

# 'GERO

## GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE  
R\$ 195,00

VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA A  
SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)  
MONDAY TO FRIDAY LUNCH  
(EXCEPT HOLIDAYS)

## ANTIPASTI

### INSALATA CAPRESE

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

### INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA

SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PERA  
*GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR*

### INSALATA CON CALAMARETTI DORATI

SALADA VERDE COM LULAS DOURADAS  
*GREEN SALAD WITH GRILLED SQUID*

### SALMONE MARINADO ALL'ANETO E SENAPE IN GRANI

SALMÃO MARINADO AO DILL E MOSTARDA EM GRÃOS  
*MARINATED SALMON WITH DILL AND MUSTARD SEEDS*

### CARPACCIO ALLA GERO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E PARMESÃO  
*BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN*

### POLENTA CON FONDUTA DI BRIE

POLENTA COM FONDUE DE BRIE  
*POLENTA WITH BRIE FONDUE*

## ZUPPE

### ZUPPA DEL GIORNO

SOPA DO DIA  
*SOUP OF THE DAY*

### CAPPELLETTI IN BRODO

CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO  
*VEAL CAPPELLETTI IN BRODO*

### MINISTRONE DI VERDURE

SOPA DE LEGUMES FRESCOS  
*FRESH VEGETABLE SOUP*

### COUVERT INDIVIDUAL OPCIONAL

SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM  
MANTEIGA, PATÉ DE TOMATE SECO  
E CREAM CHEESE COM ERVAS  
*ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH  
BUTTER, SUN DRIED TOMATO PATE AND  
CREAM CHEESE WITH HERBS*

R\$ 49,00

## PASTA

### RAVIOLI DI PERA CON BRIE E CROCCANTI DI PROSCIUTTO

RAVIOLI DE PERA COM BRIE E CROCANTE DE  
PRESUNTO CRÚ  
*PEAR RAVIOLI WITH BRIE AND CRISPY PARMA HAM*

### RAVIOLONI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

RAVIOLONI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO  
DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO  
*BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLONI WITH FRESH  
TOMATO SAUCE AND BASIL*

### SPAGHETTI ALLA NERANO

SPAGHETTI COM ABOBRINHA, PECORINO,  
PARMESÃO E MANJERICÃO  
*SPAGHETTI WITH ZUCCHINI, PECORINO AND PARMESAN  
CHEESE AND BASIL*

### FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO

FETTUCCINE COM CUBOS DE FILÉ MIGNON AO VINHO  
TINTO E TOMATE CASSÉ  
*FETTUCCINE WITH BEEF RAGÙ IN RED WINE AND CASSÉ TOMATO*

### FETTUCCINE CON POLPETTINE, POMODORO SAN MARZANO, PISELLI E ORIGANO

FETTUCCINE COM ALMÔNDEGAS DE VITELA,  
TOMATE SAN MARZANO, ERVILHAS E ORÉGANO  
*FETTUCCINE WITH VEAL POLPETTINE, SAN MARZANO TOMATO,  
PEAS AND OREGANO*

### TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA

TORTELLI DE ABÓBORA COM AMARETTO NA  
MANTEIGA E AMÊNDOAS  
*PUMPKIN WITH AMARETTO TORTELLI IN BUTTER  
AND ALMONDS SAUCE*

### LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE COM VÔNGOLES  
*LINGUINE WITH CLAMS*

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE

LASAGNA A BOLOGNESE  
*BOLOGNESE LASAGNA*

### SPAGHETTI CON SARDELLE ALLA SICILIANA

SPAGHETTI COM SARDINHA, TOMATE CEREJA  
E FAROFA DE MIGALHAS DE PÃO TORRADO  
*SPAGHETTI WITH SARDINE, CHERRY TOMATO  
AND TOASTED BREAD PIECES*

### FARFALLE CON RAGÙ DI OSSOBUOCO

FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUOCO  
*FARFALLE WITH OSSOBUOCO RAGÙ*

## RISOTTI

### RISOTTO DI ASPARAGI

RISOTTO DE ASPARGOS  
*ASPARAGUS RISOTTO*

### RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

RISOTTO DE COGUMELO PORCINI  
*PORCINI MUSHROOM RISOTTO*

### RISOTTO CON CARCIOFI E GREMOLADA

RISOTTO COM ALCACHOFRAS, ALECRIM  
E RASPAS DE LIMÃO  
*ARTICHOKE WITH ROSEMARY  
AND LIME ZEST RISOTTO*

### RISOTTO PARMIGIANO CON RAGÙ DI SALSICCIA

RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ DE LINGUIÇA  
*PARMESAN RISOTTO WITH SAUSAGE RAGÙ*

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO

CON RAGÙ DI OSSOBUOCO  
RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUOCO  
*SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUOCO*

## PIATTI PRINCIPALI

### PESCE DEL GIORNO

PEIXE DO DIA  
*FISH OF THE DAY*

### SOGLIOLA CON CARCIOFI, POMODORINI E BROCCOLI

LINGUADO COM ALCACHOFRAS, TOMATE CEREJA  
E BRÓCOLIS  
*GRILLED FILET OF SOLE WITH ARTICHOKE,  
CHERRY TOMATO AND BROCCOLI*

### FARAONA AI FUNGHI CON POLENTA

PEITO DE GALINHA D'ANGOLA COM MOLHO DE  
COGUMELOS E POLENTA  
*GUINEA FOWL BREAST WITH MUSHROOM SAUCE AND POLENTA*

### PICCATA AL LIMONE

ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO  
*BEEF ESCALOPE IN LIME SAUCE*

### TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA

FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS MAL PASSADA  
COM RÚCULA  
*GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA*

### BATTUTA DI MANZO AL PEPE NERO

BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE PIMENTAS  
NEGRAS E ALECRIM  
*GRILLED BEEF FILET IN BLACK PEPPER WITH ROSEMARY SAUCE*

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM PRESUNTO CRU,  
SÁLVIA E RISOTTO DE AÇAFRÃO  
*BEEF SCALLOP WITH PARMA HAM, SAGE AND SAFFRON RISOTTO*

## DOLCI

### TORTA CAPRESE

TORTA DE CHOCOLATE COM AVELÃ  
*CHOCOLATE TART WITH HAZELNUT*

### PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO  
*PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS*

### MILLEFOGLIE

MIL FOLHAS COM CRÈME PÂTISSIÈRE  
*MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM*

### BONET

TRADICIONAL PUDIM ITALIANO DE AMARETTO  
*TRADITIONAL ITALIAN AMARETTO PUDDIN*

### TORTA DI CIOCCOLATO

TORTA SABLÉE DE CHOCOLATE COM GANACHE  
DE CHOCOLATE E SORVETE DE BAUNILHA  
*CHOCOLATE PIE WITH FRENCH SABLÉE PASTRY  
AND GANACHE WITH VANILLA ICE CREAM*

### PROFITEROLES ALL'ITALIANA

PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA,  
SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE  
*PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM,  
VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP*

### CRÈME BRÛLÉE ALLA GERO

CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO  
*CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST*

### GELATI DEL GIORNO

SORVETE DO DIA  
*ICE CREAM OF THE DAY*

### FRUTTA DI STAGIONE

FRUTA DA ESTAÇÃO  
*SEASON FRUIT*

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%  
NÃO ACEITAMOS CHEQUES  
PROCON 151

# 'GERO

## ANTIPASTI

INSALATA DI RUCOLA, FORMAGGIO DI CAPRA E PERA 99,00  
SALADA DE RÚCULA COM PERA, QUEIJO DE CABRA E NOZES  
*ARUGULA SALAD WITH PEAR SLICES AND GOAT CHEESE*

INSALATA CAPRESE 99,00  
SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM  
*GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

INSALATINA MISTA CON CALAMARETTI ALLA GRIGLIA 99,00  
SALADA VERDE COM ASPARGOS E LULAS GRELHADAS  
*GREEN SALAD WITH ASPARAGUS AND GRILLED CALAMARI*

INSALATA DI MARE CON PATATE E POMODORINI 179,00  
SALADA DE FRUTOS DO MAR COM BATATA E TOMATE CEREJA  
*SEAFOOD SALAD WITH POTATO AND CHERRY TOMATO*

INSALATINA CON VITELLO TONNATO 109,00  
SALADA VERDE COM VITELA E MOLHO DE ATUM  
*GREEN SALAD WITH VEAL AND TUNA SAUCE*

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 113,00  
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO COM DILL E MOSTARDA EM GRÃOS  
*MARINATED SALMON CARPACCIO WITH DILL AND WHOLE GRAIN MUSTARD*

IL VERO CARPACCIO CIPRIANI 113,00  
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA  
*BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE*

CARPACCIO DI TONNO 120,00  
CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO  
*TUNA CARPACCIO WITH LEMON*

CARPACCIO DI POLPO 133,00  
CARPACCIO DE POLVO COM SALADA VERDE  
*OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN SALAD*

POLENTA DEL GIORNO 95,00  
POLENTA DO DIA  
*POLENTA OF THE DAY*

## ZUPPE

CAPPELLETTI IN BRODO 107,00  
CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO  
*VEAL CAPPELLETTI IN BRODO*

MINISTRONE DI VERDURE 107,00  
SOPA DE LEGUMES FRESCOS  
*FRESH VEGETABLE SOUP*

ZUPPA DI LENTICCHIE CON GAMBERETTI 159,00  
SOPA DE LENTILHA COM CAMARÃO  
*LENTIL SOUP WITH PRAWNS*

## COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)

SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM MANTEIGA, PATÉ DE TOMATE SECO E CREAM CHEESE COM ERVAS 49,00  
*ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH BUTTER, SUN DRIED TOMATO PATE AND CREAM CHEESE WITH HERBS*

## MASSAS ARTESANAIS FASANO PRODUTO ITALIANO

SPAGHETTI ALLA NERANO 136,00  
SPAGHETTI COM ABOBRINHA, PECORINO, PARMESÃO E MANJERICÃO  
*SPAGHETTI WITH ZUCCHINI, PECORINO AND PARMESAN CHEESE AND BASIL*

PENNE CON GAMBERI, RUCOLA E POMODORINI CILIEGIA 189,00  
PENNE COM CAMARÕES, RÚCULA E TOMATE CEREJA  
*PENNE WITH PRAWNS, ARUGULA AND CHERRY TOMATOES*

PENNE CON BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA 175,00  
PENNE COM BACALHAU, TOMATE CEREJA, BRÓCOLIS E AZEITONA PRETA  
*PENNE WITH COD FISH, CHERRY TOMATOES, BROCCOLI AND BLACK OLIVES*

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 212,00  
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR E MOLHO DE TOMATE  
*SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE*

LINGUINE ALLE VONGOLE E PEPERONCINO 169,00  
LINGUINE COM VÔNGOLES, PIMENTA E MOLHO DE VINHO BRANCO  
*LINGUINE WITH CLAMS, CHILLI AND WHITE WINE SAUCE*

SPAGHETTINI ALLA CREMA DI LIMONE E GAMBERI 199,00  
SPAGHETTINI COM CAMARÃO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO  
*SPAGHETTINI WITH PRAWNS AND CREAMY LEMON SAUCE*

SPAGHETTI CON SARDELLE ALLA SICILIANA 134,00  
SPAGHETTI COM SARDINHA, TOMATE CEREJA E FAROFA DE MIGALHAS DE PÃO TORRADO  
*SPAGHETTI WITH SARDINE, CHERRY TOMATO AND TOASTED BREAD PIECES*

FUSILLI ALLA DIAVOLA 139,00  
FUSILLI COM PEPPERONI, TOMATE SAN MARZANO, MANJERICÃO E PECORINO  
*FUSILLI WITH PEPPERONI, SAN MARZANO TOMATO, BASIL AND PECORINO*

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA 182,00  
PAPPARDELLE COM RAGÙ DE PATO  
*PAPPARDELLE WITH DUCK RAGÙ*

## PASTA FRESCA

RAVIOLONI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO 145,00  
RAVIOLONI DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO  
*BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLONI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL*

RAVIOLI DI PESCE CON RAGÙ DI ASTICE | POR CHEF MARA ZANETTI MARTIN 193,00  
MASSA RECHEADA DE ROBALO COM ERVA-DOCE, GENGIBRE E RAGU DE LAGOSTIM  
*RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS AND FENNEL ACCOMPANIED BY CRAYFISH RAGU AND GINGER*

RAVIOLI DI VITELLA CON CREMA DI FUNGHI 186,00  
RAVIOLI DE VITELA COM CREME DE COGUMELO  
*VEAL RAVIOLI WITH ITALIAN MUSHROOM CREAM*

CASONCELLI ALLA CORTINA D'AMPEZZO 142,00  
CASONCELLI DE RICOTA E BETERRABA AO MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVIA  
*RICOTTA AND BEETS CASONCELLI WITH SAGE BUTTER*

LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE 155,00  
LASANHA BOLOGNESE COM MASSA VERDE BOLOGNESE GREEN LASAGNA

TORTELLI DI ZUCCA ALLE MANDORLE 140,00  
TORTELLI DE ABÓBORA AO MOLHO DE AMÊNDOAS E MANTEIGA  
*PUMPKIN TORTELLI WITH ALMOND AND BUTTER SAUCE*

AGNOLOTTI DI RICOTTA ALLA SALSA SAN MARZANO 156,00  
AGNOLOTTI DE RICOTA AO MOLHO DE TOMATE SAN MARZANO E RASPA DE LIMÃO SICILIANO  
*RICOTTA AGNOLOTTI IN SAN MARZANO TOMATO SAUCE WITH SICILIAN LEMON ZEST*

GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA 153,00  
GNOCCHI DE BATATA DOURADO NA PANELA COM LULAS E VIEIRAS  
*PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP*

TAGLIOLINI NERI CON CALAMARI E PESTO DI RUCOLA 167,00  
TAGLIOLINI NEGRO COM LULAS, PESTO DE RÚCULA E TOMATE CEREJA  
*BLACK TAGLIOLINI WITH SQUID AND ARUGULA PESTO AND CHERRY TOMATOES*

## RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 168,00  
RISOTTO DE COGUMELOS PORCINI SECOS  
*PORCINI MUSHROOM RISOTTO*

RISOTTO CON GREMOLADA E CARCIOFI 189,00  
RISOTTO DE ALCACHOFRAS COM RASPAS DE LIMÃO E ALECRIM  
*ARTICHOKE RISOTTO WITH LEMON ZEST AND ROSEMARY*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 242,00  
RISOTTO DE FRUTOS DO MAR  
*SEAFOOD RISOTTO*

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO 222,00  
RISOTTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE OSSOBUCCO  
*SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCCO RAGÙ*

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI SALSICCIA 199,00  
RISOTTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE LINGUIÇA TOSCANA  
*SAFFRON RISOTTO WITH TUSCAN SAUSAGE RAGÙ*

RISOTTO BACCALÀ 207,00  
RISOTTO DE BACALHAU COM AZEITONAS PRETAS E PIMENTA DEDO DE MOÇA  
*COD FISH RISOTTO WITH BLACK OLIVES AND PEPPER*

RISOTTO CON ZUCCA E GAMBERI 235,00  
RISOTTO COM ABOBÓRA E CAMARÃO  
*PUMPKIN AND SHRIMP RISOTTO*

RISOTTO DI SONCINO CON CODA DI MANZO 179,00  
RISOTTO DE AGRIÃO COM RABADA  
*WATERCRESS RISOTTO WITH OXTAIL*

RISOTTO COE E SECOE 191,00  
RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ MARINADO AO VINHO  
*PARMESAN RISOTTO WITH WINE MARINATED RAGÙ*

# 'GERO

## PIATTI PRINCIPALI

PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	181,00
SOGLIOLA CON CARCIOFI, POMODORINI E BROCCOLI LINGUADO GRELHADO COM ALCACHOFRA, TOMATE CEREJA E BRÓCOLIS <i>GRILLED FILET OF SOLE WITH ARTICHOKE, CHERRY TOMATOES AND BROCCOLI</i>	193,00
TONNO IN CROSTA DI ERBE, PEPE NERO E SALSA AL MARSALA ATUM EM CROSTA DE ERVAS E PIMENTA AO MOLHO DE VINHO MARSALA <i>TUNA IN HERB AND PEPPER CRUST WITH MARSALA WINE SAUCE</i>	195,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA CON LENTICCHIE E CHIPS DI POLENTA ROBALO GRELHADO COM LENTILHAS E CHIPS DE POLENTA <i>GRILLED SEA BASS WITH LENTILS AND POLENTA CHIPS</i>	193,00
FRUTTI DI MARE CON LEGUMI ALLA GRIGLIA ROBALO, SALMÃO, LULA, CAMARÃO E POLVO NO AZEITE E ERVAS COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED SEAFOOD WITH VEGETABLES</i>	236,00
BACCALÀ ALLA ROMANA POSTA DE BACALHAU COM CEBOLA ROXA, TOMATE CONCASSÉ, MANJERICÃO, UVAS PASSAS E PINOLI <i>COD STEAK WITH RED ONION, TOMATO CONCASSÉE, BASIL, RAISIN AND PINE NUT</i>	233,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO <i>THIN SLICED BEEF WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	204,00
FARAONA AI FUNGHI CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA GALINHA D'ANGOLA COM MOLHO DE COGUMELOS E RISOTTO DE PARMESÃO <i>GUINEA-FOWL WITH MUSHROOM SAUCE AND PARMESAN RISOTTO</i>	189,00
MEDAGLIONE DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E RISOTTO ALLA PARMIGIANA MEDALHÃO BOVINO COM MOLHO DE COGUMELOS PORCINI E RISOTTO DE PARMESÃO <i>BEEF MEDALLION WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE AND PARMESAN RISOTTO</i>	221,00
STINCO DI AGNELLO AL FORNO CON TAGLIOLINI BURRO E SALVIA CORDEIRO ASSADO AO FORNO COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>ROASTED LAMB SHANK WITH TAGLIOLINI IN SAGE BUTTER</i>	222,00
OSSOBUCO DI VITELLO CON RISOTTO ZAFFERANO OSSOBUCO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO <i>VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO</i>	226,00
COSTOLETTA ALLA MILANESE COSTELETA DE VITELA À MILANESA <i>BREADED AND PAN-FRIED VEAL CHOP</i>	227,00
COSTOLETTA DI MANZO GRIGLIATA CON PATATE COTTE NEL SALE COSTOLETTA DE CARNE GRELHADA COM BATATAS ASSADAS NO SAL <i>GRILLED SIRLOIN STEAK WITH POTATOES BAKED IN SALT</i>	240,00
CARRE DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO DE MIGA COM RISOTTO DE AÇAFRÃO <i>LAMB CHOPS IN BREAD CRUST WITH SAFFRON RISOTTO</i>	289,00

## DOLCI

TIRAMISÙ BISCOITOS SAVOIARDI, QUEIJO MASCARPONE, CACAU E CAFÉ <i>SAVOIARDI BISCUITS, MASCARPONE CHEESE, COCOA AND COFFEE</i>	64,00
CREMA DI MASCARPONE AL CIOCCOLATO CREME DE MASCARPONE COM CHOCOLATE <i>MASCARPONE CREAM WITH CHOCOLATE</i>	71,00
PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLES COM CREME GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP</i>	62,00
CRÈME BRÛLÉE	49,00
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO <i>VANILLA PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS</i>	54,00
MILLEFOGLIE MIL FOLHAS COM CRÈME PÂTISSIÈRE <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM</i>	56,00
BONET TRADICIONAL PUDIM ITALIANO DE AMARETTO <i>TRADITIONAL ITALIAN AMARETTO PUDDIN</i>	49,00
TORTA DI CIOCCOLATO TORTA SABLÉE DE CHOCOLATE COM GANACHE DE CHOCOLATE E SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE PIE WITH FRENCH SABLÉE PASTRY AND GANACHE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	49,00
TORTA DELLA NONNA MASSA CROCANTE COM RECHEIO DE BAUNILHA, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E PINOLI <i>SWEET PASTRY WITH LEMON AND VANILLA CUSTARD FILLING AND PINE NUTS</i>	49,00
GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	36,00
GELATI DELLA CASA CON MERINGA ALLA VANIGLIA E PRALINE DI NOCCIOLA SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ <i>CREAMY ICE CREAM SERVED WITH VANILLA MERINGUE AND HAZEL PRALINÉ</i>	43,00
FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	35,00
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>	
PROCON - 151 <i>PROCON NUMBER - 151</i>	
NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	

# 'GERO

CLÁSSICOS	R\$	PRESTIGE	R\$	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	R\$
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>PROSECCO AND PEACH PUREE</i>	56,00	TOM COLLINS MONKEY 47 MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>MONKEY 47, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER</i>	88,00	NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
LILLET ROSE TONIC LILLET ROSE, ÁGUA TÔNICA E LARANJA BAHIA <i>LILLET ROSE, SPARKLING WATER AND ORANGE</i>	62,00	THE LAST WORD BEEFEATER 24, LICOR MARASCHINO, CHARTREUSE AMARELO E SUCO DE LIMÃO <i>BEEFEATER 24, LIQUEUR MARASCHINO, CHARTREUSE YELLOW AND LEMON JUICE</i>	120,00	ÁGUA MINERAL   <i>STILL WATER</i>	12,50
FITZGERALD BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, SYRUP AND BITTER</i>	60,00	SLOE GIN NEGRONI MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE VERMELHO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMOUTH ROUGE</i>	88,00	ACQUA PANNA 505ML	39,00
MANHATTAN THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO AND BITTER</i>	62,00	OLD FASHIONED THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP AND ANGOSTURA</i>	79,00	S. PELLEGRINO 505ML	39,00
GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	60,00	ELYX SOUR ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	59,00	PERRIER 330ML	28,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	60,00	VESPER MARTINI BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	67,00	REFRIGERANTE   <i>SODAS</i>	12,50
COSMOPOLITAN ABSOLUT, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	61,00	ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY <i>ABSOLUT ELYX AND VERMOUTH DRY</i>	63,00	SUCO NATURAL   <i>FRESH JUICE</i>	21,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	60,00	FITZGERALD 47 MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47, LEMON JUICE, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	99,00	SUCO DE TOMATE   <i>TOMATO JUICE</i>	28,00
BOULEVARDIER WHISKEY BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>WHISKEY BOURBON, VERMUTE ROSSO AND ITALIAN APERITIF</i>	60,00	DAIQUIRI MAESTRO HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	86,00	RED BULL - ENERGY DRINK	24,00
OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER AND SYRUP</i>	62,00	PENICILLIN ROYAL SALUTE SYGNATURE, SUCO DE LIMÃO, GENGIBRE E MEL <i>ROYAL SALUTE SYGNATURE, LEMONS JUICE, GINGER AND HONEY</i>	145,00	SUGAR FREE   TROPICAL	
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS <i>APEROL, PROSECCO AND SPARKLING WATER</i>	57,00			TÔNICA NACIONAL   <i>DOMESTIC TONIC WATER</i>	12,50
BLOODY MARY ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>ABSOLUT AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	61,00			COQUETEL SEM ÁLCOOL	28,00
CAIPIRINHA   VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR</i>	58,00			<i>NON-ALCOHOLIC DRINKS</i>	
CAIPIRINHA   CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	50,00			<b>CAFÉ E CHÁ</b>   COFFEE AND TEA	
WHISKY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, LIME AND SYRUP</i>	62,00			ESPRESSO	13,00
CARAJILLO LICOR E ESPRESSO <i>LIQUEUR AND EXPRESSO</i>	63,00			CAPPUCCINO	14,00
				CHÁ   <i>TEA</i>	13,00
				<b>BEBIDAS ALCOÓLICAS</b>	
				ALCOHOLIC BEVERAGES	
				<b>CERVEJA</b>   BEER	
				CORONA PILSEN   MÉXICO   330 ML	26,00
				CORONA CERO - 0% ALCOOL	26,00
				PILSEN   MÉXICO   330 ML	
				BECK'S	25,00
				GERMAN LAGER PURO MALTE   ALEMANHA   330 ML	
				STELLA ARTOIS PURE GOLD	24,00
				LAGER   BÉLGICA   330ML	
				STELLA ARTOIS   LAGER   BÉLGICA   275ML	24,00
				HOEGAARDEN   WITBIER   BÉLGICA   330 ML	30,00
				<b>VODKA</b>	
				ABSOLUT   SUÉCIA	59,00
				VODKA VOA   BRASIL	43,00
				ABSOLUT ELYX   SUÉCIA	59,00
				ABSOLUT EXTRAKT   SUÉCIA	55,00
				ABSOLUT CITRON	42,00
				ABSOLUT VANILIA	59,00
				ABSOLUT RAPSBERRI	59,00
				CÎROC   FRANÇA	67,00
				CÎROC FLAVOURS	67,00
				GREY GOOSE   FRANÇA	59,00
				BELVEDERE   POLÔNIA	59,00
				KETEL ONE   HOLANDA	47,00
				KETEL ONE CITROEN   HOLANDA	47,00
				<b>CACHAÇA</b>	
				JANEIRO	30,00
				YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	26,00
				YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	42,00
				YPIOCA 5 CHAVES   MARANGUAPE - CE	74,00
				ESPÍRITO DE MINAS   SÃO TIAGO - MG	36,00
				ANÍSIO SANTIAGO   SALINAS - MG	111,00
				LEBLON   PATOS DE MINAS - MG	50,00

# 'GERO

	R\$		R\$		R\$
<b>GRAPPA</b>		<b>CONHAQUE   COGNAC</b>		<b>SCOTCH WHISKY SINGLE MALT</b>	
VILLA PRATO GRAPPA INVECCHIATA	146,00	MARTELL VSOP	177,00	THE GLENLIVET FOUNDERS	79,00
VALDAVI GRAPPA DI MOSCATO	246,00	MARTELL XO	279,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	79,00
<b>AGUARDENTE</b>		HENNESSY VSOP	117,00	THE GLENLIVET 15 Y.O.	122,00
POIRE WILLIAMS   G.E. MASSEN   FRANÇA	61,00	RÉMY MARTIN VSOP	111,00	THE GLENLIVET 18 Y.O.	189,00
<b>TEQUILA</b>		RÉMY MARTIN XO	222,00	ABERLOUR	179,00
ALTOS PLATA	99,00	RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.296,00	THE SINGLETON 12 Y.O.	61,00
DON JULIO BLANCO	74,00	<b>ANISADOS   ANISE FLAVORED</b>		CARDHU 12 Y.O.   SPEYSIDE	72,00
JOSÉ CUERVO   GOLD   SILVER	50,00	RICARD	44,00	GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	81,00
1800 REPOSADO	100,00	PERNOD   FRANÇA	48,00	GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	145,00
HERRADURA REPOSADO   100% AGAVE	56,00	<b>LICOR   LIQUEUR</b>		THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.	256,00
<b>SAKE</b>		KAHLUA	37,00	THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O.	487,00
JUN DAITI   BRASIL	32,00	BAILEY'S	38,00	HIGHLAND	
GEKKEIKAN SILVER   USA	44,00	FRANGELICO	39,00	THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O.	865,00
<b>GIN</b>		CHARTREUSE AMARELA	55,00	HIGHLAND	
BEEFEATER DRY GIN	54,00	TIA MARIA	55,00	WOODFORD RESERVE	74,00
BEEFEATER 24	70,00	LICOR 43	63,00	<b>BOURBON WHISKEY</b>	
BEEFEATER BOTANICS	51,00	DRAMBUIE	42,00	BULLEIT	61,00
BEEFEATER PINK	51,00	PEACHTREE	36,00	MAKER'S MARK	69,00
MONKEY 47	188,00	LIMONCELLO	65,00	JIM BEAM   BLACK	54,00
AMAZZONI DRY	49,00	SAMBUCA	41,00	JACK DANIEL'S	48,00
AMAZZONI MANIUARA	75,00	AMARULA	34,00	GENTLEMAN JACK	70,00
AMAZZONI RIO NEGRO	80,00	AMARETTO DISARONNO	39,00	SINGLE BARREL	74,00
MALFY LIMONE	112,00	COINTREAU NACIONAL	33,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	
BOMBAY	53,00	BENEDICTINE	39,00	JAMESON   STANDARD	41,00
HENDRICK'S	82,00	GRAND MARNIER	47,00	<b>JAPANESE WHISKEY</b>	
TANQUERAY	54,00	<b>SCOTCH WHISKY STANDARD</b>		THE CHITA SUNTORY	145,00
TANQUERAY N° TEN	78,00	BALLANTINE'S FINEST	39,00	WHISKY YAMAZAKY 12 Y.O.	302,00
<b>ARMAGNAC</b>		BLACK & WHITE	38,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%	
TARIQUET V.S.O.P.	57,00	J & B RARE	39,00	OPTIONAL SERVICE TAX 15%	
<b>JEREZ</b>		WHITE HORSE	38,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES   WE DON'T ACCEPT CHECKS	
TIO PEPE	47,00	FAMOUS GROUSE	38,00	PROCON 151	
<b>BRANDY DE JEREZ</b>		CUTTY SARK	39,00	SE BEBER NÃO DIRIJA   DON'T DRINK AND DRIVE	
FUNDADOR   ESPANHA	78,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA	
<b>RUM</b>		<b>SCOTCH WHISKY 12 Y.O.</b>		MENORES DE 18 ANOS   NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO	
HAVANA 3 Y.O.   CUBA	49,00	CHIVAS REGAL	48,00	INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18	
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.   CUBA	56,00	BALLANTINE'S	45,00		
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS   CUBA	269,00	BUCHANAN'S	54,00		
HAVANA UNIÓN   CUBA	590,00	LOGAN	43,00		
ZACAPA XO   GUATEMALA	150,00	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00		
ZACAPA 23 SOLERA   GUATEMALA	85,00	JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	62,00		
BACARDI CARTA BLANCA E ORO   BRASIL	39,00	<b>SCOTCH WHISKY PREMIUM</b>			
<b>VERMOUTH   AMARO   APERITIVO</b>		CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00		
LILLET BLANC	42,00	CHIVAS REGAL 15 Y.O.	122,00		
LILLET ROSE	45,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	149,00		
MONKEY SLOE GIN	135,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	699,00		
MARTINI   STANDARD   BRASIL	29,00	BALLANTINES 17 Y.O.	199,00		
CAMPARI   BRASIL	36,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	261,00		
FERNET BRANCA   ARGENTINA	41,00	ROYAL SALUTE RICHARD QUINN 21 Y.O.	275,00		
FERNET BRANCA MENTA   ARGENTINA	51,00	ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.020,00		
PUNT & MES   ITÁLIA	48,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	156,00		
UNDERBERG   BRASIL	39,00	DIMPLE 15 Y. O.	100,00		
LUCANO   ITÁLIA	50,00	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	274,00		
ANTICA FORMULA   ITÁLIA	62,00	JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00		

# 'GERO

PRODUTOR   SAFRA   REGIÃO   VALORES	TAÇA	SPUMANTI	GARRAFA
<b>VINI AL BICCHIERE   VINHOS EM TAÇA</b>			
<b>SPUMANTI 150ML</b>			
BRASIL CAVE AMADEU ROSE BRUT   CAVE GEISSE   PINTO BANDEIRA	48,00	BRASIL CAVE AMADEU ROSE BRUT   CAVE GEISSE   PINTO BANDEIRA CHANDON ROSE BRUT   GARIBALDI CAVE GEISSE BRUT   2022   PINTO BANDEIRA CHANDON EXCELLENCE BRUT   GARIBALDI	261,00 282,00 393,00 500,00
ITÁLIA ERFO PROSECCO BRUT   SARTORI DI VERONA   VENETO PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.   DE FAVERI   2022   VENETO	47,00 75,00	ITÁLIA ERFO PROSECCO BRUT   SARTORI DI VERONA   VENETO PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.   DE FAVERI   2022   VENETO FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS   FERRARI   TRENTINO	215,00 375,00 773,00
FRANÇA CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLASON BRUT   EPERNAY	240,00	FRANÇA CHAMPAGNE G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT   REIMS PERRIER-JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS   EPERNAY PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE   2013   EPERNAY PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS   2012   EPERNAY MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL   EPERNAY VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS DOM PERIGNON   MOËT & CHANDON   2010   EPERNAY	1.100,00 1.185,00 1.648,00 3.881,00 7.100,00 1.084,00 1.169,00 3.811,00
<b>BIANCHI 150ML</b>			
ITÁLIA INZOLIA   LE TUFARE   2021   SICÍLIA PINOT GRIGIO FASANO   DI LENARDO   2022   FRIULI	50,00 84,00		
FRANÇA BOURGOGNE CHARDONNAY   ALBERT BICHOT   2021	84,00	<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b> G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE   REIMS PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT   EPERNAY PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE   2012   EPERNAY MOËT & CHANDON BRUT ROSE   EPERNAY CRISTAL BRUT ROSE   LOUIS ROEDERER	1.300,00 1.514,00 5.700,00 1.334,00 11.316,00
CHILE CHARDONNAY RESERVA   VENTISQUEIRO   2020   VALE CASABLANCA EL UNICO SAUVIGNON BLANC   2022	54,00 65,00	<b>CHAMPAGNE DEMI SEC</b> G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC   REIMS	1.500,00
ARGENTINA FINCAS DEL SUR VIOGNER   2023   MENDOZA COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY   ZUCCARDI   2023   MENDOZA	43,00 38,00		
<b>ROSATI 150ML</b>			
ROSE DANJOU CALVET SAINT ANDRIEU L ORATOIRE	50,00 77,00	<b>BIANCHI</b> BRASIL CHARDONNAY   VINÍCOLA THERA   2020	313,00
<b>ROSSI 150ML</b>			
ITÁLIA CHIANTI FASANO   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	84,00	ITÁLIA INZOLIA   LE TUFARE   2021   SICÍLIA GRILLO APPASSIMENTO   LE TUFARRE   2020   SICÍLIA CHARDONNAY D.O.C   LE TUFARE   2021 GRILLO   LE TUFARE   2020   SICÍLIA STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C   STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE ROSSETI BIANCO IGT   TENUTE TOSSETI   2020   TOSCANA PINOT GRIGIO FASANO   DI LENARDO   2022   FRIULI LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C   STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE BRAMÍTO DELLA SALA CHARDONNAY   ANTINORI   2022   UMBRIA	190,00 220,00 224,00 225,00 231,00 309,00 335,00 380,00 1.042,00
CHILE FLOR DE LOS ANDES RESERVA CABERNET SAUVIGNON   2020	55,00	FRANÇA CHATEAU DE LA JOUSSELINEIRE MUSCADET   VINS MOTTTRON   2020   VALE LOIRE BOURGOGNE CHARDONNAY   ALBERT BICHOT   2021 VIRE-CLESSES VIEILLES VIGNES   GONDARD PERRIN   2015   BOURGOGNE CHABLIS FAMILLE MICHAUT   2022 SANCERRE "LES CHASSEIGNES"   VIGNOBLES BERTHIER   2018   VALLE DU LOIRE CHABLIS 1ER CRU FAMILLE MICHAUT   2022 HAUTES COTES DE NUITS   ALAIN JEANNIARD   2018 AUXEY-DURESSSES PATIENCE N° 8   AGNES PAQUET   2017   BOURGOGNE CHABLIS PREMIER CRU "FOURCHAUME"   2021 CONDRIEU   E.GUIGAL   2016   RHONE "Y" D'YQUEM   CHATEAU D'YQUEM   2016   BORDEAUX CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU   LOUIS JADOT   2018   BOURGONE	250,00 428,00 711,00 808,00 879,00 1.170,00 1.318,00 1.417,00 1.440,00 1.871,00 6.071,00 6.653,00
ARGENTINA COMPADRE SHIRAZ - MALBEC   LA AGRICOLA   2021   MENDOZA EL NUMERADO MALBEC   2022	38,00 69,00		
FRANÇA CHÂTEAU MOULIN EYQUEM   GRAND VIN DE BORDEAUX   MOSTERMANS   2018   COTES BOURG   BORDEAUX BOURGOGNE PINOT NOIR   ALBERT BICHOT   2021	95,00 84,00		
<b>DOLCE 75ML</b>			
FRANÇA CHÂTEAU LES COMPÈRES   2019   SAUTERNES	103,00		
<b>PORTO 75ML</b>			
TAYLOR'S PORTO CHIP DRY TAYLOR'S RUBY TAWNY 10 ANOS 20 ANOS	87,00 80,00 80,00 170,00 276,00		
		PORTUGAL SERIES GOUVAES   REAL COMPANHIA VELHA   2018   DOURO	1.050,00

# 'GERO

	R\$		R\$
<b>CHILE</b>		<b>FRANÇA</b>	
CHARDONNAY RESERVA   VENTISQUEIRO   2022   VALE CASABLANCA	213,00	CHINON   DOMAINE DU COLOMBIER   2019   VALE LOIRE	300,00
EL UNICO SAUVIGNON BLANC   2022	239,00	CHÂTEAU MOULIN EYQUEM	345,00
CHARDONNAY   ARBOLEDA   2022   VALLE DEL ACONCAGUA	737,00	GRAND VIN DE BORDEAUX   MOSTERMANS   2018   COTES BOURG   BORDEAUX	
		PETITE SIRÈNE	382,00
<b>ARGENTINA</b>		PAR CHÂTEAU GISCOURS   GONFRIER FRÈRES   2016   BORDEAUX	
COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY   ZUCCARDI   2023   MENDOZA	140,00	CHATEAU HAUT-MYLES   2016   HAUT MEDOC   BORDEAUX	390,00
FINCAS DEL SUR VIOGNER   2023   MENDOZA	156,00	BOURGOGNE PINOT NOIR   ALBERT BICHOT   2021	428,00
CHARDONNAY RESERVA   TERRAZAS   2022   MENDOZA	320,00	CHATEAU ROCBONNIERE   VIGNOBLES BOURRIGAUD   2018   BORDEAUX	434,00
LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC   PULENTA   2022   MENDOZA	403,00	CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS	446,00
		CRU BOURGEOIS   FRÉDRÉRIC CRUCHON ET FILS   2016   MEDOC   BORDEAUX	
<b>URUGUAI</b>		CHATEAU LES GRAVES DE POMPEYRAT	483,00
ALBARINO JOSE IGNACIO	395,00	J. LEBEGUE   2017   BORDEAUX	
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO   2021   MALDONADO		CHÂTEAU D'AURILHAC	561,00
CHARDONNAY JOSE IGNACIO	410,00	CRU BOURGEOIS   2015   HAUT MÉDOC   BORDEAUX	
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO   2021   MALDONADO		COTES DU RHONE   E.GUIGAL   2019   RHONE	699,00
		BOURGOGNE ROUGE CUVÉE N.1	1.195,00
<b>ROSATI</b>		DOMINIQUE LAURENT   2019   BOURGOGNE	
		SAINT JOSEPH   E.GUIGAL   2018   RHONE	1.303,00
LE TUFARE SYRAH ROSE   2021   SICILIA	190,00	LADOIX   ARDHUY   2017   BOURGOGNE	1.391,00
ROSE D'ANJOU   VINS MOTTTRON   2020   PROVENCE	225,00	CHOREY-LES-BEAUNE LES BEAUMONTS	1.404,00
SAINT ANDRIEU LORATOIRE	350,00	ARNOUX PERE ET FILS   2016   BOURGOGNE	
VOILA COTES DE PROVENC   VOILA   2020   PROVENCE	450,00	SANCERRE   VACHERON   2018   VALE DO LOIRE	1.479,00
CHATEAU LAFOUX ROSE   2020   PROVENCE   FRANÇA	546,00	GEVREY-CHAMBERTIN   ALAIN JEANNIARD   2015   BOURGOGNE	2.070,00
		VOSNE ROMANÉE PINOT NOIR	2.355,00
<b>URUGUAI</b>		GÉRARD MUGNERET   2015   BOURGOGNE	
PINOT ROSE JOSE IGNACIO	240,00	VOLNAY LES BROUILLARDS   PARIGOT   2015   BOURGOGNE	2.518,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO   2021   MALDONADO		COTE ROTIE   E.GUIGAL   2017   RHONE	2.705,00
		CHAMBOLLE MUSIGNY VIEILLE VIGNES	3.204,00
<b>ROSSI</b>		DOMINIQUE LAURENT   2018   BOURGOGNE	
		CHATEAU PALMER   2006   MARGAUX   BORDEAUX	10.738,00
<b>BRASIL</b>		CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD   1993   PAULLAC	13.333,00
MERLOT – CABERNET FRANC   VINÍCOLA THERA   2020	448,00	CHATEAU MARGAUX   1999   MARGAUX   BORDEAUX	13.959,00
		CHATEAU ANGELUS SAINT ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ   1998	14.700,00
<b>ITÁLIA</b>		CHATEAU MARGAUX   2007   MARGAUX   BORDEAUX	21.492,00
SYRAH   LE TUFARE   2021   SICILIA	225,00	CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	285,00
MERLOT VENETO I.G.T   SARTORI DI VERONA   VENETO	180,00	GRAND VIN DE BORDEAUX   DUCOURT   2015   BORDEAUX	
STE ROSSO PICENO D.O.C   STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE	190,00		
ROVERSI BARBERA   2021   PIEMONTE	200,00	<b>ESPAÑA</b>	
PRIMITIVO A MARE I.G.P. TERRA ROSSA   PUGLIA   2021	269,00	TOCADO   CAMPOS DE BORJA   2020   CAMPOS DE BORJA	249,00
NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.T - BIO	313,00	RAMON BILBAL CRIANZA   2019   RIOJA	348,00
MASSO ANTICO   2021   PUGLIA		VALDEHERMOSO JOVEN VALDERIZ   RIBERA DEL DUERO   2020	396,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G.   POGGIOTONDO   2020	335,00	MIO DE M.O   RUI ROBOREDO MADEIRA   2017   TORO	403,00
SHIRAZ - CABERNET D.O.C.   7 MURI   2019	410,00	DINASTIA VIVANCO CRIANZA   2019   RIOJA	533,00
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.   DONNAFUGATA   2021   SICILIA	473,00	DINASTIA VIVANCO RESERVA   2017   RIOJA	782,00
ROSSO DI MONTALTINO D.O.C.   TENUTE POGGIOCARO   2018   TOSCANA	543,00	MARQUES DE RISCAL RESERVA   MARQUES DE RISCAL   2018   RIOJA	1.016,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE	567,00	ALION   VEGA SICILIA   2017   TORO	2.868,00
QUERCETO DI CASTELLINA   2020   TOSCANA		PINTIA   VEGA SICILIA   2018   TORO	3.040,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE L'IMPERFETTO	685,00	<b>PORTUGAL</b>	
BUGLIONI   2019   VENETO		FLOR DE LIS RESERVA   QUINTA DO PROGRESSO   2020   LISBOA	282,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P PRISCUS   PLINIANA   2020   PUGLIA	695,00	MARIANA TINTO   HERDADE DO ROCIM   2022   ALENTEJO	350,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.   LUNADORO   2017   TOSCANA	630,00	HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	355,00
VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.   ZENATO   2019   VENETO	787,00	ALEXANDRE RELVAS   2020	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO REIUS	934,00	BEYRA RESERVA	489,00
SARTORI DI VERONA   2017   VENETO		RUI ROBOREDO MADEIRA   2021   BEIRA INTERIOR	
LA MASSA I.G.T.   FATTORIA LA MASSA   2020   TOSCANA	962,00	PAPA FIGOS   CASA FERREIRINHA   2021   DOURO	663,00
BAROLO FASANO D.O.C.G   GIANNI GAGLIARDO   2018   PIEMONTE	1.106,00	MONTE DA PECEGUINA	650,00
BRUNELLO FASANO   2018	990,00	HERDADE DA MALHADINHA NOVA   2022   ALENTEJO	
EDIZIONE Nº17 CINQUE AUTOCTONI   FARNESE   2019   ABRUZZO	1.212,00	ALMA MINHA RESERVA TINTO   ALENTEJO   2018	906,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.   BANFI   2017   TOSCANA	1.471,00	DOM BELLA D.O.C   IDEALDRINKS   2016   DAO	1.000,00
BAROLO   TENURA ROCCA   2018   PIEMONTE	1.490,00	CISTUS GRANDE RESERVA   MANUEL ANGEL AREAL   2019   DOURO	1.025,00
BRUNELLO DI MONTALCINO   CASANOVA DI NERI   2017   TOSCANA	2.266,00	PERA GRAVE RESERVA   PERA GRAVE   2017   ALENTEJO	1.341,00
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.	2.606,00	BEYRA TINTA RORIZ	1.362,00
ZENATO   2018   VENETO		RUI ROBOREDO MADEIRA   2018   BEIRA INTERIOR	
GUADO AL TASSO   ANTINORI   2020   TOSCANA	4.164,00	MALHADINHA   HERDADE DA MALHADINHA   2020   ALENTEJO	1.900,00
TIGNANELLO   ANTINORI   2019   TOSCANA	4.996,00	PRINCIPAL GRANDE RESERVA   IDEALDRINKS   2011   BAIRRADA	3.836,00
ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C   TENUTA ORNELLAIA   2017   TOSCANA	5.900,00	BARCA VELHA   CASA FERREIRINHA   2011   DOURO	11.667,00
SOLAIA I.G.T   ANTINORI   2017   TOSCANA	10.888,00		

# 'GERO

	R\$	ALTRI FORMATI	GARRAFA
<b>URUGUAI</b>			
TANNAT JOSE IGNACIO	360,00	MEZZE BOTTIGLIE	
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO   2022   MALDONADO			
PINOT NOIR JOSE IGNACIO	460,00	VINI BIANCHI	
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO   2021   MALDONADO			
		½ EL UNICO SAUVIGNON BLANC   2022	184,00
<b>CHILE</b>			
FLOR DE LOS ANDES RESERVA CABERNET SAUVIGNON   2021	294,00	VINI ROSSI	
FLOR DE LOS ANDES RESERVA CARMENERE   2020	296,00		
CABERNET SAUVIGNON   ARBOLEDA   2021   VALLE DEL ACONCAGUA	737,00	½ ROSSO PICENO   STEFANO ANTONUCCI DOC   MARCHE   2021	140,00
LA PIU BELLE   VINA VIK   2017   MILLAHUE	1.646,00	½ UNICO CARMENERE   2021	184,00
VIK   VINA VIK   2015   MILLAHUE	2.470,00	MAGARI BOLGHERI I.G.P   CA'MARCANDA/GAJA   2019   ITALIA	1.817,00
ALMAVIVA CONCHA Y TORO   BARON DE ROTHSCHILD   MAIPO   2021	5.060,00		
CHADWICK   VINEDO CHADWICK   2017   MAIPO	7.701,00		
<b>ARGENTINA</b>			
COMPADRE SHIRAZ - MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	140,00	<b>MAGNUM</b>	
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC   LA AGRICOLA   2022   MENDOZA	140,00	BIANCHI	
FINCAS DEL SUR MALBEC   LA AGRICOLA   2021   SANTA ROSA - MENDOZA	261,00	LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C MAGNUM	750,00
BONARDA COLONIA LAS LIEBRES	274,00	STEFANO ANTONUCCI   2020	
2022   ALTOS LAS HORMIGAS- MENDOZA		ROSATI	
EL NUMERADO MALBEC   2022	299,00	PINOT ROSE JOSE IGNACIO MAGNUM	480,00
MALBEC RESERVA   TERRAZAS   2021   MENDOZA	354,00	BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO   2021   MALDONADO	
ACHAVAL FERRER CABERNET FRANC	650,00	ROSSI	
ACHAVAL FERRER   2018   MENDOZA		STE ROSSO PICENO D.O.C MAGNUM	398,00
ACHAVAL FERRER QUIMERA   ACHAVAL FERRER   2017   MENDOZA	1.308,00	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM	473,00
		FARNESE   2020   ABRUZZO	
		CHIANTI FASANO D.O.C.G.   POGGIOTONDO   2019   ITALIA	672,00
		PERA GRAVE MAGNUM   PERA GRAVE   2018   ALENTEJO	962,00
		COELHOIROS D.O.C   HERDADE DE COELHOIROS   2018   PORTUGAL	1.725,00
		PINTIA MAGNUM   VEGA SICILIA   2015   ESPANHA	4.548,00
		ALION MAGNUM   2015	6.549,00
		STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE	
		<b>DOLCI</b>	
		CHÂTEAU LES COMPÈRES   2017   SAUTERNES	751,00
		½ CHATEAU GUIRAUD 1ER CRU	1.208,00
		CHÂTEAU GUIRAUD   2006   BORDEAUX	
		½ CLIMENS BARSAC 1 ER CRU   CHATEAU CLIMENS   2015   FRANÇA	2.735,00
		JOSMEYER GEWURZTRAMINER SELECTION DE GRAINS NOBLES	3.788,00
		JOSMEYER   1995   ALSACE	
		<b>PORTO</b>	
		ÁLVARO VAN ZELLER	
		MENERES TAWNY 40 ANOS	3.450,00

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

PROCON 151

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: 160,00



# Fasano & American Express

## Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

## Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

## Valet Cortesia

Isenção do serviço de um Valet por cartão.

\*Exceto em Valets terceiros e Shoppings.

## Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

## Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

## Complimentary Valet

Complimentary valet service, one per card.

\*Not applicable in third-party

Valets or within shopping malls.

Confira todos os  
Termos & Condições

Find out more about  
Terms & Conditions

