

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE
R\$ 180,00

VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA
A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)

MONDAY TO FRIDAY LUNCH
(EXCEPT HOLIDAYS)

ANTIPASTI

✕ INSALATA CAPRESE

SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA,
TOMATE E MANJERICÃO
*GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA,
TOMATO AND BASIL*

INSALATA DI VITELLO TONNATO E CAPPERI

SALADA VERDE COM CARNE DE VITELA
AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS
GREEN SALAD VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE

INSALATA VERDI CON SALMONE MARINATO

SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO
GREEN SALAD WITH MARINATED SALMÃO

🍷 CARPACCIO DI TONNO

✕ CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO
TUNA CARPACCIO WITH LEMON

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BERINJELA À PARMEGIANA
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA

🍷 MINISTRONE DI VERDURE

✕ SOPA DE LEGUMES FRESCOS
✔️ *FRESH VEGETABLE SOUP*

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 42,00

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

PASTA

PASTA DEL GIORNO

MASSA DO DIA
PASTA OF THE DAY

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE COM VÓNGOLES
LINGUINE WITH CLAMS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO
E GUANCIALE
SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

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

GNOCCHI AL GORGONZOLA

GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE

RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI

RAVIOLI COM CARNE DE VITELA AO MOLHO
DE COGUMELOS
VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE

LASAGNA VERDE ALLA FASANO

LASAGNA VERDE A BOLONHESA
GREEN LASAGNA IN BOLOGNESE SAUCE

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

✔️ SPAGHETTI INTEGRALE ALLA PUTTANESCA

SPAGHETTI INTEGRAL COM MOLHO DE TOMATE
SAN MARZANO, AZEITONAS, ALCAPARRAS
E PIMENTA FRESCA
*WHOLEMEAL SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,
OLIVES, CAPERS AND FRESH PEPPER*

FARFALLE CON RAGÙ DI OSSOBUCO

FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUCO
FARFALLE WITH OSSOBUCO RAGÙ

✕ RISOTTI

RISOTTO PRIMAVERA

RISOTO DE LEGUMES
VEGETABLES RISOTTO

RISOTTO DI CALAMARI AL POMODORO

RISOTO COM LULA E TOMATE
SQUID AND TOMATO RISOTTO

RISOTTO CON CARCIOFI E TALEGGIO

RISOTO COM ALCACHOFRAS E QUEIJO TALEGGIO
ARTICHOKE AND TALEGGIO CHEESE RISOTTO

PIATTI DIVERSI

PESCE DEL GIORNO

PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

PEITO DE FRANGO ORGÂNICOS COM LEGUMES
GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES

✕ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

FILE MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS
COM RÚCULA E GRANA PADANO
GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN

SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM MOLHO
DE VINHO MARSALA
BEEF SCALLOP IN MARSALA WINE SAUCE

PICCATA AL LIMONE

ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO
BEEF SCALLOP IN LIME SAUCE

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

SPALLA D'AGNELLO AL FORNO

PALETA DE CORDEIRO ASSADA AO FORNO
ROASTED LAMB LEG

DOLCI

CREME CARAMEL

PUDIM DE CAMELO
CARAMEL PUDDING

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

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

TORTA DI LIMONE

TORTA DE LIMÃO
LEMON TART

MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO

MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE
MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM

✕ BROWNIE DI CIOCCOLATO

BROWNIE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE BROWNIE

🍷 CRÈME CARAMEL AL COCCO

PUDIM COM CÔCO
COCONUT CRÈME CARAMEL

✕ MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA

SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO
MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM

GELATI

SORVETE FASANO
FASANO ICE CREAM

🍷 SORBETTI

SORBET FASANO
FASANO SORBET

🍷 FRUTTA FRESCA

✕ FRUTAS DA ESTAÇÃO
✔️ *SEASONAL FRUIT*

✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

🍷 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

✔️ VEGANO | VEGAN

TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.
ALL ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
OPTIONAL SERVICE TAX 15%

NÃO ACEITAMOS CHEQUES
WE DON'T ACCEPT CHECKS
















PROCON 151

SUNAB 198

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | *BRAZILIAN HEALTH
SURVEILLANCE AGENCY +55 21 2503 2280*

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO
FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO
| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

'GERO

ANTIPASTI	R\$	PASTA FRESCA	R\$	PASTA DI GRANO DURO	R\$
X  CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	98,00	LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO <i>OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST</i>		 TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA <i>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE</i>	170,00
X  IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA <i>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE</i>	106,00			 SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO <i>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES</i>	192,00
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR</i>	106,00	RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI COM RECHEIO DE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>RAVIOLONI STUFFED WITH MOZZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	144,00	SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i>	139,00
X  CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i>	110,00	 CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS <i>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS</i>	136,00	 PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES</i>	183,00
X INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i>	99,00	GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS <i>PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP</i>	153,00	TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i>	
X INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÉRA <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR</i>	100,00	RAVIOLI DI BURRATA CON SALSA DI FUNGHI FRESCHI RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO <i>RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE</i>	150,00	X RISOTTI	
X  CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA <i>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY</i>	110,00	TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS <i>TORTELLI DI FARAONA WITH BURRATA FONDUE AND BLACK TRUFFLE</i>	136,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS <i>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID</i>	205,00
X BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA <i>BURRATA WITH PARMA HAM</i>	111,00			RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS <i>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS</i>	174,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO</i>	104,00	 FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i>	152,00	RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	184,00
X POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	96,00	RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i>	148,00	RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÃ E PIMENTA VERDE <i>RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER</i>	178,00
X  VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i>	110,00	GNOCCHI AL GORGONZOLA GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE</i>	117,00	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO <i>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP</i>	184,00
X  CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i>	110,00	 TROFFIE CON RAGÙ DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO <i>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ</i>	148,00	RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO E COGUMELO <i>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS</i>	184,00
ZUPPE		 PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ</i>	131,00		
X  CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS <i>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM</i>	104,00	TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA PASTA FRESCA RECHEADA DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SAGE</i>	148,00		
V X  MINISTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	99,00				
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) <i>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</i>	42,00				

'GERO

PIATTI DIVERSI	R\$	MENU BAMBINI	R\$	R\$
<p>🍷 FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA FILÉ DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO "MARSALA" <i>TUNA FILET IN SESAME AND THYME IN MARSALA SAUCE</i></p> <p>FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i></p> <p>FILETTO DI NAMORADO AL FORNO CON POMODORI SECCHI FILÉ DE NAMORADO AO FORNO COM TOMATE SECO <i>NAMORADO FISH TO THE OVEN WITH DRIED TOMATO</i></p> <p>BACCALÁ ALLA ROMANA X FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ <i>COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO</i></p> <p>GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE 🍷 CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS <i>ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST</i></p> <p>CICALE DI MARE AL FUMETTO MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO <i>GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE</i></p> <p>STINCO DI AGNELLO AL FORNO X 🍷 CON PATATE E CARCIOFINI CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS <i>ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE</i></p> <p>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 233,00 COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO <i>MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST</i></p> <p>FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO 222,00 FILÉ MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA <i>FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE</i></p> <p>OSSOBUCO ALLA MENEGHINA 229,00 OSSOBUCO DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO <i>ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO</i></p> <p>COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO 260,00 X COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO <i>LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE</i></p>		<p>Y 🍷 X MINISTRONE DE VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i></p> <p>SCALOPPINE GRIGLIATE 67,00 ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS <i>GRILLED BEEF ESCALOPE</i></p> <p>PESCE DEL GIORNO 65,00 PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i></p> <p>POLLO 65,00 PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i></p> <p>ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO</p> <p>PURE DI PATATE PURÊ DE BATATAS <i>MASHED POTATOES</i></p> <p>PASTA AL POMODORO PASTA AO MOLHO DE TOMATE <i>PASTA WITH TOMATO SAUCE</i></p> <p>VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED VEGETABLES</i></p> <p>PATATE FRITTE BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i></p> <p>RISO AL VAPORE ARROZ <i>RICE</i></p> <p>FAGIOLO FEIJÃO <i>BEAN</i></p> <p>DOLCI</p> <p>SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA 53,00 TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÃ VERDE MORNA COM SORVETE DE CANELA <i>WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM</i></p> <p>TORTA DI LIMONE 50,00 TORTA DE LIMÃO <i>LEMON TART</i></p> <p>CHEESECAKE 51,00 CLÁSSICA CHEESECAKE COM CALDA DE FRAMBOESA <i>CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP</i></p> <p>MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO 58,00 MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM AND VANILLA SYRUP</i></p>	<p>IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL COINTREAU E BISCOTTO SALATO CREME DE CHOCOLATE AMARGO 80% COM SORVETE AO COINTREAU E BISCOITO SALGADO <i>80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT</i></p> <p>CANNOLI ALLA SICILIANA 48,00 CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO <i>CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST</i></p> <p>PROFITEROLES ALL'ITALIANA 62,00 CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP</i></p> <p>TIRAMISÙ 62,00 TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE</i></p> <p>MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE 62,00 MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS <i>CREAM TARTLES WITH MASCARPONE CREAM AND STRAWBERRY</i></p> <p>X CRÈME BRULÉE AL LIMONE 60,00 CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO <i>CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST</i></p> <p>X MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA 49,00 SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO <i>MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM</i></p> <p>GELATI "FASANO" 37,00 SORVETE "FASANO" <i>ICE CREAM</i></p> <p>Y 🍷 SORBET "FASANO" 37,00 SORBET "FASANO" <i>SORBET</i></p> <p>Y 🍷 FRUTTA FRESCA 37,00 FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i></p>	<p>X SEM GLÚTEN 🍷 SEM LACTOSE Y VEGANO <i>GLUTEN FREE DAIRY FREE VEGAN</i></p> <p>TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. <i>ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.</i></p> <p>TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i></p> <p>NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i></p> <p>PROCON 151 SUNAB 198</p> <p>FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY +55 (21) 2503 2280</i></p> <p>NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i></p>

'GERO

	R\$		R\$		R\$
SOFT DRINKS		CACHAÇA		SCOTCH WHISKY	
ÁGUA MINERAL WATER 300 ML	17,00	JANEIRO	39,00	CHIVAS REGAL 12 Y.O.	60,00
PERRIER 330 ML	40,00	YPIOCA 160 CE	62,00	CHIVAS REGAL 13 Y.O.	70,00
ACQUA PANNA 505 ML	40,00	YPIOCA 5 CHAVES CE	85,00	CHIVAS REGAL 15 Y.O.	98,00
S. PELLEGRINO 505 ML	40,00	CACHAÇA PINDORAMA	45,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
REFRIGERANTES SODA	19,00	SANTO GRAU RJ	43,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	740,00
SUCO TOMATE TOMATO JUICE	32,00	TELLURA AMBURANA RJ	43,00	BALLANTINE'S 12 Y.O.	58,00
SUCOS DIVERSOS JUICES	25,00	TELLURA JEQUITIBÁ RJ	43,00	BALLANTINE'S FINEST	49,00
RED BULL ENERGY DRINK	33,00	MAGNIFICA RESERVA SOLERA	143,00	BALLANTINES 17 Y.O.	130,00
SUGAR FREE TROPICAL		LEBLON MG	44,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	299,00
		LEBLON SIGNATURE MERLET MG	49,00	ROYAL RICHARD QUINN II 21 Y.O.	299,00
		ESPIRITO DE MINAS MG	49,00	ROYAL SALUTE MALTS BLEND	299,00
CAFÉ COFFEE				ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.712,00
EXPRESSO ESPRESSO	11,00	AGUARDENTE SPIRIT APERITIVO		BLACK & WHITE	49,00
CAPUCCINO	15,00	MONKEY SLOE GIN	137,00	OLD PARR	59,00
CHÁ TEA	14,00	LILLET BLANC	47,00	OLD PARR SILVER	49,00
		LILLET ROSE	47,00	FAMOUS GROUSE	49,00
CERVEJA BEER		PERNOD	60,00	DEWARS	66,00
BECK'S GERMAN LAGER 330 ML	27,00	RICARD	51,00	BUCHANAN'S	66,00
STELLA ARTOIS LAGER 330 ML	27,00	ABSINTO	51,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
CORONA PILSEN 330 ML	29,00	PISCO	51,00	DIMPLE GOLD SELECTION	111,00
				JW RED LABEL	50,00
VODKA		GRAPPA		JW BLACK LABEL	60,00
ABSOLUT	52,00	ELISI BERTA	152,00	JW BLUE LABEL	346,00
ABSOLUT ELYX	56,00	NONINO TRADIZIONE	89,00	JW GREEN LABEL	105,00
ABSOLUT CITRON	60,00			JW GOLD LABEL RESERVE	111,00
ABSOLUT APEACH	60,00	ARMAGNAC			
ABSOLUT VANILIA	60,00	CAUSSADE 10 Y.O.	211,00	MALT WHISKY	
ABSOLUT PEARS	60,00	CAUSSADE X. O.	186,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	98,00
WYBOROWA	56,00			THE GLENLIVET FOUNDERS	98,00
KETEL ONE / CITROEN	53,00	SAKÉ		THE GLENLIVET 15 Y.O.	140,00
KETEL ONE BOTANICAL		JUN DAITI	39,00	THE GLENLIVET 18 Y.O.	198,00
PEACH & ORANGE BLOSSOM	53,00	GEKKEIKAN	48,00	ABERLOUR	132,00
VOA	49,00			TALISKER 10 Y.O. SKYE	111,00
CÍROC	67,00	CONHAQUE COGNAC		GLENKINCHIE 12 Y.O. LOWLANDS	165,00
BELVEDERE	65,00	MARTELL VSOP	70,00	BRUICHLADDICH	130,00
GREY GOOSE	65,00	MARTELL XO	202,00	THE CLASSIC LADDIE - ISLAY	
		L'OR MARTELL	2.495,00	BRUICHLADDICH	187,00
GIN		MARTELL COHIBA	1.462,00	PORT CHARLOTTE - ISLAY	
BEEFEATER DRY GIN	59,00	HENNESSY X.O.	267,00	THE MACALLAN DOUBLE	
BEEFEATER PINK	59,00	COURVOISIER V.S.O.P.	111,00	CASK 12 Y.O.	308,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00	COURVOISIER X.O.	316,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 15 Y.O.	554,00
BEEFEATER 24	78,00	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	111,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 18 Y.O.	986,00
AMÁZZONI	59,00	RÉMY MARTIN X.O.	266,00	GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	112,00
AMÁZZONI MANIUARA	59,00	RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.560,00	GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	162,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00			GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	210,00
MALFY LIMONE	84,00	CALVADOS		LAPHROIAG 10 Y.O. ISLAY	187,00
MONKEY 47	120,00	PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	87,00	GLENMORANGIE	143,00
ARAPURU	57,00	PÈRE MAGLOIRE FINE	81,00	THE ORIGINAL 10 Y.O. HIGHLANDS	
ARAPURU CAFUNÉ	57,00			AMERICAN WHISKEY	
TANQUERAY	62,00	LICOR LIQUEUR		BULLEIT	71,00
BOMBAY SAPPHIRE	59,00	KAHLUA	55,00	JACK DANIEL'S	60,00
TANQUERAY TEN	84,00	BAILEYS	48,00	GENTLEMAN JACK	80,00
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	84,00	FIREBALL	46,00	SINGLE BARREL	105,00
SAFFRON	84,00	SAINT GERMAIN	53,00	MAKER'S MARK	102,00
MARTIN MILLER'S	106,00	CHAMBORD	48,00	JIM BEAM WHITE	56,00
WESTBOURNE	106,00	LICOR 43	67,00	JIM BEAM BLACK	56,00
HENDRICK'S	106,00	JÄGERMEISTER	48,00		
THE BOTANIST	106,00	DRAMBUIE	48,00	IRISH WHISKEY	
THE LONDON N° 1	106,00	GRAND MARNIER	53,00	JAMESON STANDARD	56,00
		AMARULA	63,00		
RUM		AMARETTO DISARONNO	49,00	JAPANESE WHISKEY	
HAVANA CLUB 3 Y.O.	48,00	AMÊNDOA AMARGA	49,00	THE CHITA SUNTORY	163,00
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	63,00	BÉNÉDICTINE	56,00	HIBIKI	184,00
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	75,00	CHARTREUSE AMARELA	116,00	THE YAMAZAKI	289,00
HAVANA UNIÓN	520,00	COINTREAU	46,00		
MALIBU	49,00	FRANGELICO	46,00		
ZACAPA X.O.	174,00	LIMONCELLO	68,00		
ZACAPA 23 Y.O.	100,00	MARASCHINO	51,00		
MOUNT GAY BLACK BARREL	73,00	PEACH TREE	46,00		
MOUNT GAY X.O.	80,00	SAMBUCA	50,00		
BACARDI CARTA ORO BLANCO	48,00	GURKTALER	42,00		
BACARDI 8 Y. O.	60,00				
		BRANDY			
TEQUILA		FUNDADOR	46,00		
ALTOS PLATA	87,00	OSBORNE	44,00		
DON JULIO BLANCO	94,00				
DON JULIO 1942	402,00	AMARO BITTER VERMOUTH			
JOSE CUERVO SILVER GOLD	50,00	CAMPARI	45,00		
JOSE CUERVO TRADICIONAL	84,00	APEROL	42,00		
JOSE CUERVO PLATINO	111,00	ANTICA FORMULA	67,00		
1800 SILVER	68,00	PUNT E MES CARPANO	51,00		
1800 REPOSADO	84,00	FERNET BRANCA	48,00		
1800 AÑEJO	92,00	UNDERBERG	62,00		
SAUZA BLANCO	49,00	BRASILBERG	30,00		
SAUZA REPOSADO	49,00				

'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE	R\$	MARTINIS	R\$	CONSIGLI DEL BARTENDER	R\$
SPARKLING DRINKS		SMOKED BERRY BEEFEATER DRY GIN, THE GLENLIVET CARIBBEAN, LICOR DE AMORA, FRUTAS VERMELHAS, GENGIBRE E LIMÃO BEEFEATER DRY GIN, THE GLENLIVET CARIBBEAN, BLACKBERRY LIQUEUR, RED FRUITS, GINGER AND LIME	73,00	LA FIORE ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, AÇÚCAR, MORANGO, MARACUJÁ E SOUR MIX ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, SYRUP, STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND SOUR MIX	71,00
ABSOLUT PEACH SPRITZ ABSOLUT APEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT APEACH, APEROL AND SPARKLING WATER ESPUMANTE	78,00	SOUR APPLE MARTINI ABSOLUT CITRON, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E SOUR MIX ABSOLUT CITRON, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX	62,00	NARA GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIMÃO E AÇÚCAR GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIME AND SYRUP	60,00
BELLINI COM PÊSSEGO WITH PEACH ESPUMANTE	75,00	PORN STAR MARTINI ABSOLUT ELYX, MARACUJÁ, XAROPE DE BAUNILHA E ESPUMANTE ABSOLUT ELYX, PASSION FRUIT, VANILLA SYRUP AND SPARKLING WINE	76,00	MINT COLLINS BEEFEATER DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ANGOSTURA BEEFEATER DRY GIN, LIME, SYRUP, MINT AND BITTERS	65,00
SPRITZ COM APEROL E ÁGUA COM GÁS WITH APEROL AND SPARKLING WATER ESPUMANTE	55,00	LICHEE MARTINI ABSOLUT, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX ABSOLUT, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX	60,00	DONNA CAMEL HAVANA 7 Y.O., XAROPE DE MELAÇO COM BAUNILHA, REDUÇÃO DE VINHO TINTO COM MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, ABACAXI E MARACUJÁ HAVANA 7 Y.O., VANILLA MOLASSES SYRUP, RED WINE REDUCTION, GREEN APPLE, LIME, PASSION FRUIT AND PINEAPPLE	72,00
NEGRONI SBAGLIATTO COM CAMPARI E PUNT & MES WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO ESPUMANTE	78,00	VESPER MARTINI BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT E TWIST DE LIMÃO BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT AND LEMON TWIST	65,00	MANDARINO ABSOLUT, TRIPLE SEC, SUCO DE TANGERINA E ESPUMA DE MEL, GENGIBRE E LIMÃO ABSOLUT, TRIPLE SEC, TANGERINE, HONEY FOAM, GINGER AND LIME	70,00
CAIPIRINHAS CAIPIVODKAS		BASILITINI ABSOLUT PEARS, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO ABSOLUT PEARS, GRAPES, BASIL AND LEMON	60,00	PRESTIGE	
VODKA ABSOLUT	62,00	COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON	60,00	SLOE GIN NEGRONI	134,00
ABSOLUT ELYX	76,00	LEMON PIE ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX	60,00	MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMUTE ROSSO	
VODKA GREYGOOSE	76,00	COCKTAILS CLÁSSICOS		DRY MARTINI 47	120,00
VODKA BELVEDERE	76,00	MOSCOW MULE ABSOLUT, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER	73,00	MONKEY 47, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO MONKEY 47, VERMOUTH AND OLIVE	
SANTO GRAU	44,00	MARGARITA ALTOS PLATA, COINTREAU E LIMÃO ALTOS PLATA, COINTREAU AND LIME	88,00	FITZGERALD 47	118,00
CACHAÇA JANEIRO	44,00	DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH AND OLIVE	70,00	MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA MONKEY 47, LEMON, SYRUP AND ANGOSTURA	
CACHAÇA CÂNA	44,00	KIR ROYAL ESPUMANTE E CREME DE CASSIS SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT	66,00	THE KENSINGTON	320,00
SAKÉ GEKKEIKAN	49,00	DE MAESTROS OLD FASHIONED HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA AND SPARKLING WATER	102,00	ROYAL SALUTE SIGNATURE, XAROPE DE MEL COM AGUA DE ROSAS, SUCO DE LIMÃO E AGUA COM GÁS ROYAL SALUTE SIGNATURE, HONEY SYRUP WITH ROSES WATHER, LEMON AND SPARKLING WATER	
NON ALCOHOLIC		ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX, VERMOUTH DRY E AZEITONAS / LIMÃO ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE / LIME	97,00	BASIL SMASH	85,00
COCONUT SOUR	38,00	NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI E PUNT & MES BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES	73,00	BEEFEATER 24, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E MANJERICÃO BEEFEATER 24, LEMON, SUGAR SYRUP AND BASIL	
YELLOW FRUIT	38,00	WHITE LADY BEEFEATER 24, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR BEEFEATER 24, LEMON, E SYRUP	85,00	ELYX MULE	76,00
MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E ÁGUA S. PELLEGRINO MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO	38,00	WHISKEY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS E SOUR MIX THE GLENLIVET FOUNDERS AND SOUR MIX	82,00	ABSOLUT ELYX, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT ELYX, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER	
PASSION BREEZE CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT	38,00	MARTINEZ BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR AND ANGOSTURA	81,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED PROCON 151 SUNAB 192 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 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	
RED GINGER FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE, CRANBERRY E PERRIER RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER	38,00	RUSTY NAIL BALANTINE'S FINEST E DRAMBUIE BALANTINE'S FINEST AND DRAMBUIE	63,00		
LONG DRINKS		TOM COLLINS BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS BEEFEATER DRY GIN, LIME AND SPARKLING WATER	65,00		
CARIOCA TONIC	75,00	GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER	65,00		
BEEFEATER DRY GIN, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC					
LILLET TONIC ROSÉ	62,00				
LILLET ROSÉ, LARANJA BAHIA, PEPINO, ÁGUA TÔNICA E ALECRIM LILLET ROSE, ORANGE, CUCUMBER, TONIC WATER AND ROSEMARY					
EXOTIC PASSION	63,00				
ABSOLUT, LICOR 43, MARACUJÁ, CARDAMOMO, ALECRIM, SICILIANO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMON, ROSEMARY, LEMON AND SPARKLING WATER					
CHERRY BLOSSOM	72,00				
BEEFEATER BOTANICS LEMON & GINGER, MARASCHINO LUXARDO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE CRANBERRY BEEFEATER BOTANICS LEMONS & GINGER, MARASCHINO LUXARDO, LEMON JUICE AND CRANBERRY SYRUP					
VERTIGO VANILIA	59,00				
ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO, LICHIA, CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO VANILLA ABSOLUT, LIMONCELLO, LYCHEE, CLOVE INDIA AND LIME					
ROSEMARY TONIC	73,00				
BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ALECRIM, LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ROSEMARY, TONIC WATER, ORANGE, LIME AND LEMON					
MALT SOUR	96,00				
THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SINGLE MALT, GENGIBRE, LIMÃO SICILIANO, MEL E SOUR MIX THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SINGLE MALT., GINGER, LEMON, HONEY AND SOUR MIX					

'GERO

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

VINI AL BICCHIERE

SPUMANTI 150ML

ITÁLIA

PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G
| DE FAVERI | 2022 | VENETO

FRANÇA

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

CHAMPAGNE ROSÉ

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

BIANCHI 150ML

ITÁLIA

PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI

FRANÇA

ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX

ARGENTINA

COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY | LA AGRICOLA | 2021 | MENDOZA

ROSATI 150ML

ESTANDON LUMIERE ROSÉ | 2020 | PROVENCE

ROSSI 150ML

ITÁLIA

CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

FRANÇA

PETITE SIRENE | VIGNOBLES GONFRIER | 2016 | BORDEAUX

ARGENTINA

COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC | LA AGRICOLA | 2021 | MENDOZA

DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

PORTO 75ML

QUINTA DAS CARVALHAS
10 ANOS

ROYAL OPORTO
20 ANOS

PORTO MENERES FINE TAWNY
PORTO BRANCO MAYNARD'S

TAÇA PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

SPUMANTI

BRASIL

CAVE GEISSE BRUT | 2022 | PINTO BANDEIRA 420,00
ADOLFO LONA BRUT ROSÉ | GARIBALDI 260,00
77,00 CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI 484,00
CAVE GEISSE BRUT ROSE | 2021 | PINTO BANDEIRA 427,00
ADOLFO LONA BRUT CHAMPENOISE | GARIBALDI 387,00

ITÁLIA

PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G 387,00
| DE FAVERI | 2022 | VENETO

FRANÇA CHAMPAGNE

G.H MUMM CORDON ROUGE BRUT 1.100,00
G.H MUMM OLYMPE GOLD DEMI SEC 1.500,00
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.185,00
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY 1.648,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT | 2013 | EPERNAY 3.881,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | EPERNAY 7.100,00
65,00 PIPER- HEIDSIECK CUVÉE BRUT 1.130,00
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 1.285,00
VEUVE CLICQUOT BRUT | REIMS 1.215,00
127,00 MOET CHANDON ICE DEMI-SEC | EPERNAY 1.236,00
75,00 RUINART BLANC DE BLANCS BRUT | REIMS 1.751,00
DOM PERIGNON VINTAGE | 2013 | EPERNAY 3.811,00
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT 5.253,00
37,00 CRISTAL | 2015 | LOUIS ROEDERER 6.900,00

CHAMPAGNE ROSÉ

G.H MUMM GRAND CORDON ROSÉ 1.300,00
90,00 PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.514,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ 5.700,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT | REIMS 1.380,00
MOET CHANDON ICE ROSE DEMI-SEC | EPERNAY 1.375,00
MOET CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.370,00
DOM PERIGNON ROSÉ BRUT VINTAGE | 2008 | EPERNAY 6.592,00

BIANCHI

GARRAFA

BRASIL

THERA CHARDONNAY 342,00
| VINÍCOLA THERA | 2022 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA
THERA SAUVIGNON BLANC 340,00
| VINÍCOLA THERA | 2023 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

ITALIA

VERMENTINO I.G.T | DOGA DELLE CLAVULE | 2022 | TOSCANA 420,00
LE TUFARE INZOLLIA DOC | 2020 | SICILIA 207,00
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI 337,00
LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 350,00
| SANTA BARBARA | 2020 | MARCHE
CENTINE BIANCO I.G.T. | CASTELLO BANFI | 2022 | TOSCANA 342,00
121,00 BARONE MONTALTO | ZIBIBBO | 2021 | SICILIA 275,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI | 2020 | MARCHE 288,00
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA 427,00
192,00 VILLA ANTINORI BRANCO | 2022 | TOSCANA 556,00

FRANÇA

ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE 697,00
47,00 CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX 340,00
MUSCADET SEVRE ET MAINE | CHATEAU JOUSSELINIÈRE | 2020 | LOIRE 257,00
CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET 1.174,00
| LA CHABLISIENNE | 2019 | BORGONHA
SANCERRE DOMAINE VACHERON | 2020 | VALE-DO-LOIRE 1.200,00
CHABLIS GRAND CRU LES PREUSES 2.570,00
| LA CHABLISIENNE | 2004 | BORGONHA
NICOLAS JOLY CLOS DE LA BERGERIE | 2018 | VALE-DO-LOIRE 2.260,00
MERSAULT POTINET- AMPEAU | 2006 | BORGONHA 2.110,00
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 10.094,00
| DOMAINE PONSOT | 2019 | BORGONHA

'GERO

	R\$		R\$
PORTUGAL		CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	782,00
VINHA DO MONTE HERDADE DO PESO 2021 ALENTEJO	330,00	QUERCETO DI CASTELLINA 2019 TOSCANA	
HERDADE DOS GROUS BRANCO 2022 ALENTEJO	350,00	ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	204,00
VALLE DE PASSOS 2018 TRÁS-OS-MONTES	352,00	EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA 2020 PUGLIA	440,00
BUCELLAS ARINTO CAVES VELHAS 2021 BUCELLAS	305,00	NOBILE DI MONTEPULCIANO LUNADORO 2017 TOSCANA	484,00
EVEL BRANCO COMPANIA VELHA 2022 DOURO	335,00	CHIANTI CLASSICO BORGO SCOPETO 2020 TOSCANA	648,00
QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY REAL COMPANHIA VELHA 2021 DOURO	692,00	CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	336,00
ALVARINHO DEU LA DEU ADEGA DE MONÇÃO 2022 VINHOS VERDES	484,00	SANGIOVESE CAPARZO I.G.T 2021 TOSCANA	302,00
ESPORÃO RESERVA 2022 ALENTEJO	647,00	ROSSETTI ROSSO TENUTE ROSSETTI 2020 TOSCANA	264,00
		ROSSO DI MONTALCINO TENUTE POGGIOCARO 2018 TOSCANA	370,00
AUSTRÁLIA		PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS 2020 PUGLIA	797,00
ANGOVE RIESLING 2022	232,00	BAROLO FASANO D.O.C.G GIANNI GAGLIARDO 2018 PIEMONTE	772,00
		BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO	750,00
URUGUAI		CASTELNUOVO BERARDENGA 2018 TOSCANA	
JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY BODEGAS OCEANICA 2022 MALDONADO	472,00	VILLA ANTINORI 2020 TOSCANA	761,00
JOSE IGNACIO ALBARINO BODEGAS OCEANICA 2023 MALDONADO	452,00	LA MASSA I.G.T. FATTORIA LA MASSA 2020 TOSCANA	770,00
		BARBERA D'ALBA FRANCESCO RINALDI & FIGLI 2020 PIEMONTE	978,00
CHILE		IL BRUCIATO BOLGUERI D.O.C TENUTA GUADO AL TASSO 2020 TOSCANA	1.339,00
GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY	450,00	AMARONE DELLA VALPOLICELLA SENSI 2018 VENETO	1.428,00
VENTISQUERO 2022 VALLE CASABLANCA		TENUTA I COLLAZZI 2017 TOSCANA	2.100,00
J.BOUCHON RESERVA CHARDONNAY 2023 VALLE DEL MAULE	347,00	SITO MORESCO LANGHE GAJA 2020 PIEMONTE	2.472,00
TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2023 VALLE ACONCAGUA	310,00	BAROLO DAGROMIS GAJA 2018 PIEMONTE	3.811,00
LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2021 VALLE DE LEYDA	247,00	BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE	2.755,00
ERRAZURIZ SAUVIGNON BLAN RESERVA 2021 VALLE DO ACONCAGUA	236,00	ANTINORI 2017 TOSCANA	
AMAYNA SAUVIGNON BLANC GARCÉS SILVA 2021 LEYDA VALLEY	803,00	TIGNANELLO ANTINORI 2020 TOSCANA	4.800,00
		BRUNELLO DI MONTALCINO CASANOVA DI NERI 2016 TOSCANA	2.370,00
ARGENTINA		ORNELLAIA TENUTA DEL ORNELLAIA 2018 TOSCANA	3.400,00
FINCAS DEL SUR VIOGNIER LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	216,00	GUADO AL TASSO ANTINORI 2020 TOSCANA	4.600,00
ZUCCARDI SÉRIE A CHARDONNAY-VIOGNIER 2023 VALLE DE UCO	350,00	BARBARESCO GAJA 2018 PIEMONTE	6.695,00
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	140,00	SOLAIA MARCHESI ANTINORI 2017 TOSCANA	12.480,00
ANIELLO 006 RIVERSIDE CHARDONNAY	356,00		
BODEGA ANIELLO 2022 PATAGONIA		FRANÇA	
CATENA ALTA CHARDONNAY CATENA ZAPATA 2020 MENDOZA	1.020,00	ANDRE GOICHOT PINOT NOIR 2020 BOURGOGNE	620,00
		NUITON BEAUNOY 2018 BEAUNE	630,00
ROSATI		CHATEAU LAURETAN 2020 BORDEAUX	345,00
ESTANDON LUMIERE ROSÉ 2021 PROVENCE	443,00	CHATEAU TEYSSIER 2018 SAINT-ÉMILION	391,00
SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE 2020 PROVENCE	350,00	CHATEAU LA ROSE SAINT-GERMAN 2018 BORDEAUX	357,00
THERA ROSÉ VINICOLA THERA 2022 SANTA CATARINA	352,00	GRAND BATEAU ROUGE CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2020 BORDEAUX	422,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ 2021 MONTEVIDEU	247,00	PETITE SIRENE VIGNOBLES GONFRIER 2016 BORDEAUX	479,00
DOMAINE OTT CLOS MIREILLE DOMAINE OTT 2021 PROVENCE	1.502,00	CHATEAU MOULIN YQUEM 2018 BORDEAUX	355,00
		CHATEAU LES TROIS MANOIRS CRU BOURGEOIS MÉDOC	432,00
ROSSI		2016 BORDEAUX	
BRASIL		CHATEAU D'AURILHAC CRU BOURGEOIS HAUT - MÉDOC	566,00
GUASPARI VISTA DA MATA C.FRANC C. SAUVIGNON	865,00	2015 BORDEAUX	
VINICOLA GUASPARI 2018 SÃO PAULO		CÚVEE NUMERO 1 DOMINIQUE LAURENT 2019 BOURGOGNE	1.081,00
PARALELO GRAN RESERVA BUENO 2020 CAMPANHA GAUCHA	697,00	CHATEAU POTENSAC DOMAINES DELON 2014 MÉDOC	1.517,00
LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT 2015 ENCRUZILHADA DO SUL	870,00	CHAMBOLLE -MUSIGNY VIEILLES VIGNES	3.300,00
LIDIO CARRARO GRANDE VINIDMA TANNAT 2016 ENCRUZILHADA DO SUL	1.200,00	DOMINIQUE LAURENT 2019 BOURGOGNE	
		DOMAINE DUJAC MOREY SAINT-SAINT-DENIS 2018 BOURGOGNE	4.600,00
ITÁLIA		NENIN CHATEAU NENIN 2011 POMEROL	2.976,00
PRUNOTTO BARBERA D'ASTI FIULOT	656,00	CÔTE RÔTIE MON VILLAGE STEPHANE OGIER 2018 RHÔNE	2.956,00
MARCHESI ANTINORI 2022 PIEMONTE		MONTROSE CHATEAU MONTROSE 2012 SAINT-ESTEPHE	5.700,00
LE TUFARE CABERNET SAUVIGNON 2021 SICILIA	203,00	PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2017 PAUILLAC	6.503,00
DOLCETTO D'ALBA GIACOMO FENOCCHIO 2018 PIEMONTE	607,00		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA REIUS SARTORI 2017 VENETO	540,00	ESPAÑA	
CHIANTI CLÁSSICO LAURA	340,00	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2018 RIOJA	718,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2021 TOSCANA		FINCA RESALSO EMILIO MORO 2022 RIBERA DEL DUERO	422,00
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C SARTORI 2019 VENETO	288,00	FINCA DEL MARQUESADO CRIANZA 2018 RIOJA	556,00
PRIMITIVO DI MANDURIA SETTE MURI 2021 PUGLIA	470,00	MARQUES DE MURRIETA RESERVA RIOJA 2018	834,00
SEDARA NERO D'AVOLA DONNAFUGATA 2020 SICILIA	429,00	BORSAO SELECCION GARNACHA CAMPO DE BORJA 2017	535,00
NEGROAMARO MASSOANTICO 2021 SALENTO	195,00	VIVANCO CRIANZA VIVANCO 2019 RIOJA	690,00
SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON SETTE MURI 2019 SICILIA	422,00	OBALO LAS ARENAS RESERVA 2017 RIOJA	855,00
		PARADA DE ATAUTA	875,00
		DOMINIO DE ATAUTA 2018 RIBERA DEL DUERO	
		MUGA RESERVA BODEGAS MUGA 2019 RIOJA	880,00
		VIVANCO RESERVA VIVANCO 2017 RIOJA	897,00
		TRES PICOS GARNACHA BODEGAS BORSAO 2019 CAMPO DE BORJA	885,00
		CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL	5.871,00
		MARQUÉS DE MURRIETA 2011 RIOJA	
		PINTIA BODEGAS PINTIA 2016 TORO	3.502,00
		ALION VEGA SICILIA 2017 RIBERA DEL DUERO	4.532,00

'GERO

	R\$	ALTRI FORMATI	GARRAFA
PORTUGAL			
QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR REAL COMPANHIA VELHA 2018 DOURO	780,00	MEZZE BOTTIGLE	
DUAS QUINTAS RAMOS PINTO 2021 DOURO	453,00	CHAMPAGNE	
HERDADE DOS GROUS 2020 ALENTEJO	440,00	½ PERRIER-JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	800,00
VAL DA UCHA 2021 DÃO	234,00	½ VEUVE CLICQUOT BRUT REIMS	480,00
MARIANA HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	265,00	½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	530,00
EVEL D.O.C. COMPANHIA VELHA 2019 DOURO	346,00		
QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL 2018 DOURO	757,00	BIANCHI	
DOM BELLA TOURIGA NACIONAL 2016 DÃO	1.154,00	½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC 2023 VALLE CENTRAL	93,00
CISTUS GRANDE RESERVA 2018 DOURO	1.027,00	½ EMILIANA ADOBE CHARDONNAY 2022 VALLE CASABLANCA	121,00
BEYRA RESERVA RUI ROBOREDO 2020 BEIRA INTERIOR	464,00	½ ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2022 SICILIA	275,00
MALHADINHA TINTO HERDADE DA MALHADINHO NOVA 2018 ALENTEJO	2.200,00	½ ERRZURIZ CHARDONNAY D.O 2021 ACONCAGUA CHILE	145,00
URUGUAI			
JOSE IGNACIO TANNAT BODEGAS OCEANICA 2022 MONTEVIDEU	407,00	ROSSI	
JOSE IGNACIO PINOT NOIR BODEGAS OCEANICA 2021 MONTEVIDEU	474,00	½ ANDRE GOICHOT PINOT NOIR 2019 BOURGOGNE	354,00
		½ ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	110,00
		½ ANDELUNA 1300 MALBEC 2021 VALLE DE UCO	234,00
CHILE			
ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON 2021 VALLE DE ACONCAGUA	419,00	DOLCE	
ORZADA CARMENERE ODFJELL 2020 VALLE DE MAULE	447,00	½ CHATEAU LES COMPERES 2019 SAUTERNES	350,00
ALTAIR SIDERAL 2020 VALE DO CACHAPOAL	710,00	½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC	917,00
GRAN RESERVA SYRAH TARAPACA 2020 VALLE DEL MAIPO	320,00	BORGO SCOPETO 2013 TOSCANA	
ETIQUETA NEGRA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	540,00		
TARAPACA 2020 VALLE DEL MAIPO		MAGNUM	
AMAYNA PINOT NOIR GARCÉS SILVA 2020 LEYDA VALLEY	1.120,00	CHIANTI FASANO MAGNUM POGGIOTONDO 2022 TOSCANA	670,00
CHADWICK VIÑEDO CHADWICK 2017 MAIPO	10.600,0		
ARGENTINA			
COMPADRE TEMPRANILLO-MALBEC LA AGRICOLA 2021 MENDOZA	139,00	BIANCHI	
FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	215,00	LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	628,00
BENMARCO MALBEC SUSANA BALBO 2021 VALLE DE UCO	297,00	SANTA BARBARA 2020 MARCHE	
ANDELUNA ALTITUD MERLOT ANDELUNA MENDOZA 2020	470,00	ROSSI	
ALTOSUR MALBEC FINCA SOPHENIA 2022 MENDOZA	213,00	ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	320,00
LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2022 VALLE DO UCO - MENDOZA	347,00	JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ	536,00
ACHAVAL-FERRER CABERNET FRANC 2020 MENDOZA	546,00	BODEGAS OCEANICA 2021 MONTEVIDEU	
CATENA MALBEC CATENA ZAPATA 2021 MENDOZA	597,00		
ZUCCARDI CONCRETO MALBEC 2022 MENDOZA	990,00	PORTO	
BRAMARE MALBEC VIÑA COBOS 2020 LUJÁN DE CUYO	1.100,00	MENERES 10 YEARS	773,00
ACHAVAL-FERRER QUIMERA 2020 MENDOZA	995,00	PORTO LBV 2015 RAMOS PINTO	703,00
ZUCCARDI POLIGONOS MALBEC 2021 VALLE DE UCO	790,00	PORTO MENERES FINE TAWNY	361,00
ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2018 MENDOZA	490,00	QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.236,00
BRAMARE CABERNET SAUVIGNON VIÑA COBOS 2019 LUJÁN DE CUYO	1.070,00	ROYAL OPORTO	
		20 ANOS	2.118,00
		PORTO VINTAGE 2018 RAMOS PINTO	2.900,00
ESTADOS UNIDOS			
CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON 2019 NAPA VALLEY	3.914,00	DOLCE	
		CHATEAU LES COMPÈRES 2019 SAUTERNES	793,00
		CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES AOC 2012 BORDEAUX	1.442,00

PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE,
RESERVAREMOS UM LUGAR NO TERRAÇO PARA FUMAR
KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.
IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE TERRACE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
ACEITAMOS CHEQUES MEDIANTE CONSULTA.

15% TAXA DE SERVIÇO | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED
PROCON 151
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: R\$ 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.

Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

