

FASANO

TRANCOSO

CAFÉ DA MANHÃ

R\$	PRATOS QUENTES	R\$	
CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST	137,00	Waffles ou Panquecas <i>Waffles or Pancakes</i> Mel e Geléia 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	
CAFÉ DA MANHÃ FASANO FASANO BREAKFAST	189,00	☒ TAPIOCA Queijo Presunto Peito de Peru Frutas Tomate <i>Cheese Ham Turkey Breast Fruits Tomato</i>	35,00
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	
PRATOS A LA CARTE DISHES SERVED À LA CARTE	☒ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS <i>Plain Omelette or Egg Whites Only</i> Queijo Presunto Tomate <i>Cheese Ham Tomato</i>	40,00	
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS <i>Bread and Pastries Selection</i>	☒ OVOS MEXIDOS <i>Scrambled Eggs</i> Bacon Linguiça Presunto Tomate e Manjeriçao <i>Bacon Sausage Ham Tomato and Basil</i>	33,00	
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO <i>Assorted Jam, Butter and Curd Cheese</i>	☉☒ OVOS COZIDOS <i>Boiled Eggs</i>	29,00	
SELEÇÃO DE BOLOS <i>Homemade Cake Selection</i>	☉☒ OVOS POCHÊ <i>Poached Eggs</i>	29,00	
☒ SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS <i>Cold Cuts and Cheese Selection</i>	☉☒ OVOS FRITOS <i>Fried Eggs</i> Bacon Linguiça Presunto Peito de Peru <i>Bacon Sausage Ham Turkey Breast</i>	33,00	
☒☉☒ FRUTAS FRESCAS <i>Fresh Fruits</i>	OVOS BENEDICT <i>Eggs Benedict</i>	43,00	
☉☒ SALMÃO DEFUMADO <i>Smoked Salmon</i>	SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA TOASTED MIGA BREAD SANDWICH		
CEREAIS COM LEITE <i>Cereals with Milk</i>	QUEIJO BRANCO <i>White Cheese</i>	59,00	
☒ IOGURTES <i>Yogurts</i>	PRESUNTO E QUEIJO <i>Ham and Cheese</i>	59,00	
☒ CUSCUZ DE TAPIOCA <i>Tapioca Couscous</i>	QUEIJO E TOMATE <i>Cheese and Tomato</i>	59,00	
BEBIDAS BEVERAGES			
☒☉☒ ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA <i>Espresso Fasano – Italian Roast</i>			
☒☉☒ CAFÉ <i>Coffee</i>			
☒ CAPUCCINO			
☒ LEITE FRIO OU QUENTE <i>Cold or Hot Milk</i>			
☒ ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO <i>Hot or Cold Chocolate</i>			
CHÁ <i>Tea</i>			
☉☒☒ SUCO DE FRUTAS NATURAL <i>Fresh Fruit Juice</i>			

FASANO

T R A N C O S O

ALMOÇO

MENU ALMOÇO		PIATTI PRINCIPALI		R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)		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
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÉ DO DIA ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY		70	✕ 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 RISOTTO	288
ANTIPASTI		83	✕ AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	236
⑩ MINI ACARAJÉ		83	⑩ PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	201
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES		188	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	205
SELEÇÃO DE CROQUETES ASSORTED CROQUETTES		149	✕ ⑩ 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
⑩ CAMARÃO A DORE DORE SHRIMP		149	✕ ⑩ 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
⑩ ISCA DE PEIXE FISH FINGERS		69	✕ ⑩ RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	275
⑩ LULA A DORE FRIED CALAMARI		138	✕ ⑩ RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219
CASQUINHA DE SIRI CRAB MEAT		116	SELEÇÃO BAIANA	
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO		131	✕ ⑩ MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW	01 PESSOA INDIVIDUAL 220
⑩ CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS RAW FISH SELECTIONS		116	✕ ⑩ MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW	02 PESSOAS FOR 2 PEOPLE 347
⑩ CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS		116	✕ ⑩ MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP	246 432
⑩ CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE		95	✕ ⑩ BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	234 432
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN		119	MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	187
✓ ⑩ CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS		105	MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	340
✕ ⑩ INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD			AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO	
✕ 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			MENU BAMBINI MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES	102
PASTA			✕ ⑩ PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	
⑩ CAVATELLI ALLA SPORCELLATA CAVATELLI COM RAGU DE LINGUIÇA CAVATELLI WITH SAUSAGE RAGU		160	PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST	
⑩ FETTUCCINE COM ARAGOSTA E POMODORINI FETTUCCINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA FETTUCCINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO		234	CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON BRAISED BEEF	
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		154	CONTORNI	
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO		197	✕ ⑩ 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	
⑩ LINGUINI CON GAMBERI E ASPARGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS		210	DOLCI	
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA LASAGNA BOLOGNESE		165	TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	68
⑩ PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI		158	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER	68
⑩ SPAGHETTI ALLE SARDE SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO		168	✕ COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA COCADA WITH VANILLA ICE CREAM,	64
⑩ SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI		234	✕ PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS	66
TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS		169	✕ MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE	64
⑩ PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS		211	⑩ ✕ FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT	42
RISOTTI			✕ SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM	51
✕ RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON		281	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
✕ 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		201	CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS RED BERRIES CHEESECAKE	62
✕ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS		286		

FASANO

TRANCOSO

JANTAR

MENU JANTAR

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

ANTIPASTI

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

CRUDO DI MARE
SELEÇÃO DE PEIXES CRUS
RAW FISH SELECTIONS

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

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

STEAK TARTARE
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
TARTAR DE ATUM COM SALADA VERDE
TUNA TARTAR WITH GREEN SALAD

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

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

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO
MARINATED SALMON CARPACCIO

INSALATA DI POLLO CON MOSTARDA DI CREMONA E LATTUGA
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
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

POLENTA DEL GIORNO
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

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

ZUPPE

MINISTRONE
SOPA DE LEGUMES
MIX VEGETABLES SOUP

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

PASTA

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

TAGLIOLINI COM ARAGOSTA E POMODORINI
TAGLIOLINI COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA
TAGLIOLINI PASTA 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 DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO
GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON
POTATO GNOCCHI WITH FILE MIGNON RAGU

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

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

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

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

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

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

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

RISOTTI

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

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

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

PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO IN CROSTA DI FUNGHI
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
CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO COM RISOTTO MILANÉS
BREADED RACK OF LAMB WITH RISOTTO

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

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

ARAGOSTA AL BURRO E ERBE CON VERDURE
LAGOSTA GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS
GRILLED LOBSTER IN BUTTER AND HERBS WITH GRILLED VEGETABLES

FILETTO DI PESCE CON ASPARAGI E PURE DI BANANA
FILÉ DE ARABAIANA EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA
GRILLED ARABAIANA FILLET IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE

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

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

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

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

RISO DI BACCALÁ
ARROZ DE BACALHAU
COD FISH RICE

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

MOQUECA DI ARAGOSTA
MOQUECA DE LAGOSTA
LOBSTER MOQUECA

R\$

198

223

154

165

154

160

166

211

234

271

212

260

210

286

286

264

276

295

246

350

244

264

345

236

340

275

295

477

FASANO

TRANCOSO

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\$

DRINKS CLÁSSICOS

R\$

102

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

67

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

77

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

67

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

70

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

86

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

70

R\$

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

83

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

85

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

84

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

68

165

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

64

229

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

66

235

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

75

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

68

97

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

64

86

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

VODKA CÍROC
VODKA KETEL ONE
YPIOCA SILVER
SAKÉ

42

81

59

57

59

51

DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING DRINKS

BELLINI
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
SPARKLING WINE AND PEACH PULP

112

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

93

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

93

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

75

FASANO

TRANCOSO

DRINKS AUTORAIS

CÍROC VELVET	R\$ 83
VODKA CÍROC, LICOR DE FRAMBOESA, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO <i>CÍROC VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND LEMON JUICE</i>	
TEN SMASH	R\$ 83
GIN TANQUERAY Nº TEN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, HORTELÃ E MANJERICÃO <i>TANQUERAY Nº TEN GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, MINT AND BASIL</i>	
SUNSET NEGRONI	R\$ 78
GIN TANQUERAY Nº TEN, APEROL, VERMUTE ROSSO E LICOR DE MARACUJÁ <i>TANQUERAY Nº TEN GIN, APEROL, RED VERMOUTH AND PASSION FRUIT LIQUEUR</i>	
BLUE OLD FASHIONED	R\$ 495
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL, AÇÚCAR, ANGOSTURA E BITTER DE LARANJA <i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY, DEMERARA SUGAR, ANGOSTURA AND ORANGE BITTERS</i>	
GOLD & APPLE SOUR	R\$ 139
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇA VERDE, SUCO DE LIMÃO, E XAROPE DE AÇÚCAR <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, AND SUGAR SYRUP</i>	

SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL 300 ML	R\$ 18
S. PELLEGRINO 505 ML	R\$ 42
ACQUA PANNA 505 ML	R\$ 42
SODA	R\$ 18
SUCO DE TOMATE TOMATO JUICE	R\$ 36
SUCOS DIVERSOS JUICES	R\$ 26
RED BULL ENERGY DRINK SUGAR FREE TROPICAL	R\$ 35
ÁGUA DE COCO NATURAL	R\$ 18

CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO FASANO	R\$ 20
CAPUCCINO	R\$ 25
CHÁ VARIADOS	R\$ 20

CERVEJAS | BEERS

CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	R\$ 29
CORONA CERO (0% ÁLCOOL) – PILSEN MÉXICO 330 ML	R\$ 29
STELLA ARTOIS PURE GOLD LAGER BÉLGICA 330 ML	R\$ 27
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 275 ML	R\$ 27

VODKA

CÍROC FRANÇA	R\$ 88
KETEL ONE HOLANDA	R\$ 59
BELVEDERE POLÓNIA	R\$ 96
GREY GOOSE FRANÇA	R\$ 98

GIN

TANQUERAY Nº TEN	R\$ 84
TANQUERAY LONDON DRY	R\$ 66
GORDON'S	R\$ 66
MALFY LIMONE	R\$ 84
BOMBAY	R\$ 66
HENDRICK'S	R\$ 106

RUM

ZACAPA X.O.	R\$ 175
ZACAPA CENTENARIO	R\$ 100
HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O.	R\$ 68
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	R\$ 82
H. CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	R\$ 171
MALIBU	R\$ 42
BACARDI CARTA ORO	R\$ 56
BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 53

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	R\$ 137
DON JULIO BLANCO	R\$ 107
ALTOS PLATA	R\$ 87
1800 REPOSADO	R\$ 98
1800 SILVER	R\$ 84

CACHAÇA

YPIOCA 150 MARANGUAPE -CE	R\$ 68
YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	R\$ 64
YPIOCA SILVER - CE	R\$ 41

AGUARDENTE | SPIRIT

ABSINTO	R\$ 80
PISCO CAPEL CHILE	R\$ 58

SAKÉ

GEKKEIKAN TRADICIONAL	R\$ 68
GEKKEIKAN SILVER	R\$ 78
HAKUSHIKA HONJOZO YAMADANISHIKI	R\$ 72
HAKUSHIKA JUNMAI YAMADANISHIKI	R\$ 81
TAKASHIMIZU SEISEN KARAKUCHI	R\$ 69

CONHAQUE | COGNAC

HENNESSY XO	R\$ 542
HENNESSY VSOP	R\$ 194
MARTELL VSOP	R\$ 179
MARTELL X.O.	R\$ 355
REMY MARTIN V.S.O.P.	R\$ 145
REMY MARTIN X.O.	R\$ 266

LICOR | LIQUEUR

BAILEYS	R\$ 53
LICOR 43	R\$ 69
AMARULA	R\$ 65
CHARTREUSE VERDE	R\$ 153
COINTREAU	R\$ 50
FRANGELICO	R\$ 50
LIMONCELLO VILLA MASSA	R\$ 68
PEACH TREE	R\$ 50
SAMBUCA	R\$ 59
JÄGERMEISTER ALEMANHA	R\$ 62
TIA MARIA	R\$ 57

AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO

MONKEY 47 SLOE GIN	R\$ 154
LILLET BLANC	R\$ 72
LILLET ROSÉ	R\$ 72
CAMPARI	R\$ 51
APEROL	R\$ 46
FERNET BRANCA	R\$ 53
MARTINI ROSSO / BIANCO	R\$ 48

SCOTCH WHISKY STANDARD

JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 68
FAMOUS GROUSE 08 Y.O.	R\$ 55

SCOTCH SINGLE MALT

THE SINGLETON 12 Y.O. HIGHLAND	R\$ 71
CARDHU 12 Y.O. SPEYSIDE	R\$ 98
THE GLENLIVET FOUNDERS	R\$ 98
THE GLENLIVET CARIBBEAN	R\$ 110
THE GLENLIVET 15 Y.O. SPEYSIDE	R\$ 215
THE GLENLIVET 18 Y.O. SPEYSIDE	R\$ 342
ABERLOUR 14 Y.O.	R\$ 251
GLENKINCHIE 12 Y.O.	R\$ 123
GLENMORANGIE 12 Y.O.	R\$ 120
THE GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	R\$ 161
THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.	R\$ 270
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.	R\$ 285

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	R\$ 349
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	R\$ 326
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	R\$ 206
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	R\$ 135
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 78
OLD PARR 12 Y.O.	R\$ 69
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	R\$ 68
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	R\$ 75
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	R\$ 135
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	R\$ 206
BALLANTINE'S FINEST	R\$ 50
BALLANTINE'S BOURBON AMERICAN BARREL	R\$ 53
BALLANTINE'S 17 Y.O.	R\$ 109
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	R\$ 326
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	R\$ 299
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN 21 Y.O.	R\$ 483
BUCHANAN'S	R\$ 59
BUCHANAN'S 18 Y.O.	R\$ 271
DIMPLE GOLD SELECTION	R\$ 102

AMERICAN WHISKEY

BULLEIT BOURBON	R\$ 65
JACK DANIEL'S	R\$ 66
JIM BEAM (BLACK WHITE)	R\$ 71

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD	R\$ 55
JAMESON TRIPLE DISTILLED	R\$ 74

JAPANESE WHISKEY

HIBIKI SUNTORY	R\$ 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
OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

TRANCOSO

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150ML

FRANÇA
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY 308,00

BIANCHI 150ML

CHILE
PETIRROJO SAUV BLANC | 2022 60,00

PORTUGAL
SOSSEGO BRANCO | 2024 78,00

ROSATI 150ML

BRASIL
PINOT NOIR ROSE
| AVVENTO | CAMPOS DE CIMA DA SERRA 60,00

ROSSI 150ML

BRASIL
FAMÍLIA DAVO SYRAH | 2024 98,00

PORTUGAL
SOSSEGO TINTO | 2024 60,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO 39,00

PORTO

TAYLORS TAWNY
10 ANOS 265,00

POÇAS TAWNY
20 ANOS 198,00

DOLCI 85ML

CHATEAU LES COMPÈRES | SAUTERNES 123,00

SPUMANTI 750ML

R\$

ITÁLIA

VENETO
PROSECCO FASANO | 2024 | VENETO 680,00

FRANÇA CHAMPAGNE

EPERNAY
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY 1.672,00
MOET&CHANDON BRUT ROSE 1.699,00
MOET&CHANDON ICE BRUT 1.628,00

SPUMANTI SEM ÁLCOOL

CATALUNHA
FREIXENET SEM ÁLCOOL | 2022 | ESPANHA 257,00

BIANCHI 750ML

ITÁLIA

FRIULI
FRIULANO CANTARUTTI | 2021 610,00
PINOT GRIGIO FASANO | 2024 | DI LENARDO | D.O.C 584,00

ABRUZZO

LUPI REALI TREBBIANO 476,00

FRANÇA

RHONE
GUIGAL CONDRIEU | 2016 1.529,00
CONDRIEU LES ALEXANDRIN | 2021 2.257,00

BOURGOGNE

PETIT SEGUIN OT-BORDET | 2023 | BOURGOGNE 940,00

ESTADOS UNIDOS

NAPA VALLEY
SILVER CREEK CHARDONNAY | 2023 497,00

AUSTRÁLIA

SOUTH AUSTRALIA
ANGOVE LONG ROW RIESLING | 2021 278,00

PORTUGAL

VINHO VERDE
AZEVEDO LOUREIRO E ALVARINHO | 2020 | VINHO VERDE 298,00

ALENTEJO

SOSSEGO BRANCO | 2022 | ALENTEJO 353,00

ESPANHA

RIAS BAIXAS
PAZO DE BARRANTES | 2019 3.395,00
PAZO DE SEÑORANS ALBARINO | 2022 1.197,00

CHILE

CACHAPOAL VALLEY
LOS BOLDOS SAUVIGNON BLANC | 2022 456,00
MASCARA DE FUEGO CHARDONNAY | 2022 328,00

ARGENTINA

MENDOZA
RUTINI CHARDONNAY | 2023 | MENDOZA 896,00

ÁFRICA DO SUL

CAPE TOWN
DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC | 2022 493,00

FASANO

TRANCOSO

VINHOS | WINE

	R\$		R\$
ROSATI 750ML		CHILE	
CAMPOS DE CIMA DA SERRA PINOT NOIR ROSE AVVENTO	240,00	MAULE VALLEY J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON 2019	380,00
URUGUAI		LEYDA VALLEY GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2020	502,00
MALDONADO PINOT NOIR ESTATE ROSÉ BODEGAS GARZON 2024	362,00	AMAYNA PINOT NOIR 2021	1.128,00
ROSSI 750ML		MAIPO VALLEY ALMAVIVA EPU 2021	1.900,00
BRASIL		ALMAVIVA 2021 MAIPO VALLEY	7.108,00
RIBEIRÃO BRANCO FAMÍLIA DAVO SYRAH 2024	492,00	COLCHAGUA VALLEY LA JOYA SYRAH 2020	396,00
ITÁLIA		LAPOSTOLLE APALTA 2021	683,00
TOSCANA CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2021 TOSCANA	510,00	CACHAPOAL VALLEY LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON 2022	675,00
SICILIA BAGLIORE NERO D'ÁVOLA CUSUMANO 2021	266,00	ARGENTINA	
NICOSIA NERO D'AVOLA 2023	402,00	MENDOZA RUTINI CABERNET FRANC MALBEC 2023	784,00
PIEMONTE BAROLO FASANO 2018	1.738,00	RUTINI MALBEC 2022	1.297,00
BAROLO RAVERA 2018	3.659,00	TRUMPETER MALBEC 2024	437,00
BARBERA D'ALBA 2022	1.050,00	DESTINO MALBEC 2024	272,00
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO BAROLO 2003	2.362,00	ALTRI FORMATI	
ALGHERO CANNONAU DI SARDEGNA 2020	477,00	MEZZE BOTTIGLIE	
ESPANHA		ROSSI	
RIOJA RAMON BILBAO CRIANZA 2022	395,00	FRANÇA	
FRANÇA		BORDEAUX CHATEAU BEL AIR 2021	340,00
BOURGOGNE MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES 2015	9.308,00	ITALIA	
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY 2019	1.468,00	TOSCANA CASTELLO BANFI ROSSO DI MONTALCINO SIRO PACENTI	649,00
BORDEAUX CHATEAU CARIGNAN 2019	733,00	MAGNUM 1500ML	
CHATEAU BEL AIR 2021	453,00	ROSSI	
LANGUEDOC CALVET MERLOT 2023 PAYSD'OC - LANGUEDOC	234,00	TOSCANA CHIANTI FASANO MAGNUM 2015 POGGIOTONDO	900,00
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES 2021 LANGUEDOC	335,00		
ESTADOS UNIDOS			
NAPA VALLEY SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON 2021	497,00		
PORTUGAL			
ALENTEJO SOSSEGO TINTO 2022	353,00		
VINHA DO MONTE 2022	469,00		
ALENQUER QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC 2019	375,00		
URUGUAI			
MALDONADO TANNAT DE CORTE BODEGA GARZON 2023 GARZON- PUNTA DEL ESTE	518,00		

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

