE	
⑮ PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI	
⑮ SPAGHETTI ALLE SARDE SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO	
⑮ SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	
TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS	
⑮ PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS	
RISOTTI	
✕ RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON	
✕ RISOTTO COM ASPARAGI, BRIE E PROSCIUTTO DI PARMA RISOTO DE ASPARGOS COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA ASPARAGUS RISOTTO WITH BRIE CHEESE AND PARMA HAM	
✕ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS	

PIATTI PRINCIPALI		R\$	
50	✕ 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 ANCHÔ NA MANTEIGA E ERVAS COM RISOTO DE PARMESÃO ANCHÔ IN BUTTER AND HERBS SAUCE WITH PARMESAN RISOTO	288	
70	✕ AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	236	
83	⑮ PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	201	
83	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	205	
188			
149	✕ ⑮ 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	340	
149	✕ ⑮ 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	
69			
138	✕ ⑮ RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	275	
142	✕ ⑮ RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219	
SELEÇÃO BAIANA			
116		01 PESSOA INDIVIDUAL	02 PESSOAS FOR 2 PEOPLE
	✕ ⑮ MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW	220	347
131	✕ ⑮ MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW	234	397
	✕ ⑮ MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP	246	432
116	✕ ⑮ BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	234	432
95	MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	187	
119	MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	340	
105	AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO		
MENU BAMBINI		102	
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES			
	✕ ⑮ PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY		
180			
234	PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST		
154	CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON BRAISED BEEF		
CONTORNI			
197	✕ ⑮ RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÊ DE BATATA, LEGUMES OU PENNE AO POMODORO		
210	SIDE DISHES RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES OR PENNE WITH TOMATO SAUCE		
DOLCI			
165	TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	68	
158	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER	68	
168	✕ COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA COCADA WITH VANILA ICE CREAM,	64	
234	✕ PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS	66	
169	✕ MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE	64	
211	⑮ ✕ FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT	42	
	✕ SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM	51	
281			
201	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	
	CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS RED BERRIES CHEESECAKE	62	
286			

FASANO

T R A N C O S O

JANTAR

MENU JANTAR

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 50
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 142
SELEÇÃO DE PEIXES CRUS
RAW FISH SELECTIONS

CARPACCIO ALLA FASANO 116
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO ALLA GERO 116
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN

STEAK TARTARE 239
TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON
FILÉ MIGNON TARTAR WITH CAPERS, PARSLEY AND DIJON MUSTARD

TARTAR DE TONNO COM INSALATA VERDE 117
TARTAR DE ATUM COM SALADA VERDE
TUNA TARTAR WITH GREEN SALAD

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

CARPACCIO DI POLPO COM INSALATA E POMODORINI 147
CARPACCIO DE POLVO COM SALADA VERDE E TOMATE CEREJA
OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN SALAD AND CHERRY TOMATO

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 121
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO
MARINATED SALMON CARPACCIO

INSALATA DI POLLO CON MOSTARDA DI CREMONA E LATTUGA 127
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 119
SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA
HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD

INSALATA CAPRESE 105
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 102
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

TAGLIATA DI MANZO COM RÚCULA E PARMIGIANO 192
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 119
CREME DE PALMITO E CAMARÃO
SHRIMP AND HEART OF PALM CREAM SOUP

PASTA

RAVIOLI AL BRASATO AL VINO ROSSO 198
RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITelo E REDUÇÃO DE VINHO TINTO
RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND RED WINE SAUCE

TAGLIOLINI COM ARAGOSTA E POMODORINI 223
TAGLIOLINI COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA
TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO 154
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO 165
GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON
POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU

TAGLIOLINI VERDI CON MIX DI FUNGHI FRESCHI 154
TAGLIOLINI VERDE COM MIX DE FUNGHI PORCINI
GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH FUNGHI PORCINI

RAVIOLI DI RICOTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA 160
RAVIOLI RECHEADO COM RICOTA NA MANTEIGA E SALVIA
RAVIOLI STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH IN BUTTER AND SAGE

PAPPARDELLE CON RAGÚ DI FARAONA 166
PAPPARDELLE COM RAGU DE GALINHA DA ANGOLA
PAPPARDELLE WITH FARAONA RAGÚ

SPAGHETTI AL LIMONE E GAMBERI 211
SPAGHETTI AO MOLHO DE LIMÃO E CAMARÃO
SPAGHETTI WITH SHRIMP AND LEMON SAUCE

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 234
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR
SEAFOOD SPAGHETTI

LINGUINI COM ARAGOSTA AL PESTO 271
LINGUINI COM LAGOSTA E MOLHO AO PESTO
LINGUINI WITH LOBSTER AND PESTO SAUCE

“SPAGHETTI AL AGLIO OLIO PEPPERONCINO E GAMBERI 212
“SPAGHETTI AO ALHO, AZEITE, PIMENTA E CAMARÃO
SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, RED PEPPER AND SHRIMP

RISOTTI

RISOTTO DI ARAGOSTA E ASPARAGI 260
RISOTO DE LAGOSTA E ASPARGOS
LOBSTER RISOTTO WITH ASPARAGO

RISOTTO COE SECOE 210
RISOTO CLASSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS
SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 286
RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA E VIEIRAS
RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID AND SCALLOP

PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO IN CROSTA DI FUNGHI 264
MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON EM CROSTA DE FUNGHI COM RAVIOLI DE BATATA
BEEF MEDALION IN FUNGHI CRUST WITH POTATO RAVIOLI

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE 276
CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO COM RISOTTO MILANÊS
BREADED RACK OF LAMB WITH RISOTTO

SPALLA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO 295
PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS AO FORNO
LAMB LEG WITH ROASTED POTATO

BRASATO CON POLENTA 246
BRASATO DE FILÉ COM POLENTA AMARELA
ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND ITALIAN POLENTA

ARAGOSTA AL BURRO E ERBE CON VERDURE 350
LAGOSTA GRElhADA COM LEGUMES GRElhADOS
GRILLED LOBSTER IN BUTTER AND HERBS WITH GRILLED VEGETABLES

FILETTO DI SOGLIOLA CON ASPARAGI E PURE DI BANANA 244
FILÉ DE LINGUADO EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA
GRILLED FILET OF SOLE IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE

BACCALÁ AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE 264
BACALHAU AO FORNO COM LEGUMES ASSADOS
GRILLED COD FISH WITH ROASTED VEGETABLES

POLPO ALLA MEDITERRANEA E RISOTTO AL LIMONE 345
TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERÂNEO E RISOTTO DE LIMÃO
GRILLED OCTOPUS WITH SICILIAN LEMON RISOTTO

AGNELLO ALLA ROMANA 236
PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO DE AÇAFRÃO
LAMB WITH SAFFRON RISOTTO

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO DI PALMA 340
CAMARÃO GRElhADO COM RISOTTO DE PUPUNHA
GRILLED SHRIMP WITH HEART OF PALM RISOTTO

RISO DI BACCALÁ 275
ARROZ DE BACALHAU
COD FISH RICE

RISO AL POLPO CON BROCCOLI E POMODORINI 295
ARROZ DE POLVO COM BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA
OCTOPUS RICE WITH BROCCOLI AND CHERRY TOMATO

MOQUECA DI ARAGOSTA 477
MOQUECA DE LAGOSTA
LOBSTER MOQUECA

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

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

TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA
TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA
APPLE PIE 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

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

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\$

102

R\$

68

64

66

68

64

42

51

64

62

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

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

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

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\$

75

73

64

81

64

64

71

71

85

95

159

215

159

82

182

154

96

161

75

77

99

159

315

75

77

77

FASANO

TRANCOSO

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
CÎROC
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

RUM

HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS
MALIBU
ZACAPA X.O.
ZACAPA 23 Y.O.
BACARDI CARTA ORO
BACARDI CARTA BLANCA

TEQUILA

ALTOS PLATA
DON JULIO BLANCO
JOSE CUERVO | SILVER | GOLD
1800 REPOSADO
1800 BLANCO

CACHAÇA

YPIOCA 5 CHAVES | CE
YPIOCA 160 | CE
ANISIO SANTIAGO | MG
MATRIARCA | CRISTAL

AGUARDENTE | SPIRIT

ABSINTO
PISCO

SAKÊ

GEKKEIKAN
GEKKEIKAN SILVER

R\$

18

42

42

18

36

26

35

18

15

16

20

28

27

29

29

58

60

60

60

50

94

96

98

98

59

69

80

66

155

65

95

84

66

106

66

84

68

82

171

42

175

100

56

53

87

107

64

98

84

64

68

179

53

80

58

68

79

CONHAQUE | COGNAC

MARTELL VSOP
MARTELL X.O.
REMY MARTIN V.S.O.P.
RÉMY MARTIN X.O.
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.

SCOTCH WHISKY

CHIVAS REGAL 12 Y.O.
CHIVAS REGAL 13 Y.O.
CHIVAS REGAL 15 Y.O.
CHIVAS REGAL 18 Y.O.
BALLANTINE'S FINEST
BALLANTINES BOURBON AMERICAN BARREL
BALLANTINE'S 17 Y.O.
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.
ROYAL SALUT SIGNATURE 21Y
ROYAL SALUT RICHARD QUINN 21Y
FAMOUS GROUSE 8 Y.O.
OD PARR 12 Y.O.
BUCHANANS
BUCHANANS 18 Y.O.
DIMPLE GOLD SELECTION
JW RED LABEL
JW BLACK LABEL
JW BLUE LABEL

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S
JIM BEAM | BLACK | WHITE

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD
JAMESON TRIPLE DISTILLED

JAPONESE WHISKEY

HIBIKI SUNTORY

R\$

179

355

145

266

53

69

65

153

50

50

68

50

59

57

154

72

72

51

46

53

48

62

55

98

130

215

342

251

71

140

123

120

161

270

285

68

75

135

206

58

65

109

299

380

299

55

69

59

271

102

62

78

349

66

71

55

74

278

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

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

CHILE
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC | 2022 60,00

ITALIA
BAGLIORE CHARDONNAY | CUSUMANO | 2020 | SICILIA 88,00

ROSATI 150ML

FRANÇA
VOI LÀ ROSE | 2023 | PROVENCE 130,00

ROSSI 150ML

PORTUGAL
CARM TINTO | 2021 | DOURO 104,00

TOSCANA
CHIANTI FASANO | 2022 | POGGIOTONDO 94,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO
J. ARNOUX | 2014 | JURA 31,00
783,00

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 392,00
ADOLFO LONA | BRUT ROSÉ 280,00
CHANDON ROSE | BRUT | GARIBALDI 347,00

ITÁLIA
VENETO
PROSECCO FASANO | 2024 | VENETO 680,00

FRANÇA CHAMPAGNE
EPERNAY
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY 1.350,00
MOET&CHANDON ICE BRUT 1.500,00
MOET&CHANDON BRUT ROSE 1.179,00

REIMS
RUINART BLANC DE BLANCS 1.405,00

RESERVA ESPECIAL FASANO
REIMS
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL | REIMS 7.828,00

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

ALEMANHA
MOSEL VALLEY
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG PINOT BLANC | 2019 593,00

ITÁLIA
FRIULI
PINOT GRIGIO FASANO | 2023 | DI LENARDO | D.O.C 584,00
FRIULANO CANTARUTTI | 2021 484,00

ALGHERO
LA CALA VERMENTINO | 2022 522,00

ABRUZZO
LUPI REALI TREBBIANO 474,00
TOSCANA
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2021 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 1.529,00
CONDRIEU LES ALEXANDRIN | 2021 2.030,00

PORTUGAL
DOURO
CARM BRANCO | 2022 | DOURO 490,00

VINHO VERDE
PORTAL DA CALÇADA | 2022 313,00
AZEVEDO LOUREIRO E ALVARINHO | 2020 | VINHO VERDE 273,00

ESPANHA
RUEDA
HERMANOS LURTON VERDEJO | 2019 | RUEDA 414,00

RIAS BAIXAS
PAZO DE BARRANTES | 2019 2.865,00
PAZO DE SEÑORANS ALBARINO | 2022 1.154,00

CHILE
COLCHAGUA VALLEY
PETIRROJO SAUV BLANC | 2022 230,00

CACHAPOAL VALLEY
LOS BOLDOS SAUVIGNON BLANC | 2022 675,00
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC | 2022 258,00

LIMARI VALLEY
CLOS DES FOUS LOCURA 1 CHARDONNAY | 2018 444,00

ARGENTINA
MENDOZA
CATENA ALTA CHARDONNAY | 2019 | MENDOZA 1.235,00
RUTINI CHARDONNAY | 2023 | MENDOZA 896,00

GUALTALLARY
ALTOSUR | 2022 505,00

ESTADOS UNIDOS
NAPA VALLEY
SUTTER HOME CHARDONNAY | 2020 358,00
SILVER CREEK CHARDONNAY | 2020 474,00

URUGUAI
MALDONADO
ALBARINO RESERVA | BODEGA GARZON | 2021 | GARZON - PUNTA DEL ESTE 516,00

FASANO

T R A N C O S O

VINHOS | WINE

	R\$		R\$
ROSATI 750ML		CHILE	
		LEYDA VALLEY	
BRASIL		GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2020	420,00
CAMPOS DE CIMA DA SERRA		AMAYNA PINOT NOIR 2021	1.088,00
PINOT NOIR ROSE AVVENTO	192,00		
		CASABLANCA VALLEY	
FRANÇA		KALFU MOLU PINOT NOIR KALFU 2021	278,00
PROVENCE			
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ PREMIUM 2021 PROVENCE	737,00	CENTRAL VALLEY	
VOI LÀ ROSE 2023 PROVENCE	479,00	ESCUDO ROJO GRAN RESERVA 2019	500,00
		ARMADOR CARMENERE ODFJELL 2020	335,00
BORDEAUX			
CHATEAU PENIN ROSÉ 2022 BORDEAUX	850,00	MAULE VALLEY	
		J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON 2019	330,00
ROSSI 750ML		MAIPO VALLEY	
		ALMAVIVA EPU 2020	1.900,00
ITÁLIA		ALMAVIVA 2021 MAIPO VALLEY	5.800
TOSCANA			
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO 2017 DIEVOLE	1.700,00	ACONCAGUA VALLEY	
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2021	510,00	SEÑA 2015	3.463,00
CHIANTI CLASSICO FASANO POGGIOTONDO 2021	650,00		
		COLCHAGUA VALLEY	
PIEMONTE		LA JOYA SYRAH 2020	396,00
BAROLO FASANO 2018	1.738,00	LAPOSTOLLE APALTA 2021	659,00
BAROLO RAVERA 2018	2.015,00		
BARBERA D'ALBA 2022	1.050,00	CACHAPOAL VALLEY	
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO BAROLO 2003	2.279,00	LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON 2022	675,00
ALGHERO		ARGENTINA	
CONNONAU DI SARDEGNA 2020	477,00		
		MENDOZA	
ABRUZZO		RUTINI CABERNET FRANC MALBEC 2023	755,00
EDIZIONE N.23 FANTINI	910,00	RUTINI MALBEC 2021	1.250,00
LUPI REALI MONTEPULCIANO 2023	492,00	TRUMPETER MALBEC 2021	437,00
		DESTINO MALBEC 2022	272,00
FRANÇA		ALTRI FORMATI	
BOURGOGNE			
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES 2015	8.377,00	ROSSI	
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 2020	2.422,00		
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY 2019	1.272,00	FRANÇA	
		BORDEAUX	
BORDEAUX		CLARENDELLE ROUGE 2018	390,00
CHATEAU HAUT BRION 2011	11.099,00	CHATEAU BEL AIR 2021	329,00
CHATEAU CARIGNAN 2019	733,00		
CHATEAU HAUT MYLES 2016	524,00	MAGNUM 1500ML	
CHATEAU BEL AIR 2021	428,00		
		ROSSI	
LANGUEDOC			
POEME GRANDE RESERVE POEME 2019 LANGUEDOC-ROUSSILLON	395,00	TOSCANA	
		CHIANTI FASANO MAGNUM 2015 POGGIOTONDO	900,00
CALVET MERLOT 2021 PAYSD'OC – LANGUEDOC	168,00		
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES 2021 LANGUEDOC	335,00		
		BORDEAUX	
RHONE		CLARENDELLE ROUGE 2016	1.079,00
DOMAINE DE LAMBISQUE 2017 CÔTES DU RHÔNE	406,00		
ESTADOS UNIDOS			
NAPA VALLEY			
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON 2021	447,00		
PORTUGAL			
ALENTEJO			
MARIANA TINTO HERDADE DO ROCIM 2022	560,00		
SOSSEGO TINTO 2022	353,00		
VINHA DO MONTE 2022	452,00		
ALENQUER			
QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC 2019	375,00		
DOURO			
CARM TINTO 2021	381,00		
ESPANHA			
ALBACETE			
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO 2021	410,00		
RIOJA			
RAMON BILBAO CRIANZA 2022	375,00		
URUGUAI			
MALDONADO			
TANNAT DE CORTE BODEGA GARZON 2023 GARZON- PUNTA DEL ESTE	415,00		

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

