

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE

R\$ 215,00

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

ANTIPASTI

✂ INSALATA CAPRESE
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
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

CARPACCIO DI ZUCCHINE, CAPPERI, PARMIGIANO E MANDORLE
CARPACCIO DE ABOBRINHA, ALCAPARRAS, PARMESÃO E AMÊNDOAS
ZUCCHINI CARPACCIO WITH CAPERS, PARMESAN AND ALMONDS

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO COM DILL E MOSTARDA EM GRÃOS*
CARPACCIO WITH DILL AND WHOLE GRAIN MUSTARD

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

✓ MINESTRONE DI VERDURE
SOPA DE LEGUMES FRESCOS
FRESH VEGETABLE SOUP

COUVERT INDIVIDUAL OPCIONAL R\$ 50,00
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

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

CASONCELLI ALLA CORTINA D'AMPEZZO
CASONCELLI DE RICOTA E BETERRABA AO MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVA
RICOTTA AND BEETS CASONCELLI WITH SAGE BUTTER

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

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 OSSOBUCO
FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUCO
FARFALLE WITH OSSOBUCO RAGÙ

CALAMARATA CON RAGÙ DI SALSICCIA
PASTA CALAMARATA COM RAGÙ DE LINGUIÇA TOSCANA
CALAMARATA WITH TUSCAN SAUSAGE RAGÙ

RAVIOLI VERDI CON MAIALINO E FONDUTA DI PARMIGIANO
RAVIOLI COM LEITÃO AO PRÓPRIO MOLHO E FONDUTA DE PARMESÃO
GREEN RAVIOLI WITH PORK IN ITS OWN SAUCE AND PARMESAN FONDUE

🍷 FETTUCCINE AL RAGÙ D'ANATRA
FETTUCCINE COM RAGÙ DE PATO
FETTUCCINE WITH DUCK RAGÙ

TORTELLI DI RICOTTA E RADICCHIO, NOCI E PERA CARAMELLATA AL BURRO E SALVIA
TORTELLI DE RICOTA E RADICCHIO, NOZES E PERA CAMELIZADA NA MANTEIGA E SÁLVA
RICOTTA AND RADICCHIO TORTELLI, WALNUTS AND CAMELIZED PEAR IN BUTTER AND SAGE SAUCE

LASAGNA CON RAGÙ DI AGNELLO E FONDUTA DI PARMIGIANO
LASAGNA COM RAGÙ DE CORDEIRO E FONDUTA DE PARMESÃO
LASAGNA WITH LAMB RAGÙ AND PARMESAN FONDUE

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 OSSOBUCO
RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO
SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCO

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, SÁLVA E RISOTTO DE AÇAFRÃO
BEEF SCALLOP WITH PARMA HAM, SAGE AND SAFFRON RISOTTO

DOLCI

TORTA DI MELE CON CAMELLO E GELATO DI MASCARPONE
TORTA DE MAÇÃ COM CAMELO E SORVETE DE MASCARPONE
APPLE PIE WITH CAMEL AND MASCARPONE ICE CREAM

✂ 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

SEMIFREDDO AL TORRONE E SALSA DI MANDARINETO
SEMIFREDO DE TORRONE COM MOLHO DE TANGERINA
TORRONE SEMIFREDDO WITH TANGERINE SAUCE

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

MOUSSE CON SORBETTO AL CIOCCOLATO
MOUSSE COM SORBET DE CHOCOLATE
MOUSSE WITH CHOCOLATE SORBET

✂ 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		PASTA DI GRANO DURO		PASTA FRESCA		
✂	INSALATA DI RUCOLA, FORMAGGIO DI CAPRA E PERA	110,00	SPAGHETTI ALLA NERANO	159,00	RAVIOLONI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO	158,00
	SALADA DE RÚCULA COM PERA, QUEIJO DE CABRA E NOZES		SPAGHETTI COM ABOBRINHA, PECORINO, PARMESÃO E MANJERICÃO		RAVIOLONI DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO	
	ARUGULA SALAD WITH PEAR SLICES AND GOAT CHEESE		SPAGHETTI WITH ZUCCHINI, PECORINO AND PARMESAN CHEESE AND BASIL		BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLONI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL	
✂	INSALATA CAPRESE	109,00				
	MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM		🍷 PENNE CON BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA	190,00	FETTUCCINE VERDI CON FUNGHI PORCINI	204,00
	BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		PENNE COM BACALHAU, TOMATE CEREJA, BRÓCOLIS E AZEITONA PRETA		FETTUCCINE VERDE COM COGUMELOS PORCINI E FONDUTA DE PARMESÃO	
	CARPACCIO DI ZUCCHINE, CAPPERI, PARMIGIANO E MANDORLE	85,00	PENNE WITH COD FISH, CHERRY TOMATOES, BROCCOLI AND BLACK OLIVES		GREEN FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN FONDUE	
	CARPACCIO DE ABOBRINHA, ALCAPARRAS, PARMESÃO E AMÊNDOAS					
	ZUCCHINI CARPACCIO WITH CAPERS, PARMESAN AND ALMONDS		🍷 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	234,00	TORTELLI DI ZUCCA ALLE MANDORLE	144,00
			SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR E MOLHO DE TOMATE		TORTELLI DE ABÓBORA AO MOLHO DE AMÊNDOAS E MANTEIGA	
			SEAFOOD SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE		PUMPKIN TORTELLI WITH ALMOND AND BUTTER SAUCE	
🍷	INSALATINA MISTA CON CALAMARETTI ALLA GRIGLIA	110,00				
	SALADA VERDE COM ASPARGOS E LULAS GRELHADAS		🍷 LINGUINE ALLE VONGOLE E PEPERONCINO	195,00	CASONCELLI ALLA CORTINA D'AMPEZZO	158,00
	GREEN SALAD WITH ASPARAGUS AND GRILLED CALAMARI		LINGUINE COM VÔNGOLES, PIMENTA E MOLHO DE VINHO BRANCO		CASONCELLI DE RICOTA E BETERRABA AO MOLHO DE MANTEIGA E SÁLVIA	
🍷 ✂	INSALATA DI MARE CON PATATE E POMODORINI	162,00	LINGUINE WITH CLAMS, CHILLI AND WHITE WINE SAUCE		RICOTTA AND BEETS CASONCELLI WITH SAGE BUTTER	
	SALADA DE FRUTOS DO MAR COM BATATA E TOMATE CEREJA					
	SEAFOOD SALAD WITH POTATO AND CHERRY TOMATO		🍷 SPAGHETTINI ALLA CREMA DI LIMONE E GAMBERI	224,00	AGNOLOTTI DI RICOTTA AL POMODORO SAN MARZANO	166,00
			SPAGHETTINI COM CAMARÃO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO		AGNOLOTTI DE RICOTA AO MOLHO DE TOMATE SAN MARZANO	
🍷	CARPACCIO DI CAPESANTE*	194,00	SPAGHETTINI WITH PRAWNS AND CREAMY LEMON SAUCE		RICOTTA AGNOLOTTI WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE	
	CARPACCIO DE VIEIRA					
	SCALLOP CARPACCIO					
🍷	CARPACCIO DI SALMONE MARINATO*	127,00	🍷 SPAGHETTI CON SARDELLE ALLA SICILIANA	146,00	GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA	169,00
	CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO COM DILL E MOSTARDA EM GRÃOS		SPAGHETTI COM SARDINHA, TOMATE CEREJA E FAROFA DE MIGALHAS DE PÃO TORRADO		GNOCCHI DE BATATA DOURADO NA PANELA COM LULAS E VIEIRAS	
	MARINATED SALMON CARPACCIO WITH DILL AND WHOLE GRAIN MUSTARD		SPAGHETTI WITH SARDINE, CHERRY TOMATO AND TOASTED BREAD PIECES		PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP	
🍷	CARPACCIO DI TONNO*	130,00				
	CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO		FUSILLI ALLA DIAVOLA	155,00	🍷 PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA	197,00
	TUNA CARPACCIO WITH LEMON		FUSILLI COM PEPPERONI, TOMATE SAN MARZANO, MANJERICÃO E PECORINO		PAPPARDELLE AO RAGÙ DE PATO	
🍷	CARPACCIO DI POLPO	144,00	FUSILLI WITH PEPPERONI, SAN MARZANO TOMATO, BASIL AND PECORINO		PAPPARDELLE WITH DUCK RAGÙ	
	CARPACCIO DE POLVO COM SALADA VERDE					
	OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN SALAD					
	INSALATINA CON VITELLO TONNATO*	120,00	CALAMARATA CON RAGÙ DI SALSICCIA	184,00	TAGLIOLINI NERI CON CALAMARI E PESTO DI BASILICO	187,00
	SALADA VERDE COM VITELA E MOLHO DE ATUM		PASTA CALAMARATA COM RAGÙ DE LINGUIÇA TOSCANA		TAGLIOLINI NEGRO COM LULAS, PESTO DE MANJERICÃO E TOMATE CEREJA	
	GREEN SALAD WITH VEAL AND TUNA SAUCE		CALAMARATA WITH TUSCAN SAUSAGE RAGÙ		BLACK TAGLIOLINI WITH SQUID AND BASIL PESTO AND CHERRY TOMATOES	
	IL VERO CARPACCIO CIPRIANI*	114,00				
	CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA		PACCHERI ALLA GENOVESE	179,00	AGNOLOTTI NERI CON SALSIA DI CALAMARI	158,00
	BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE		PACCHERI COM RAGU DE VITELO E COMPOTA DE CEBOLAS		AGNOLOTTI NERO AO MOLHO DE LULAS	
✂	POLENTA DEL GIORNO	105,00	PACCHERI WITH VEAL RAGU AND ONION COMPOTE		BLACK AGNOLOTTI WITH SQUID SAUCE	
	POLENTA DO DIA					
	POLENTA OF THE DAY					
✂	BURRATA AL PESTO	139,00				
	BURRATA AO MOLHO PESTO COM PINOLES				LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE	171,00
	BURRATA WITH PESTO SAUCE AND PINE NUTS				LASANHA BOLOGNESE COM MASSA VERDE	
					BOLOGNESE GREEN LASAGNA	
					RAVIOLI DI VITELLA CON CREMA DI FUNGHI	199,00
					RAVIOLI DE VITELA COM CREME DE COGUMELO	
					VEAL RAVIOLI WITH ITALIAN MUSHROOM CREAM	

'GERO

RISOTTI		PIATTI PRINCIPALI		DOLCI		
✂	RISOTTO AI TRE FUNGHI	187,00	PESCE DEL GIORNO	195,00	🍷TIRAMISÙ	68,00
	RISOTO COM SHIITAKE, SHIMEJI E COGUMELO PARIS		PEIXE DO DIA		BISCOITOS SAVOIARDI, QUEIJO MASCARPONE, CACAU E CAFÉ	
	RISOTTO WITH SHIITAKE, SHIMEJI AND BUTTON MUSHROOMS		🍷✂ POLPO ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE	299,00	SAVOIARDI BISCUITS, MASCARPONE CHEESE, COCOA AND COFFEE	
✂	RISOTTO CON GREMOLADA E CARCIOFI	210,00	POLVO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO		TORTA DI MELE CON CAMELLO E GELATO DI MASCARPONE	52,00
	RISOTTO DE ALCACHOFRAS COM RASPAS DE LIMÃO E ALECRIM		GRILLED OCTOPUS WITH LEMON RISOTTO		TORTA DE MAÇÃ COM CAMELO E SORVETE DE MASCARPONE	
	ARTICHOKE RISOTTO WITH LEMON ZEST AND ROSEMARY		🍷 BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CROCCANTE DI PORRI E VERDURE	219,00	APPLE PIE WITH CAMEL AND MASCARPONE ICE CREAM	
✂	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	276,00	ROBALO GRELHADO COM CROCANTE DE ALHO PORÓ E LEGUMES SAUTÉED		✂ CREMA DI MASCARPONE AL CIOCCOLATO	75,00
	RISOTTO DE FRUTOS DO MAR		GRILLED SEA BASS WITH CRUNCHY LEEK AND SAUTÉED VEGETABLES		CREME DE MASCARPONE COM CHOCOLATE	
	SEAFOOD RISOTTO		🍷✂ TONNO IN CROSTA DI ERBE, PEPE NERO E SALSA AL MARSALA	222,00	MASCARPONE CREAM WITH CHOCOLATE	
✂	RISOTTO CON ZUCCA E GAMBERI	264,00	ATUM EM CROSTA DE ERVAS E PIMENTA		PROFITEROLES ALL'ITALIANA	65,00
	RISOTTO COM ABOBÓRA E CAMARÃO		AO MOLHO DE VINHO MARSALA		PROFITEROLES COM CREME GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE	
	PUMPKIN AND SHRIMP RISOTTO		TUNA IN HERB AND PEPPER CRUST WITH MARSALA WINE SAUCE		PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP	
✂	RISOTTO AI GAMBERI E FINOCCHIO	187,00	🍷 GAMBERI AL LIMONE CON ASPARAGI	256,00	✂ CRÈME BRÛLÉE ALLA GERO	53,00
	RISOTO DE CAMARÃO COM ERVA-DOCE		CAMARÕES EM CROSTA DE LIMÃO SICILIANO COM ASPARGOS		CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO	
	SHRIMP AND FENNEL RISOTTO		SICILIAN LEMON-CRUSTED SHRIMP WITH ASPARAGUS		CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST	
✂	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	245,00	🍷✂ FRUTTI DI MARE CON LEGUMI ALLA GRIGLIA	263,00	✂ PANNA COTTA ALLA VANIGLIA	59,00
	CON RAGÙ DI OSSOBUCO		ROBALO, SALMÃO, LULA, CAMARÃO E POLVO		PANNA COTTA DE BAUNILHA	
	RISOTTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE OSSOBUCO		NO AZEITE E ERVAS COM LEGUMES GRELHADOS		COM CALDA DE MORANGO	
	SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCO RAGÙ		GRILLED SEAFOOD WITH VEGETABLES		VANILLA PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS	
✂	RISOTTO DI SONCINO CON CODA DI MANZO	202,00	✂ BACCALÀ ALLA ROMANA	262,00	MOUSSE CON SORBETTO AL CIOCCOLATO	59,00
	RISOTTO DE AGRIÃO COM RABADA		POSTA DE BACALHAU COM CEBOLA ROXA, TOMATE CONCASÉ, MANJERICÃO, UVAS PASSAS E PINOLI		MOUSSE COM SORBET DE CHOCOLATE	
	WATERCRESS RISOTTO WITH OXTAIL		COD STEAK WITH RED ONION, TOMATO CONCASSÉE, BASIL, RAISIN AND PINE NUT		MOUSSE WITH CHOCOLATE SORBET	
✂	RISOTTO COE E SECOE	210,00	✂ FARAONA AI FUNGHI CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA	210,00	MILLEFOGLIE	64,00
	RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ		GALINHA D'ANGOLA COM MOLHO DE COGUMELOS E RISOTTO DE PARMESÃO		MIL FOLHAS COM CRÈME PÂTISSIÈRE	
	PARMESAN RISOTTO WITH WINE MARINATED RAGÙ		GUINEA-FOWL WITH MUSHROOM SAUCE AND PARMESAN RISOTTO		MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM	
✂			TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO	229,00	TORTA DI CIOCCOLATO	56,00
			FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO		TORTA SABLÉE DE CHOCOLATE COM GANACHE DE CHOCOLATE E SORVETE DE BAUNILHA	
			THIN SLICED BEEF WITH ARUGULA AND PARMESAN		CHOCOLATE PIE WITH FRENCH SABLÉE PASTRY AND GANACHE WITH VANILLA ICE CREAM	
✂			MEDAGLIONE DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E RISOTTO ALLA PARMIGIANA	246,00	SEMIFREDDO AL TORRONE E SALSA DI MANDARINETO	56,00
			MEDALHÃO BOVINO COM MOLHO DE COGUMELOS		SEMIFREDO DE TORRONE COM MOLHO DE TANGERINA	
			PORCINI E RISOTTO DE PARMESÃO		TORRONE SEMIFREDDO WITH TANGERINE SAUCE	
			BEEF MEDALLION WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE AND PARMESAN RISOTTO		✂ GELATI DEL GIORNO	39,00
✂			SPALLA DI CAPRA E PATATE ARROSTO	246,00	SORVETE DO DIA	
			PALETA DE CABRITO COM BATATAS ASSADAS		ICE CREAM OF THE DAY	
			GOAT AND ROAST POTATOES		🍷✂ FRUTTA DI STAGIONE	39,00
✂			OSSOBUCO DI VITELLO	252,00	FRUTA DA ESTAÇÃO	
			CON RISOTTO ZAFFERANO		SEASONAL FRUIT	
			OSSOBUCO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO		✂ GLÜTEN I GLUTEN FREE	
			VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO		🍷 SEM LACTOSE I LACTOSE FREE	
✂			COSTOLETTA ALLA MILANESE	253,00	🍷 VEGETARIANO VEGETARIAN	
			COSTELETA DE VITELA À MILANESA		🍷 SUSTENTABILIDADE SUSTAINABILITY	
			BREADED AND PAN-FRIED VEAL CHOP		TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%	
			COSTOLETTA DI MANZO GRIGLIATA	267,00	OPTIONAL SERVICE TAX 15%	
			CON PATATE COTTE NEL SALE		PROCON - 151	
			COSTOLETTA DE CARNE GRELHADA COM BATATAS ASSADAS NO SAL		PROCON NUMBER - 151	
			GRILLED SIRLOIN STEAK WITH POTATOES BAKED IN SALT		NÃO ACEITAMOS CHEQUES	
			CARRE DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE	361,00	WE DON'T ACCEPT CHECKS	
			CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO		*ESTES ITENS SÃO CRUS OU MAL COZIDOS OU PODEM CONTER	
			CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO DE MIGA COM RISOTTO DE AÇAFRÃO		INGREDIENTES CRUS OU MAL COZIDOS. O CONSUMO DE CARNES,	
			LAMB CHOPS IN BREAD CRUST WITH SAFFRON RISOTTO		AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU	
✂			FEGATO DI VITELLO CON POLENTA	144,00	MAL COZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMIS-	
			FÍGADO DE VITELO AO PRÓPRIO MOLHO		SÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA).	
			COM POLENTA CREMOSA			
			VEAL LIVER WITH POLENTA			
🍷✂			COSCIA D'ANATRA CON RAVIOLI	222,00		
			VERDI AL BURRO			
			COXA DE PATO COM RAVIOLI VERDE NA MANTEIGA			
			DUCK LEG WITH GREEN RAVIOLI AND BUTTER SAUCE			

'GERO

DRINKS CLÁSSICOS	R\$		R\$		R\$
COSMOPOLITAN	63,00	PENICILLIN	62,00	DON BLANCO SMASH	64,00
VODKA KETEL ONE, LIMÃO, LICOR DE LARANJA E SUCO DE CRANBERRY		WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E GENGIBRE		TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, HORTELÃ E MANJERICÃO	
KETEL ONE VODKA, SICILIANO, ORANGE LIQUOR AND CRANBERRY JUICE		JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY E GINGER		DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, MINT AND BASIL	
BLOODY MARY	63,00	WHISKY SOUR	64,00	NEW YORK GOLD SOUR	88,00
VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO		WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR		WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO	
KETEL ONE VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE		JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, LIME AND SYRUP		JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND RED WINE	
CAIPIROSKA VODKA	57,00	OLD FASHIONED	66,00		
VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR		WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR		COCKTAILS SEM ÁLCOOL MOCKTAILS	
KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR		JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, BITTER AND SYRUP			
MOSCOW MULE	64,00			SPRITZ	50,00
VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE GENGIBRE		BOULEVARDIER	62,00	ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APEROL SEM ÁLCOOL E FATIAS DE LARANJA BAHIA	
VODKA KETEL ONE, LIME JUICE AND GINGER SYRUP		WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO		NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APEROL, AND ORANGE SLICES	
FITZGERALD	62,00	BULLEIT BOURBON WHISKY, VERMUTE ROSSO AND ITALIAN APERITIF			
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER				GIN TÔNICA ZERO	50,00
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SYRUP AND BITTER		MANHATTAN	66,00	GIN SEM ÁLCOOL, TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM, HORTELÃ E ZIMBRO	
		WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, VERMUTE ROSSO E BITTER		NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, AND JUNIPER	
NEGRONI	62,00	JOHNNIE WALKER BLACK, VERMUTE ROSSO AND BITTER			
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO				BELLINI ZERO	62,00
TANQUERAY LONDON DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF		CARAJILLO	65,00	ESPUMANTE SEM ÁLCOOL E POLPA DE PÊSSEGO	
		LICOR E ESPRESSO		NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE AND PEACH PURÉE	
		LIQUEUR AND EXPRESSO			
DRY MARTINI	62,00	APEROL SPRITZ	59,00		
GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO		APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS			
GIN TANQUERAY LONDON DRY AND DRY VERMOUTH		APEROL, PROSECCO AND SPARKLING WATER			
BASIL SMASH	62,00	BELLINI	61,00		
GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E MANJERICÃO		ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO			
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LIME JUICE, SUGAR AND BASIL		PROSECCO AND PEACH PUREE			
TOM COLLINS TEN	71,00	GREEN BOULEVARDIER	120,00		
GIN TANQUERAY N° TEN, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS		WHISKY JOHNNIE WALKER GREEN LABEL, VERMUTE ROSSO E CAMPARI			
TANQUERAY N° TEN GIN, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER		JOHNNIE WALKER GREEN LABEL WHISKY, RED VERMOUTH AND CAMPARI			
MARGARITA	67,00	DRINKS AUTORAIS			
TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU					
DON JULIO BLANCO TEQUILA, LEMON JUICE AND COINTREAU		TEN & THYME	67,00		
		GIN TANQUERAY N° TEN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E ÁGUA TÔNICA			
CAIPIRINHA CACHAÇA	52,00	TANQUERAY N° TEN GIN, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY AND TONIC WATER			
CACHAÇA YPIOCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR					
YPIOCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR					
MOJITO 23	113,00	DRY MARTINI TEN	75,00		
RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, AÇÚCAR E AGUA COM GÁS		GIN TANQUERAY N° TEN E VERMUTE SECO			
ZACAPA CENTENARIO RUM, LEMON JUICE, MINT, SUGAR AND SPARKLING WATER		TANQUERAY N° TEN GIN AND DRY VERMOUTH			
NEW YORK SOUR	66,00				
WHISKY BULLEIT BOURBON E VINHO TINTO					
BULLEIT BOURBON WHISKY AND RED WINE					

'GERO

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL <i>STILL WATER</i>	15,00
ACQUA PANNA 505ML	39,00
S. PELLEGRINO 505ML	39,00
PERRIER 330ML	31,00
REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	16,00
SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	22,00
SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	31,00
RED BULL - ENERGY DRINK	35,00
SUGAR FREE TROPICAL	
TÔNICA NACIONAL <i>DOMESTIC TONIC WATER</i>	15,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO	13,00
CAPPUCCINO	14,00
CHÁ <i>TEA</i>	13,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	25,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL	25,00
PILSEN MÉXICO 330 ML	
GOOSE ISLAND MIDWAY 355ML	38,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD	23,00
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 275ML	23,00

VODKA

CÍROC FRANÇA	68,00
CÍROC FLAVOURS FRANÇA	68,00
KETEL ONE HOLANDA	53,00
KETEL ONE FLAVOURS HOLANDA	50,00
ABSOLUT SUÉCIA	54,00
GREY GOOSE FRANÇA	71,00
BELVEDERE POLÔNIA	71,00

GIN

TANQUERAY N° TEN	77,00
TANQUERAY LONDON DRY	58,00
GORDON'S	48,00
BEEFEATER DRY GIN	71,00
MONKEY 47	186,00

TEQUILA

DON JULIO 1942	648,00
DON JULIO ANEJO	136,00
DON JULIO BLANCO	105,00
DON JULIO REPOSADO	103,00
ALTOS PLATA	97,00
CLASE AZUL REPOSADO	890,00
CLASE AZUL PLATA	690,00

CACHAÇA

YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	78,00
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	43,00
YPIOCA 150 MARANGUAPE - CE	37,00
YPIOCA SILVER	32,00
ANÍSIO SANTIAGO SALINAS - MG	117,00
ESPIRITO DE MINAS SÃO TIAGO – MG	38,00

RUM

ZACAPA XO GUATEMALA	187,00
ZACAPA CENTENARIO GUATEMALA	87,00
HAVANA 3 Y.O. CUBA	47,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

WHITE HORSE	38,00
BLACK & WHITE	38,00
J & B RARE	38,00
CUTTY SARK	44,00
FAMOUS GROUSE	37,00

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	283,00
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	238,00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	96,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	64,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	61,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	46,00
OLD PARR 18 Y.O.	163,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	63,00
BALLANTINES 12 Y.O.	63,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	329,00

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT

TALISKER 10 Y.O ISLE SKYE	173,00
CARDHU 12 Y. O. SPEYSIDE	74,00
THE SINGLETON HIGHLAND	63,00
THE GLENLIVET FOUNDERS	83,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O	264,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O	488,00
HIGHLAND	
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O	868,00
HIGHLAND	

BOURBON WHISKEY

BULLEIT	68,00
MAKER'S MARK	83,00
JIM BEAM BLACK	48,00
JACK DANIEL'S	58,00
GENTLEMAN JACK	70,00
SINGLE BARREL	78,00

VERMOUTH | AMARO | APERITIVO

LILLET BLANC	47,00
LILLET ROSE	50,00
MARTINI STANDARD BRASIL	33,00
CAMPARI BRASIL	40,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	42,00
PUNT & MES ITÁLIA	50,00
UNDERBERG BRASIL	39,00
LUCANO ITÁLIA	43,00
ANTICA FORMULA ITÁLIA	63,00

CONHAQUE | COGNAC

MARTELL VSOP	175,00
MARTELL XO	278,00
HENNESSY VSOP	118,00
RÉMY MARTIN VSOP	123,00
RÉMY MARTIN XO	238,00
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	4.900,00

LICOR | LIQUEUR

BAILEY'S	43,00
FRANGELICO	38,00
TIA MARIA	57,00
LICOR 43	64,00
DRAMBUIE	42,00
PEACHTREE	47,00
LIMONCELLO	63,00
SAMBUCA	42,00
AMARULA	33,00
AMARETTO DISARONNO	40,00
COINTREAU	58,00
GRAND MARNIER	48,00

JEREZ

TIO PEPE	54,00
----------	-------

BRANDY DE JEREZ

FUNDADOR ESPANHA	78,00
--------------------	-------

SAKE

GEKKEIKAN SILVER USA	37,00
------------------------	-------

GRAPPA

VILLA PRATO GRAPPA INVECCHIATA	154,00
FUORICLASSE LEON	139,00

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD	40,00
--------------------	-------

JAPANESE WHISKEY

THE CHITA SUNTORY	143,00
WHISKY YAMAZAKY 12 Y.O.	298,00
HIBIKI	300,00

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%

OPTIONAL SERVICE TAX 15%

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | *WE DON'T ACCEPT CHECKS*

PROCON 151

SE BEBER NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE*

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA
MENORES DE 18 ANOS

*NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER
THE AGE OF 18*

'IGERO

PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES	TAÇA	SPUMANTI	GARRAFA
VINI AL BICCHIERE VINHOS EM TAÇA		BRASIL	
		SERRA GAÚCHA SELEZIONE FASANO BRUT ADOLFO LONA	240,00
		PINTO BANDEIRA CAVE GEISSE BRUT FAMILIA GEISSE 2022	393,00
		GARIBALDI CHANDON EXCELLENCE BRUT CHANDON BRASIL	500,00
SPUMANTI 150ML		SPUMANTI ROSE	
		BRASIL	
		SERRA GAÚCHA SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ ADOLFO LONA	240,00
		GARIBALDI CHANDON ROSÉ BRUT CHANDON BRASIL	282,00
ITÁLIA PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. DE FAVERI 2023 VENETO	75,00	ITÁLIA PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. DE FAVERI 2023 VENETO	375,00
FRANÇA		FRANÇA	
		CHAMPAGNE G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT REIMS	1.100,00
		PERRIER-JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	1.185,00
		PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS EPERNAY	1.648,00
		PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2013 EPERNAY	3.881,00
		PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2014 EPERNAY	7.100,00
		MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	1.087,00
		VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	1.169,00
		DOM PERIGNON MOET & CHANDON 2013 EPERNAY	3.811,00
		CRISTAL BRUT LOUIS ROEDERER 2015 REIMS	7.800,00
BIANCHI 150ML		CHAMPAGNE ROSÉ	
		G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE REIMS	1.300,00
		PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT EPERNAY	1.514,00
		PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE 2014 EPERNAY	5.700,00
		MOET & CHANDON BRUT ROSE EPERNAY	1.334,00
		CRISTAL BRUT ROSE LOUIS ROEDERER 2013 REIMS	12.760,00
		CHAMPAGNE DEMI SEC	
		G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC REIMS	1.500,00
ROSSI 150ML		BIANCHI	
		BRASIL	
		CHARDONNAY VINÍCOLA THERA 2023	391,00
		ITÁLIA	
		PIEMONTE LANGHE CHARDONNAY TENUTA ROCCA 2021	1.028,00
		FRIULI PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2023	335,00
		UMBRIA BRAMITO DELLA SALA CHARDONNAY ANTINORI 2023	850,00
		SICILIA GRILLO LE TUFARE 2023 SICÍLIA	190,00
		MARCHE VERDICCHIO DEL CASTELLI DI JESI STE STEFANO ANTONUCCI 2023	195,00
		VERDICCHIO DEL CASTELLI DI JESI LE VAGLIE STEFANO ANTONUCCI 2021	380,00
LES COMPÈRES 2022 SAUTERNES	112,00		
PORTO 75ML			
TAYLOR'S PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	87,00		
RUBY	80,00		
TAWNY	80,00		
10 ANOS	180,00		
20 ANOS	310,00		
40 ANOS	670,00		

IGERO

FRANÇA	R\$	ROSSI	R\$
BORDEAUX		BRASIL	
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE BLANC 2022	283,00	SERRA CATARINENSE	
CHATEAU MARJOSSE BLANC ENTRE DEUX MERS 2022	903,00	MERLOT – CABERNET FRANC VINÍCOLA THERA 2022	448,00
BOURGOGNE		ITÁLIA	
BOURGOGNE ALIGOTE LABOURE-ROI 2023	416,00	PIEMONTE	
BOURGOGNE CHARDONNAY ALBERT BICHOT 2022	539,00	ROVERSI BARBERA 2021 PIEMONTE	239,00
CHABLIS LE BEAUNOIS LABOURE-ROI 2023	542,00	GRIGNOLINO D'ASTI SAUDADE CA ´ DEL PROFETA 2018	537,00
CHABLIS FAMILLE MICHAUT 2023	568,00	BARBERA D'ASTI PRUNOTTO 2023 PIEMONTE	716,00
VIRE-CLESSES VIEILLES VIGNES GONDARD PERRIN 2016	742,00	DOLCETTO D'ALBA MASSOLINO 2022	874,00
CHABLIS 1ER CRU BLANC LABOURE-ROI 2023	982,00	BAROLO FASANO GIANNI GAGLIARDO 2018	962,00
CHABLIS 1ER CRU FAMILLE MICHAUT 2022	1.170,00	BARBERA D'ALBA ELIO GRASSO 2020	1.523,00
CHOREY LES BEAUNE ARNOUX PERE ET FILS 2017	1.450,00	BAROLO TENUTA ROCCA 2018	2.085,00
CHABLIS 1ER CRU “FOURCHAUME” DAMPT 2021	1.440,00	BAROLO PIO CESARE 2019	2.571,00
MERSAULT LABOURE-ROI 2023	2.382,00	BARBARESCO STARDERRI SPINETTA 2013	4.980,00
CHASSAGNE MONTRACHET PHILIPPE PACALET 2020	3.800,00	BAROLO CAMPE SPINETTA 2015	5.570,00
MEURSAULT SANTENOT 1ER CRU JACQUES PRIEUR 2015	4.996,00		
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU LOUIS JADOT 2018	9.245,00	TOSCANA	
VALE DO LOIRE		CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2020	335,00
CHATEAU DE LA JOUSSELINIERE MUSCADET VINS MOTTTRON 2020	250,00	ROSSO DI MONTALCINO POGGIO LANDI DIEVOLI 2021	390,00
L'INSTANT SAUVIGNON BLANC VIGNOBLES BERTHIER 2022	487,00	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO LUNADORO 2017	630,00
RHONE		CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	841,00
CONDRIEU E.GUIGAL 2016	2.000,00	QUERCETO DI CASTELLINA 2020	
PORTUGAL		ROSSO DI MONTALCINO PININO 2019 TOSCANA	950,00
DOURO		BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO PODERE BRIZIO 2018	1.020,00
SERIES GOUVAES REAL COMPANHIA VELHA 2018 DOURO	1.050,00	BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G PININO 2017 TOSCANA	1.646,00
VINHO VERDE		BRUNELLO DI MONTALCINO CAPANNA CAPANNA 2018	2.261,00
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA MARCIO LOPES 2023	388,00	TIGNANELLO ANTINORI 2021	4.345,00
DÃO		ORNELLAIA BOLGHERI TENUTA ORNELLAIA 2019	5.900,00
DONA SANCHÁ DOP SILGUEIROS DONA SANCHÁ 2022	695,00	SASSICAIA 2013 TENUTA SAN GUIDO	9.260,00
VINHA DA AVARENTA DONA SANCHÁ 2021	1.085,00	SASSICAIA 2014 TENUTA SAN GUIDO	9.260,00
ISRAEL		SASSICAIA 2017 TENUTA SAN GUIDO	9.260,00
YARDEN CHARDONNAY 2022 GOLAN HEIGHTS WINERY		SOLAIA ANTINORI 2018	9.300,00
CHILE		SOLAIA ANTINORI 1999	10.285,00
VALE CASABLANCA		SOLAIA ANTINORI 2020	12.521,00
CHARDONNAY GREY SINGLE BLOCK VENTISQUERO 2023	395,00	VENETO	
ATACAMA		MERLOT VENETO SARTORI	180,00
TARA CHARDONNAY VENTISQUERO 2021	1.190,00	VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE REGOLO D.O.C	440,00
ARGENTINA		SARTORI DI VERONA 2020	
MENDOZA		AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO REIUS SARTORI 2018	934,00
COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY ZUCCARDI 2023	149,00	AMARONE CLASSICO ALLEGRIINI 2020	2.785,00
FINCAS DEL SUR VIOGNER 2023 LA AGRICOLA	156,00	SICILIA	
URUGUAI		CABERNET SAUVIGNON LE TUFARE 2023 SICILIA	190,00
MALDONADO		NERO D'AVOLA LE TUFARE 2023 SICILIA	190,00
ALBARINO JOSE IGNACIO BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2023	395,00	SYRAH LE TUFARE 2023	190,00
CHARDONNAY JOSE IGNACIO BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022	410,00	SHIRAZ - CABERNET 7 MURI 2019	410,00
ROSATI		PUGLIA	
SICLIA		NEGROAMARO DEL SALENTO MASSO ANTICO 2021	313,00
SYRAH ROSE LE TUFARE 2023 SICILIA	190,00	PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS PLINIANA 2020	695,00
PROVENCE		MARCHE	
VOILA COTES DE PROVENCE VOILA 2023	450,00	STE ROSSO PICENO STEFANO ANTONUCCI 2023	190,00
URUGUAI		FRANÇA	
MALDONADO		BORDEAUX	
PINOT ROSE JOSE IGNACIO BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2023	256,00	CHÂTEAU MOULIN EYQUEM	345,00
		GRAND VIN - DE BORDEAUX MOSTERMANS 2018 COTES BOURG BORDEAUX	
		CHATEAU LAURETAN GONFRIER ENVIRONNEMENT 2020	384,00
		PETITE SIRÈNE PAR CHÂTEAU GISOURS 2016	382,00
		CHATEAU HAUT-MYLES 2016 MEDOC	540,00
		CHATEAU ROCBONNIERE VIGNOBLES BOURRIGAUD 2019	434,00
		CHATEAU LES TROIS MANOIRS	446,00
		FRÉDRÉRIC CRUCHON ET FILS 2016 MEDOC	
		CHATEAU TEYSSIER CHATEAU TEYSSIER 2018 SAINT EMILION	509,00
		CHATEAU D' AURILHAC	561,00
		CRU BOURGEOIS 2015 HAUT MÉDOC BORDEAUX	
		CLOSERIE SAINT ROC CHATEAU LE PUY 2019	1.808,00
		LES FORTS DE LATOUR 1986 CHATEAU LATOUR PAUILLAC	5.930,00
		CHATEAU BEYCHEVELLE 1994 SAINT-JULIEN	6.265,00
		CHATEAU LEOVILLE POYFERRE 1986 SAINT-JULIEN	6.395,00
		CHATEAU LEOVILLE BARTON 1999 SAINT-JULIEN	6.395,00
		CHATEAU LEOVILLE POYFERRE 1981 SAINT-JULIEN	7.070,00
		DUCRU BEAUCALLOU 1979 SAINT JULIEN	7.700,00
		CHATEAU CALON SEGUR 1989 SAINT-ESTEPHE	7.715,00
		CHATEAU LEOVILLE LAS CASES 1980 SAINT-JULIEN	8.035,00
		PAVILLON ROUGE CHATEAU MARGAUX 1996 MARGAUX	9.160,00
		CHATEAU COS D ESTOURNEL 1985 SAINT-ESTEPHE	9.480,00
		DUCRU BEAUCALLOU 1989 SAINT JULIEN	9.480,00
		PAVILLON ROUGE 1989 CHATEAU MARGAUX MARGAUX	9.480,00
		PETRUS 1979 POMEROL	67.500,00
		BOURGOGNE	
		BOURGOGNE PINOT NOIR LABOURE-ROI 2023	489,00
		BOURGOGNE PINOT NOIR ALBERT BICHOT 2021	539,00
		IRANCY VILLAGE ERICE E EMMANUEL DAMPT 2019	1.040,00
		GIVRY 1ER CRU - EN VEAU VIEILLES VIGNES DOMAINE MASSE ET FILS 2021	1.369,00
		CHOREY-LES-BEAUNE LES BEAUMONTS	1.404,00
		ARNOUX PERE ET FILS 2018	
		VOLNAY LES BROUILLARDS PARIGOT 2015	2.518,00
		CORTON GRAND CRU LOUIS JADOT 2014	4.590,00
		NUITS SAINT GEORGES “LA CHARMOTTE”	
		THIBAUT LIGER BELAIR 2019	4.120,00
		MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES	6.090,00
		DOMINIQUE LAURENT 2014	
		LA TACHE DOMAINE DE LA ROMANEE – CONTI 1997	99.800,00
		VALE DO LOIRE	
		L' INSTANT PINOT NOIR VIGNOBLES BERTHIER 2020	533,00
		SANCERRE VACHERON 2018	1.479,00
		RHONE	
		CÔTES DU RHÔNE E.GUIGAL 2020 RHÔNE	608,00
		SAINT JOSEPH E.GUIGAL 2018	1.660,00
		COTIE - ROTIE BRUNE ET BLONDE DE GUIGAL 2013	3.045,00

'IGERO

ESPAÑHA	R\$	ALTRI FORMATI	GARRAFA
RIOJA		MEZZE BOTTIGLIE	
RAMON BILBAL CRIANZA 2021	339,00		
MARQUES DE RISCAL RESERVA MARQUES DE RISCAL 2019	1.265,00		
CIRSION RODA BODEGAS RODA 2016	5.350,00		
CASTILLO Y GAY GRAN RESERVA ESPECIAL	6.159,00		
MARQUES DE MURRIETA 2009			
TORO		VINI BIANCHI	
MIO DE M.O RUI ROBOREDO MADEIRA 2021	350,00	½ VERDICCHIO STE STEFANO ANTONUCCI DOC 2023 MARCHE	140,00
PINTIA VEGA SICILIA 2018	3.454,00	½ CHARDONNAY RESERVA D.O.V.V	170,00
RIBERA DEL DUERO		PIZZATO 2024 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES BRASIL	
EMILIO MORO EMILIO MORO 2020 RIBEIRA DEL DUERO	1.440,00	½ EL UNICO SAUVIGNON BLANC 2023 VALE CENTRAL	184,00
ALION BODEGAS ALION 2018	3.804,00	½ MARIA GOMES LUIS PATO 2023	300,00
VEGA SICILIA UNICO VEGA SICILIA 2014	10.230,00	½ LA VIEILLE FERME LA VIEILLE FERME 2021 RHONE	352,00
VEGA SICILIA UNICO RESERVA ESPECIAL VEGA SICILIA	16.066,00		
ÁFRICA DO SUL		VINI ROSSI	
ELGIN		½ ROSSO PICENO STEFANO ANTONUCCI DOC 2023 MARCHE	140,00
NOM PINOT NOIR SAURWEIN 2022	1.500,00	½ MERLOT RESERVA D.O.V.V	170,00
SWARTLAND		PIZZATO 2023 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES BRASIL	
MULLINEUX MULLINEUX & LEEU FAMILY WINES 2018	1.120,00	½ UNICO CARMENERE 2022	184,00
PORTUGAL		½ ESTEVA CASA FERREIRINHA 2021 DOURO PORTUGAL	230,00
DOURO		½ VIÑA ALBERDI RESERVA 2019 RIOJA ESPAÑA	710,00
CISTUS GRANDE RESERVA MANUEL ANGEL AREAL 2019	891,00	½ ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. CASTELO BANFI 2020 TOSCANA	802,00
BARCA VELHA CASA FERREIRINHA 2015	16.480,00	½ MAGARI BOLGHERI I.G.P CA'MARCANDA/GAJA 2019 ITALIA	1.885,00
ALENTEJO		MAGNUM	
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA ALEXANDRE RELVAS 2022	304,00	BIANCHI	
MONTE DA PECEGUINA HERDADE DA MALHADINHA NOVA 2022	741,00	ITALIA	
MALHADINHA HERDADE DA MALHADINHA 2022	2.408,00	LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C MAGNUM STEFANO ANTONUCCI 2020	750,00
DÃO		ROSATI	
DONA SANCHIA DOP SILGUEIROS DONA SANCHIA 2020	695,00	URUGUAI	
DOM BELLA FLADGATE STILL 2017	1.221,00	PINOT ROSE JOSE IGNACIO MAGNUM	598,00
RARISSIMO TINTO OSVALDO AMADO 2009	3.396,00	BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2021 MALDONADO	
BEIRA INTERIOR		ROSSI	
BEYRA RESERVA RUI ROBOREDO MADEIRA 2022	425,00	ITALIA	
BEYRA TINTA RORIZ RUI ROBOREDO MADEIRA 2018	571,00	STE ROSSO PICENO D.O.C MAGNUM	398,00
BAIRRADA		CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2020 ITALIA	672,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA QUINTA COLINAS 2011	3.298,00	BAROLO VIGNETO GARRETI SPINETTA 2014 MAGNUM	5.600,00
ESTADOS UNIDOS		PORTUGAL	
CALIFORNIA		COELHOIROS D.O.C HERDADE DE COELHOIROS 2018 PORTUGAL	1.900,00
JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON TRINCHERO 2021	726,00	ESPAÑA	
PINOT NOIR ROBERT MONDAVI 2021	1.600,00	PINTIA BODEGAS PINTIA 2015 TORO	5.825,00
CAYMUS CAYMUS VINEYARDS 2021	4.007,00	ALION BODEGAS ALION 2015 RIBERA DEL DUERO	7.212,00
RIDGE ESTATE MONTE BELLO 2017	6.350,00	FRANÇA	
ISRAEL		CHATEAU LYNCH BAGES 1986 PAUILLAC	19.900,00
YARDEN SYRAH 2020 GOLAN HEIGHTS WINERY	1.133,00	CHATEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE	19.916,00
URUGUAI		1995 PAUILLAC	
MALDONADO		CHILE	
TANNAT JOSE IGNACIO	378,00	SENA EDUARDO CHADWICK 2017	7.188,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022		DOLCI	
PINOT NOIR JOSE IGNACIO	460,00	LES COMPÈRES 2022 SAUTERNES	813,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022		½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO BORGO SCOPETO 2013 ITALIA	1.010,00
CHILE		½ CHATEAU GUIRAUD 1ER CRU CHATEAU GUIRAUD 2006 BORDEAUX	1.208,00
VALE CENTRAL		½ CLIMENS BARSAC 1 ER CRU CHATEAU CLIMENS 2015 FRANÇA	2.735,00
FAS CARMENERE TAGUA TAGUA 2023	140,00	JOSMEYER GEWURZTRAMINER SELECTION DE GRAINS NOBLES	3.788,00
FAS SYRAH TAGUA TAGUA 2023	140,00	JOSMEYER 1995 ALSACE	
VALLE DO RAPEL		HUNGRIA	
ARTIS CARMENERE RESERVA CASA DEL BOSQUE 2022	170,00	TOKAJI 5 PUTTONYOS CHATEAU DERESZLA 2017	1.927,00
MILLAHUE		PORTO	
LA PIU BELLE VINA VIK 2021	1.646,00	TAYLOR'S	
VIK VINA VIK 2021	2.470,00	PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	663,00
MAIPO		RUBY	370,00
CABERNET SAUVIGNON GREY SINGLE BLOCK VENTISQUERO 2021	395,00	TAWNY	370,00
LOF CABERNET SAUVIGNON PEREZ CRUZ 2020	609,00	10 ANOS	1.310,00
ALMAVIVA CONCHA Y TORO 2021	5.060,00	20 ANOS	2.280,00
CHADWICK VINEDO CHADWICK 2017	7.701,00	40 ANOS	4.852,00
VALLE DE APALTA			
VERTICE CARMENERE/SYRAH VENTISQUERO 2021	859,00		
OBLIQUA CARMENERE VENTISQUERO 2020	1.475,00		
VALE DE LEYDA			
PINOT NOIR GREY SINGLE BLOCK VENTISQUERO 2023	395,00		
VALLE DEL CACHAPOAL			
SERENPEPIA CABERNET FRANC 2019	786,00		
ARGENTINA			
MENDOZA			
COMPADRE SHIRAZ - MALBEC LA AGRICOLA 2023	140,00		
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC LA AGRICOLA 2023	140,00		
FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2023	221,00		
EL NUMERADO MALBEC 2023	299,00		
LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2022 VALLE DO UCO - MENDOZA	337,00		
MALBEC RESERVA TERRAZAS 2022	418,00		
BRIOSO SIGNATURE SUSANA BALBO 2023	718,00		
ACHAVAL FERRER QUIMERA ACHAVAL FERRER 2017	1.308,00		

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.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Complimentary 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



**AMERICAN
EXPRESS**