FASANO

TRANCOSO

CAFÉ DA MANHÃ

	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. *BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, ASSORTED JAMS, BUTTER, FRESH FRUIT JUICE, COFFEE AND MILK, HOT OR COLD CHOCOLATE AND TEA.*	137,00
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. *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*	189,00

PRATOS A LA CARTE \| DISHES SERVED À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS *BREAD AND PASTRIES SELECTION*	31,00
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO *ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE*	25,00
SELEÇÃO DE BOLOS *HOMEMADE CAKE SELECTION*	26,00
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS *COLD CUTS AND CHEESE SELECTION*	39,00
FRUTAS FRESCAS *FRESH FRUITS*	43,00
SALMÃO DEFUMADO * *SMOKED SALMON*	61,00
CEREAL COM LEITE *CEREAL WITH MILK*	24,00
IOGURTES *YOGURTS*	22,00
CUSCUZ DE TAPIOCA *TAPIOCA COUSCOUS*	28,00

BEBIDAS \| BEVERAGES

CAFÉ FASANO - TORRA ITALIANA | *ESPRESSO FASANO - ITALIAN ROAST*	20,00
CAFÉ EXPRESSO | *ESPRESSO COFFEE*	20,00
CAPUCCINO	25,00
LEITE FRIO OU QUENTE | *COLD OR HOT MILK*	24,00
ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO | *HOT OR COLD CHOCOLATE*	24,00
CHÁ | *TEA*	21,00
SUCO DE FRUTAS NATURAL | *FRESH FRUIT JUICE*	27,00

PRATOS QUENTES	R$
WAFFLES OU PANQUECAS | WAFFLES OR PANCAKES MEL E GELÉIA | FRUTAS E MEL | GELEIA *HONEY AND JAM | FRUITS E HONEY | JAM*	38,00
BANANA DA TERRA COZIDA *COOKED PLANTAIN*	26,00
TAPIOCA QUEIJO | PRESUNTO | PEITO DE PERU | FRUTAS | TOMATE *CHEESE | HAM | TURKEY BREAST | FRUITS | TOMATO*	35,00
CUSCUZ DE MILHO *CORN COUSCOUZ* SIMPLES | CARNE DE SOL | BANANA | QUEIJO COALHO *PLAIN | JERKED BEEF | PLANTAIN | COALHO CHEESE*	40,00
OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS *PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY* QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE *CHEESE | HAM | TOMATO*	40,00
OVOS MEXIDOS *SCRAMBLED EGGS* BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | TOMATE E MANJERICÃO *BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL*	33,00
OVOS COZIDOS *BOILED EGGS*	29,00
OVOS POCHÊ * *POACHED EGGS*	29,00
OVOS FRITOS *FRIED EGGS* BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | PEITO DE PERU *BACON | SAUSAGE | HAM | TURKEY BREAST*	34,00
OVOS BENEDICT *EGGS BENEDICT*	44,00

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

QUEIJO BRANCO *WHITE CHEESE*	40,00
PRESUNTO E QUEIJO *HAM AND CHEESE*	40,00
QUEIJO E TOMATE *CHEESE AND TOMATO*	40,00

AMERICAN EXPRESS

FASANO

TRANCOSO

ALMOÇO

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

Ⓢ MINI ACARAJÉ 72

SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS 85
QUEIJO, CARNE SECA E CAMARÕES
ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES CHEESE, DRIED MEAT AND SHRIMP

SELEÇÃO DE CROQUETES 85
CARNE E PARMA
ASSORTED CROQUETTES BEEF AND PARMA HAM

Ⓢ CAMARÃO A DORE 192
DORE SHRIMP

Ⓢ ISCA DE PEIXE 149
FISH FINGERS

Ⓢ CASQUINHA DE SIRI 72
CRAB MEAT

BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI 140
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA
BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO

Ⓢ PESCE BIANCO CRUDO * 146
CRUDO DE PEIXE BRANCO, RÚCULA E ALCAPARRA
RAW WHITE FISH, ARUGULA AND CAPERS

Ⓢ CEVICHE DI PESCE BIANCO * 165
CEVICHE DE PEIXE BRANCO COM LEITE DE COCO
WHITE FISH CEVICHE WITH COCONUT MILK

Ⓢ CARPACCIO ALLA FASANO * 118
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO ALLA GERO * 118
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN

Ⓢ CARPACCIO DI ZUCCHINE 95
V CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA
ZUCCHINI CARPACCIO WITH TOASTS

𝒳 Ⓢ INSALATA DI CUORI DI PALMA 97
V MIX DE FOLHAS, PALMITO, AMÊNDOAS E QUEIJO MINAS
MIXED GREENS, HEARTS OF PALM, ALMONDS, AND MINAS CHEESE

𝒳 INSALATA DI TONNO CON MOZZARELLA DI BUFALA * 145
ATUM, MUSSARELA DE BÚFALA, PISTACHE E CREME BALSÂMICO
TUNA, BUFFALO MOZZARELLA, PISTACHIOS, AND BALSAMIC GLAZE

𝒳 Ⓢ INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO * 150
SALADA VERDE, ARROZ VERMELHO, SALMÃO DEFUMADO, MAÇÃ VERDE, AZEITONAS, CASTANHA DE CAJU E ALCAPARRONE
GREEN SALAD, RED RICE, SMOKED SALMON, GREEN APPLE, OLIVES, CASHEWS, AND LARGE CAPER BERRIES

𝒳 INSALATA CAPRESE 108
MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
BUFALO MUSSARELA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PASTA	R$
CAVATELLI ALLA SPORCELLATA CAVATELLI COM RAGU DE LINGUIÇA *CAVATELLI WITH SAUSAGE RAGU*	160
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MUSSARELA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO *BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL*	156
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM TOMATE CEREJA, BERINJELA E MUSSARELA DE BÚFALA *GNOCCHI WITH TOMATO, EGGPLANT AND BUFFALO MOZZARELLA*	150
LINGUINI CON GAMBERI, POMODORINI E FUNGHI LINGUINE COM CAMARÃO, TOMATE CEREJA E COGUMELO *LINGUINE WITH SHRIMP CHERRY TOMATOES, AND MUSHROOMS*	210
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA *LASAGNA BOLOGNESE*	167
STROZZAPRETI ALL' AMATRICIANA STROZZAPRETI, GUANCIALE, MOLHO POMODORO E PECORINO *STROZZAPRETI, GUANCIALE, POMODORO SAUCE AND PECORIN CHEESE*	166
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM CAMARÃO, MEXILHÃO E POLVO *SPAGHETTI WITH SHRIMP, MUSSEL AND OCTOPUS*	245
PENNE ALLA VODKA PENNE AO MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA *PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA*	139

RISOTTI	R$
𝒳 RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO *RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON*	285
𝒳 RISOTTO DI ZUCCA CON GORGONZOLA RISOTO DE ABOBÓRA COM GORGOZOLA *PUMPKIN RISOTTO WITH GORGONZOLA*	159
𝒳 RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAMARÃO, MEXILHÃO E POLVO *RISOTTO WITH SHRIMP, MUSSEL AND OCTOPUS*	294

PIATTI PRINCIPALI

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*	268
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*	290
Ⓢ 𝒳 STINCO DI AGNELLO CON LENTICCHIE CREMOSE STINCO DE CORDEIRO COM LENTILHA CREMOSA *LEG OF LAMB WITH CREAMY LENTILS*	250
TAGLIATA DI SCAMONE CON SALSA AL MARSALA RECORTE DE ALCATRA AO MOLHO MARSALA COM FETUCCINE NA MANTEIGA E SALVIA *SIRLOIN STEAK WITH MARSALA SAUCE AND FETUCCINE WITH BUTTER AND SAGE*	286
Ⓢ 𝒳 PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA *FISH OF THE DAY*	208
Ⓢ 𝒳 POLPO ALLA MEDITERRANEA E VERDURE SALTATE TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERRÂNEO E LEGUMES SALTEADOS *GRILLED OCTOPUS WITH SAUTÉED VEGETABLES*	230
CACCIUCCO DI FRUTTI DI MARE (SERVE 2 PESSOAS) LAGOSTIM, POLVO, CAMARÃO, PEIXE, MEXILHÃO COM CASCA, AZEITONAS E ALCAPARRAS SERVIDO COM NHOQUE DORATI *CRAYFISH, OCTOPUS, SHRIMP, FISH, MUSSELS IN THE SHELL, OLIVES, AND CAPERS SERVED WITH DORATI GNOCCHI*	710

FASANO

TRANCOSO

ALMOÇO

SELEÇÃO BAIANA	01 PESSOA *INDIVIDUAL*	02 PESSOAS *FOR 2 PEOPLE*
MOQUECA DE PEIXE | *BRAZILIAN FISH STEW*	226	357
MOQUECA DE CAMARÃO | *BRAZILIAN SHRIMP STEW*	241	408
MOQUECA MISTA | *PEIXE E CAMARÃO* BRAZILIAN STEW | *FISH AND SHRIMP*	253	443
BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ *CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE AND TOASTED CASSAVA FLOUR*	241	445
MOQUECA DE BANANA DA TERRA *PLANTAIN BRAZILIAN STEW*	192	
MOQUECA DE FRUTOS DO MAR *SEAFOOD MOQUECA*	350	

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

MENU BAMBINI 125
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 FILE MIGNON
BRAISED BEEF

CONTORNI

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, LEGUMES, FEIJÃO, OU PURE DE BATATA, PENNE NA MANTEIGA OU POMODORO
SIDE DISHES | RICE, FRENCH FRIES, VEGETABLES, BEANS, AND POTATO PUREE, PENNE WITH BUTTER OR TOMATO SAUCE

DOLCI	R$
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*	64
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ *ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER*	69
COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA *COCADA WITH VANILA ICE CREAM,*	65
PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS *PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS*	67
TORTA DELLA NONNA TORTA RECHEADA COM CREME DE CONFEITEIRO E PINOLI *TART FILLED WITH PASTRY CREAM AND PINE NUTS*	65
CREMA AL MASCARPONE CON SALSA AL CIOCCOLATO CREME DE MASCARPONE COM CALDA DE CHOCOLATE *MASCARPONE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE*	60
BACCARAT TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO ACOMPANHADA DE CROCANTE DE AVELÃS E CALDA DE CAFÉ *DARK CHOCOLATE MOUSSE TART WITH HAZELNUT CRUNCH AND COFFEE SAUCE*	70
FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO *SEASONAL FRUIT*	42
SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO *HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM*	51
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
CROSTATA AL LIMONE CON SALSA AI LAMPONI TORTA DE LIMÃO COM CALDA DE FRAMBOESA *LEMON TART WITH RASPBERRY SAUCE*	65

SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*
SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*
VEGETARIANO | *VEGETARIAN*
SEM AÇÚCAR | *SUGAR FREE*

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN, LEITE, CASTANHAS E OVOS
ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN , DAIRY, NUTS AND EGGS

*ESTES ITENS SÃO CRUS OU MALCOZIDOS OU PODEM CONTER INGREDIENTES CRUS OU MALCOZIDOS. O CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU MALCOZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA)

THESE ITEMS ARE RAW OR UNDERCOOKED, OR MAY CONTAIN RAW OR UNDERCOOKED INGREDIENTS. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, FISH, SHELLFISH, SEAFOOD, OR EGGS MAY INCREASE THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

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

PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE
KINDLY REFREAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
OUR KITCHEN AND ITS DEPENDENCIES ARE ALLOWED FOR YOUR VISITATION.

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

SE BEBER NÃO DIRIJA
DON'T DRINK AND DRIVE

FASANO

TRANCOSO

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 140
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA
BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO

CARPACCIO ALLA FASANO * 118
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO ALLA GERO * 118
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN

STEAK TARTARE * 245
TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON
FILÉ MIGNON TARTAR WITH CAPERS, PARSLEY AND DIJON MUSTARD

TONNO CON STRACCIATELLA * 129
ATUM SELADO, STRACCIATELLA E HORTELÃ
SEALED TUNA, STRACCIATELLA AND MINT

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

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO * 120
CARPACCIO DE SALMÃO DEFUMADO COM MOSTARDA EM GRÃOS
SMOKED SALMON CARPACCIO WITH GRAIN MUSTARD

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO * 150
SALADA VERDE, ARROZ VERMELHO, SALMÃO DEFUMADO, MAÇÃ VERDE, AZEITONAS, CASTANHA DE CAJU E ALCAPARRONE
GREEN SALAD, RED RICE, SMOKED SALMON, GREEN APPLE, OLIVES, CASHEWS, AND LARGE CAPER BERRIES

INSALATA DI CUORI DI PALMA 95
MIX DE FOLHAS, PALMITO, AMÊNDOAS E QUEIJO MINAS
MIXED GREENS, HEARTS OF PALM, ALMONDS, AND MINAS CHEESE

INSALATA CAPRESE 108
MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
BUFALO MUSSARELA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ZUPPE

	R$
MINESTRONE SOPA DE LEGUMES *MIX VEGETABLES SOUP*	106
CAPELETTI IN BRODO CAPELETTI EM CALDO *CAPELETTI IN BROTH*	125
CREMA DI ASPARAGI CREME DE ASPARGO *ASPARAGUS CREAM*	122
ZUPPA DI CIPOLLE SOPA DE CEBOLA *ONION SOUP*	110

PASTA

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOSSARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO *BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL*	156
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON *POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU*	169
MACCHERONI CON CREMA DI CAVOLFIORE MACCHERONI COM CREME DE COUVE-FLOR, RASPAS DE LIMÃO E OVAS DE MUJOL *MACCHERONI WITH CAULIFLOWER CREAM, LEMON ZEST, AND MULLET ROE*	161
PAPPARDELLE CON RAGÚ DI AGNELLO PAPPARDELLE COM RAGU DE CORDEIRO FINALIZADO COM FONDUTA DE PECORINO *PAPPARDELLE WITH LAMB RAGÙ FINISHED WITH PECORINO FONDUTA*	230
LINGUINE CON SCAMPI E POMODORO LINGUINE COM LAGOSTIM E TOMATE *LINGUINE WITH LANGOUSTINES AND TOMATOES*	195
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM CAMARÃO, MEXILHÃO E POLVO *SPAGHETTI WITH SHRIMP, MUSSEL AND OCTOPUS*	245
SPAGHETTI ALLA CARBONARA * SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE *SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE*	179
CAVATELLI ALLA SPORCELLATA CAVATELLI COM RAGU DE LINGUIÇA *CAVATELLI WITH SAUSAGE RAGU*	160
PENNE ALLA VODKA PENNE AO MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA *PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA*	139

RISOTTI

RISOTTO COE SECOE RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS *SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES*	215
RISOTTO AI FUNGHI RISOTO DE COGUMELOS *MUSHROOM RISOTTO*	166
RISOTTO CON PERE, GORGONZOLA E CREMA DI ACETO BALSAMICO RISOTO DE PERA, GORGONZOLA E CREME BALSAMICO *RISOTO DE PERA, GORGONZOLA E BALSÂMICO*	159
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAMARÃO, MEXILHÃO E POLVO *RISOTTO WITH SHRIMP, MUSSEL AND OCTOPUS*	294

FASANO

TRANCOSO

JANTAR

PIATTI PRINCIPALI	R$
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*	271
T-BONE AL BURRO ALLE ERBE T-BONE NA MANTEIGA E ERVAS COM LEGUMES ASSADOS *T-BONE STEAK IN BUTTER AND HERBS WITH ROASTED VEGETABLES*	399
SCALOPPINA CON SALSA AL MARSALA ESCALOPE COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE PARMESÃO *ESCALOPE WITH MARSALA SAUCE AND PARMESAN RISOTTO*	192
COSTATA DI ANGUS CON GNOCCHI COSTELA DE ANGUS ASSADA COM GNOCCHI NA MANTEIGA E SALVIA *ROASTED ANGUS RIBS WITH GNOCCHI IN BUTTER AND SAGE*	413
STINCO DI AGNELLO CON ZUCCA ARROSTO STINCO DE CORDEIRO COM ABÓBORA ASSADA NA MANTEIGA NOISETTE E AMÊNDOAS *LEG OF LAMB WITH PUMPKIN ROASTED IN NOISETTE BUTTER AND ALMONDS*	190
BRASATO CON RISOTTO AI PORRI BRASATO DE FILÉ COM RISOTO DE ALHO PORÓ *ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND LEEK RISOTTO*	253
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*	248
BACCALÁ ALLA ROMANA CON PURÉ DI PATATE BACALHAU COM PURÊ DE BATATA, TOMATE, CEBOLA E PINOLI *COD WITH MASHED POTATOES, TOMATO, ONION AND PINE NUTS*	226
POLPO ALLA MEDITERRANEA E VERDURE SALTATE TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERÂNEO E LEGUMES SALTEADOS *GRILLED OCTOPUS WITH SAUTÉED VEGETABLES*	230
COSCIA E SOVRACOSCIA D'ANATRA CON POLENTA COXA E SOBRECOXA DE PATO COM POLENTA E MOLHO DE LARANJA *DUCK LEG AND THIGH WITH POLENTA AND ORANGE SAUCE*	210
MENU BAMBINI MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS *UP TO 12 YEAR OLD KIDS | INCLUDES 3 SIDE DISHES*	125
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA *FISH OF THE DAY*	
PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO *CHICKEN BREAST*	
CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILE MIGNON *BRAISED BEEF*	

CONTORNI

ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, LEGUMES, FEIJÃO,
PURE DE BATATA, PENNE NA MANTEIGA OU POMODORO
SIDE DISHES \| RICE, FRENCH FRIES, VEGETABLES, BEANS, POTATO PUREE, PENNE WITH BUTTER OR TOMATO SAUCE

DOLCI	R$
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*	64
COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA *COCADA WITH VANILLA ICE CREAM*	65
PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS *PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS*	67
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ *ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER*	69
TORTA DELLA NONNA TORTA RECHEADA COM CREME DE CONFEITEIRO E PINOLI *TART FILLED WITH PASTRY CREAM AND PINE NUTS*	65
CREMA AL MASCARPONE CON SALSA AL CIOCCOLATO CREME DE MASCARPONE COM CALDA DE CHOCOLATE *MASCARPONE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE*	60
BACCARAT TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO ACOMPANHADA DE CROCANTE DE AVELÃS E CALDA DE CAFÉ *DARK CHOCOLATE MOUSSE TART WITH HAZELNUT CRUNCH AND COFFEE SAUCE*	70
FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO *SEASONAL FRUIT*	43
SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO *HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM*	52
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
CROSTATA AL LIMONE CON SALSA AI LAMPONI TORTA DE LIMÃO COM CALDA DE FRAMBOESA *LEMON TART WITH RASPBERRY SAUCE*	65

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

*ESTES ITENS SÃO CRUS OU MALCOZIDOS OU PODEM CONTER INGREDIENTES CRUS OU MALCOZIDOS. O CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU MALCOZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA)

THESE ITEMS ARE RAW OR UNDERCOOKED, OR MAY CONTAIN RAW OR UNDERCOOKED INGREDIENTS. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, FISH, SHELLFISH, SEAFOOD, OR EGGS MAY INCREASE THE RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

FASANO

TRANCOSO

DRINKS

DRINKS CLÁSSICOS

	R$
COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, LICOR DE LARANJA, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO *KETEL ONE VODKA, ORANGE LIQUEUR, CRANBERRY AND LEMON JUICE*	69
ESPRESSO MARTINI VODKA KETEL ONE, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ ESPRESSO *KETEL ONE VODKA, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO*	79
BLOODY MARY VODKA KETEL ONE, SUCO DE TOMATE, BLOODY MIX E SUCO DE LIMÃO *KETEL ONE VODKA, TOMATO JUICE, BLOODY MIX AND LIME JUICE*	69
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*	72
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*	72
NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY,CAMPARI E VERMUTE ROSSO *TANQUERAY LONDON DRY GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH*	84
FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR E BITTER *TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND BITTER*	87
GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA *TANQUERAY LONDON DRY GIN AND TONIC WATER*	86
MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU *DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE AND COINTREAU*	169
DAIQUIRI RUM ZACAPA CENTENÁRIO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR *ZACAPA CENTENARIO RUM, LEMON JUICE AND SUGAR SYRUP*	229
MOJITO RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÁO, HORTELÃ, XAROPE DE AÇÚCAR E AGUA COM GÁS *ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER*	235
BOULEVARDIER WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E CAMPARI *BULLEIT BOURBON WHISKY, RED VERMOUTH AND CAMPARI*	77
MANHATTAN WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER *BULLEIT BOURBON WHISKY, RED VERMOUTH AND BITTER*	99
PENICILLIN JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E GENGIBRE *JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, LEMON JUICE, HONEY E GINGER*	88

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

VODKA CÎROC	83
VODKA KETEL ONE	60
YPIOCA SILVER	57
SAKÊ	60

DRINKS COM ESPUMANTE
SPARKLING DRINKS

	R$
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS *APEROL, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER*	94
LILLET ROSE SPRITZ LILLET ROSE, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS *LILLET ROSE, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER*	95
LILLET TÔNICA LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA *LILLET ROSE AND TONIC WATER*	76

DRINKS AUTORAIS

CÎROC VELVET VODKA CÎROC, LICOR DE FRAMBOESA, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO *CÎROC VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND LEMON JUICE*	85
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*	85
SUNSET NEGRONI GIN TANQUERAY Nº TEN, APEROL, VERMUTE ROSSO E LICOR DE MARACUJÁ *TANQUERAY Nº TEN GIN, APEROL, RED VERMOUTH AND PASSION FRUIT LIQUEUR*	80
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*	495
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*	143

	R$
SOFT DRINKS	
ÁGUA MINERAL 300 ML	18
S. PELLEGRINO 505 ML	43
ACQUA PANNA 505 ML	43
SODA	18
SUCO DE TOMATE | *TOMATO JUICE*	37
SUCOS DIVERSOS | *JUICES*	27
RED BULL ENERGY DRINK SUGAR FREE | TROPICAL	36
ÁGUA DE COCO NATURAL	19
CAFÉ | COFFEE	
ESPRESSO	20
CAPUCCINO	25
CHÁ VARIADOS	21
CERVEJAS | BEERS	
CORONA PILSEN | MÉXICO | 330 ML	29
CORONA CERO | (0% ÁLCOOL) – PILSEN | MÉXICO | 330 ML	29
STELLA ARTOIS PURE GOLD | LAGER | BÉLGICA | 330 ML	28
STELLA ARTOIS | LAGER | BÉLGICA | 275 ML	28
VODKA	
CÎROC | FRANÇA	90
KETEL ONE | HOLANDA	60
BELVEDERE | POLÔNIA	98
GREY GOOSE | FRANÇA	100

FASANO

TRANCOSO

DRINKS

	R$
GIN	
TANQUERAY Nº TEN	86
TANQUERAY LONDON DRY	68
GORDON'S	66
MALFY LIMONE	84
BOMBAY	68
HENDRICK'S	109
RUM	
ZACAPA X.O.	180
ZACAPA CENTENARIO	103
HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O.	70
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	84
H. CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	176
MALIBU	42
BACARDI CARTA ORO	56
BACARDI CARTA BLANCA	53
	R$
TEQUILA	
DON JULIO REPOSADO	141
DON JULIO BLANCO	109
ALTOS PLATA	87
1800 REPOSADO	100
1800 SILVER	84
CACHAÇA	
YPIOCA 150 | MARANGUAPE -CE	64
YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE	65
YPIOCA SILVER - CE	41
AGUARDENTE | SPIRIT	
ABSINTO	80
PISCO | CAPEL | CHILE	58
SAKÊ	
GEKKEIKAN TRADICIONAL	70
GEKKEIKAN SILVER	78
HAKUSHIKA HONJOZO YAMADANISHIKI	72
HAKUSHIKA JUNMAI YAMADANISHIKI	81
TAKASHIMIZU SEISEN KARAKUCHI	65
CONHAQUE | COGNAC	
HENNESSY XO	542
HENNESSY VSOP	194
MARTELL VSOP	179
MARTELL X.O.	355
REMY MARTIN V.S.O.P.	145
RÉMY MARTIN X.O.	273
LICOR | LIQUEUR	
CABRA LAB	60
BAILEYS	54
LICOR 43	70
AMARULA	66
CHARTREUSE VERDE	153
COINTREAU	51
FRANGELICO	51
LIMONCELLO VILLA MASSA	70
PEACH TREE	50
SAMBUCA	59
JÄGERMEISTER | ALEMANHA	62
TIA MARIA	57
AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO	
MONKEY 47 SLOE GIN	154
LILLET BLANC	72
LILLET ROSÉ	72
CAMPARI	51
APEROL	46
FERNET BRANCA	54
MARTINI ROSSO / BIANCO	48

	R$
SCOTCH WHISKY STANDARD	
JOHNNIE WALKER RED LABEL	68
FAMOUS GROUSE 08 Y.O.	55
SCOTCH SINGLE MALT	
THE SINGLETON 12 Y.O. | HIGHLAND	73
CARDHÙ 12 Y.O. | SPEYSIDE	101
GLENKINCHIE 12 Y.O.	123
THE GLENLIVET FOUNDERS	98
THE GLENLIVET CARIBBEAN	110
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE	215
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE	342
ABERLOUR 14 Y.O.	251
GLENMORANGIE 12 Y.O.	120
THE GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE	165
THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.	278
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.	293
SCOTCH WHISKY	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	350
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	326
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	212
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	135
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	80
OLD PARR 12 Y.O.	71
BUCHANAN'S	60
BUCHANAN'S 18 Y.O.	271
DIMPLE GOLD SELECTION	102
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	68
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	75
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	135
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	212
BALLANTINE'S FINEST	50
BALLANTINE'S BOURBON AMERICAN BARREL	53
BALLANTINE'S 17 Y.O.	109
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	326
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	299
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN 21 Y.O.	483
AMERICAN WHISKEY	
BULLEIT BOURBON	66
JACK DANIEL'S	67
JIM BEAM (BLACK | WHITE)	71
IRISH WHISKEY	
JAMESON STANDARD	56
JAMESON TRIPLE DISTILLED	74
JAPANESE WHISKEY	
HIBIKI SUNTORY	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

CHAMPAGNE 150 ML
PERRIER JOUET BRUT 348,00

BIANCHI 150ML

ESTADOS UNIDOS
SILVER CREEK | CHARDONNAY 80,00

PORTUGAL
SOSSEGO BRANCO | 2022 78,00

CHILE
PETIRROJO SAUVIGNON BLANC 60,00

ROSATI 150ML

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

ROSSI 150ML

BRASIL
UVVA BATÉIA | VINÍCOLA UVVA 87,00
PORCELLINO 102,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO 39,00

PORTO 85ML

TAYLORS TAWNY
10 ANOS 265,00

POÇAS TAWNY
20 ANOS 198,00

TAYLORS
LBV RUBY | 2017 142,00

DOLCI 85ML

CHATEAU LES COMPÈRES | SAUTERNES 123,00

SPUMANTI 750ML

FRANÇA CHAMPAGNE

EPERNAY
PERRIER JOUET BRUT 1.678,00
MOET & CHANDON BRUT ROSE 1699,00
MOET&CHANDON ICE BRUT 1.628,00

REIMS
VEUVE CLICUOT BRUT 1.439,00

BRASIL
SERRA GAÚCHA
CHANDON ROSE 347,00

SPUMANTI SEM ÁLCOOL
CATALUNHA
FREIXENET SEM ÁLCOOL | 2022 | ESPANHA 257,00

BIANCHI 750ML R$

FRANÇA
RHONE
CONDRIEU LES ALEXANDRIN | 2021 2.257,00

JURA
COTES DU JURA SAVAGNIN | DOMAINE BERTHET 1.277,00

BORDEAUX
CLOS FLORIDENE | DOMAINE DENIS DUBOURDIEU 1.498,00

VALE DO LOIRE
MUSCADET SEVRE 399,00

ESTADOS UNIDOS
VALE DO NAPA
SUTTER HOME CHARDONNAY | 2023 358,00

ESPANHA
RIAS BAIXAS
PAZO DE BARRANTES | 2019 3.395,00

PORTUGAL
BARCELOS
AZEVEDO LOUREIRO 2025 | VINHO VERDE 298,00

ALENTEJO
SOSSEGO BRANCO | 2022 353,00

ARGENTINA
MENDOZA
RUTTINI CHARDONNAY | 2023
896,00
ALTOSUR CHARDONNAY | 2022 505,00

BRASIL
SERRA GAÚCHA
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY | 2024 284,00

CHAPADA DIAMANTINA
UVVA SAUVIGNON BLANC | 2025 592,00
UVVA MICROLOTE | 2024 779,00

AFRICA DO SUL
CAPE TOWN
DURBANVILLE | 2025 493,00

ITALIA
TOSCANA
PINOT GRIGIO TOSCANA BONACCHI | 2024 393,00
CENTINE BIANCO 589,00
D'ABRUZZO
LUPI REALI TREBBIANO | 2021 476,00

FRIULI
FRIULANO CANTARUTTI | 2022 610,00

CHILE
VALLE DE COLCHAGUA
PETIRROJO SAUVIGNON BLANC | 2024 230,00

CACHAPOAL
CHATEAU LOS BOLDOS | 2022 456,00

ROSATI 750ML

BRASIL
CAMPOS DE CIMA DA SERRA
PINOT NOIR ROSE | AVVENTO 240,00

FRANÇA
CHATEAU PENIN ROSÉ | 2022 | BORDEAUX 850,00

PORTUGAL
DÃO
TITULAR ROSÉ | CAMINHOS CRUZADOS 580,00

FASANO

TRANCOSO

VINHOS | *WINE*

ROSSI 750ML — R$

BRASIL
RIBEIRÃO BRANCO
FAMÍLIA DAVO SYRAH | 2024 — 492,00

SERRA GAÚCHA
PIZZATO CABERNET SAUVIGNON | CERCHIO — 330,00
CULTURA TOURIGA NACIONAL | TENUTA FOPPA E AMBROSI — 477,00

CHAPADA DIAMANTINA
UVVA BATÉIA | VINÍCOLA UVVA — 623,00
UVVA CORDEL | VINÍCOLA UVVA — 892,00

ITÁLIA
TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO | CAMIGLIANO — 1952,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO | 2017 | DIEVOLE — 1.800,00

SICILIA
NICOSIA NERO D'AVOLA | 2023 — 402,00

PIEMONTE
BAROLO FASANO | 2018 — 1.738,00
BAROLO RAVERA | 2018 — 3.659,00
BARBERA D'ALBA | 2022 — 1.050,00
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO | BAROLO | 2003 — 2.362,00

ALGHERO
CANNONAU DI SARDEGNA | 2020 — 477,00

ABRUZZO
LUPI REALI MONTEPULCIANO | 2023 — 492,00
EDIZIONE N.23 | FANTINI — 910,00

ARGENTINA
MENDOZA
RUTINI MALBEC — 1.297,00

ESPANHA
RIOJA
RAMON BILBAO CRIANZA — 395,00

PORTUGAL

ALENTEJO
SOSSEGO TINTO | 2024 — 353,00

FRANÇA
RHONE
GUIGAL HERMITAGE | E GUIGAL | 2018 — 2.727,00

BOURGOGNE
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES | 2020 — 3.408,00
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY | 2019 — 1.468,00

BORDEAUX
CLOS FLORIDENE | DOMAINE DENIS DUBOURDIEU — 923,00
CHATEAU BEL AIR | 2021 — 453,00
CHATEAU CARIGNAN | 2019 — 733,00

LANGUEDOC
CALVET MERLOT | 2023 | PAYSD'OC – LANGUEDOC — 234,00
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES | 2021 | LANGUEDOC — 335,00
POEME CABERNET-SYRAH | POEME VINEYARDS — 395,00

ESTADOS UNIDOS
NAPA VALLEY
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON | 2021 — 497,00

PORTUGAL — R$

ALENTEJO
VINHA DO MONTE | 2022 — 469,00

ALENQUER
QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC | 2019 — 375,00

DÃO
CLANDESTINO TINTO | CAMINHOS CRUZADOS — 710,00
COLHEITA TINTO | CAMINHOS CRUZADOS — 580,00

BAIRRADA
ORTIGÃO RESERVA | QUINTA DO ORTIGÃO — 735,00

DOURO
VINHAS VELHAS | QUINTA DA PACHECA — 1.025,00

URUGUAI
MALDONADO
TANNAT DE CORTE | BODEGA GARZON | 2023 | GARZON- PUNTA DEL ESTE — 518,00

CANELONES
BIZARRA TANNARONE TANNAT | FAMILIA DEICAS — 688,00

CHILE

LEYDA VALLEY
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR | VENTISQUEIRO | 2020 — 502,00
AMAYNA PINOT NOIR | 2021 — 1.128,00

MAIPO VALLEY
ALMAVIVA EPU | 2021 — 1.900,00

COLCHAGUA VALLEY
LA JOYA SYRAH | 2020 — 396,00
LAPOSTOLLE APALTA | 2021 — 683,00

CACHAPOAL VALLEY
LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON | 2022 — 675,00

CASABLANCA VALLEY
KALFU MOLU PINOT NOIR | KALFU | 2022 — 278,00

ARGENTINA
MENDOZA
DESTINO MALBEC | 2024 — 272,00
RUTINI CABERNET FRANC MALBEC | 2023 — 784,00

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

ROSSI

FRANÇA
BORDEAUX
CHATEAU BEL AIR | 2021 — 340,00

ITALIA
TOSCANA
CASTELLO BANFI ROSSO DI MONTALCINO | SIRO PACENTI — 649,00

MAGNUM 1500ML

ROSSI

TOSCANA
CHIANTI FASANO MAGNUM | 2015 | POGGIOTONDO — 900,00

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

AMERICAN EXPRESS