

# 'GERO

## PIATTI CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

CROSTINI DI PANE CON UOVA E TARTUFO BIANCO R\$ 1.500,00

TARTARE DI MANZO CON TARTUFO BIANCO R\$ 1.680,00

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO BIANCO R\$ 1.650,00

CAPELLI D'ANGELO CON TARTUFO BIANCO R\$ 1.790,00

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO CON TARTUFO BIANCO R\$ 1.780,00

TAJARIN CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO BIANCO R\$ 1.790,00

# '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\$
<p>✕ ⑩ CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i></p>	98,00	<p>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></p>		<p>⑩ TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA <i>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE</i></p>	170,00
<p>✕ ⑩ IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA <i>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE</i></p>	106,00	<p>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></p>	144,00	<p>⑩ SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO <i>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES</i></p>	192,00
<p>CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR</i></p>	106,00	<p>⑩ CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS <i>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS</i></p>	136,00	<p>SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i></p>	139,00
<p>✕ ⑩ CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i></p>	110,00	<p>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></p>	153,00	<p>⑩ PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES</i></p>	183,00
<p>✕ INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i></p>	99,00	<p>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></p>	150,00	<p>TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i></p>	
<p>✕ INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÊRA <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR</i></p>	100,00	<p>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></p>	136,00	<p>✕ RISOTTI</p>	
<p>✕ ⑩ CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA <i>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY</i></p>	110,00	<p>FETTUCCHINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCHINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCHINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i></p>	152,00	<p>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS <i>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID</i></p>	205,00
<p>✕ BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA <i>BURRATA WITH PARMA HAM</i></p>	111,00	<p>RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i></p>	148,00	<p>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS <i>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS</i></p>	174,00
<p>MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMIGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO</i></p>	104,00	<p>⑩ FETTUCCHINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCHINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCHINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i></p>	152,00	<p>RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i></p>	184,00
<p>✕ POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i></p>	96,00	<p>RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i></p>	148,00	<p>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></p>	178,00
<p>✕ ⑩ VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i></p>	110,00	<p>GNOCCHI AL GORGONZOLA GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE</i></p>	117,00	<p>RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO <i>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP</i></p>	184,00
<p>✕ ⑩ CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i></p>	110,00	<p>⑩ TROFFIE CON RAGU DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO <i>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ</i></p>	148,00	<p>RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO E COGUMELO <i>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS</i></p>	184,00
<p>ZUPPE</p>		<p>⑩ PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ</i></p>	131,00		
<p>✕ ⑩ CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS <i>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM</i></p>	104,00	<p>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></p>	148,00		
<p>✕ ⑩ MINISTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i></p>	99,00				
<p>COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) <i>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</i></p>	42,00				

# 'GERO

PIATTI DIVERSI	R\$	MENU BAMBINI	R\$	R\$
🍷 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>	194,00	🍷🍷🍷 MINISTRONE DE VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	53,00	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>
FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i>	189,00	SCALOPPINE GRIGLIATE ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS <i>GRILLED BEEF ESCALOPES</i>	67,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO <i>CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST</i>
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>	194,00	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	65,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO <i>CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST</i>
BACCALÁ ALLA ROMANA 🍷 FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ <i>COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO</i>	221,00	POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>	65,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP</i>
GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE 🍷 CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS <i>ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST</i>	260,00	ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO		TIRAMISÙ TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE</i>
CICALE DI MARE AL FUMETTO MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO <i>GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE</i>	231,00	PURE DI PATATE PURÊ DE BATATAS <i>MASHED POTATOES</i>		MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS <i>CREAM TARTLES WITH MASCARPONE CREAM AND STRAWBERRY</i>
STINCO DI AGNELLO AL FORNO 🍷🍷 CON PATATE E CARCIOFINI CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS <i>ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE</i>	212,00	PASTA AL POMODORO PASTA AO MOLHO DE TOMATE <i>PASTA WITH TOMATO SAUCE</i>		🍷 CRÈME BRULÉE AL LIMONE CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO <i>CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST</i>
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO <i>MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST</i>	233,00	VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED VEGETABLES</i>		🍷 MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO <i>MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM</i>
FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO 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>	222,00	PATATE FRITTE BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>		GELATI "FASANO" SORVETE "FASANO" <i>ICE CREAM</i>
OSSOBUCO ALLA MENEGHINA OSSOBUCO DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO <i>ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO</i>	229,00	RISO AL VAPORE ARROZ <i>RICE</i>		🍷🍷 SORBET "FASANO" SORBET "FASANO" <i>SORBET</i>
COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO 🍷 COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO <i>LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE</i>	260,00	FAGIOLO FEIJÃO <i>BEAN</i>		🍷🍷 FRUTTA FRESCA FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>
		<b>DOLCI</b>		🍷 SEM GLÚTEN    🍷 SEM LACTOSE    🍷 VEGANO <i>GLUTEN FREE    DAIRY FREE    VEGAN</i>
		SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÃ VERDE MORNÁ COM SORVETE DE CANELA <i>WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM</i>	53,00	TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. <i>ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.</i>
		TORTA DI LIMONE TORTA DE LIMÃO <i>LEMON TART</i>	50,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>
		CHEESECAKE CLÁSSICA CHEESECAKE COM CALDA DE FRAMBOESA <i>CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP</i>	51,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>
		MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM AND VANILLA SYRUP</i>	58,00	PROCON 151 SUNAB 198

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280  
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

	R\$		R\$		R\$
<b>SOFT DRINKS</b>		<b>CACHAÇA</b>		<b>SCOTCH WHISKY</b>	
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
TÔNICA PREMIUM   PREMIUM TONIC WATER	29,00	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
<b>CAFÉ   COFFEE</b>				ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.712,00
EXPRESSO   ESPRESSO	11,00	<b>AGUARDENTE   SPIRIT   APERITIVO</b>		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
<b>CERVEJA   BEER</b>		PERNOD	60,00	DEWARS	66,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD	27,00	RICARD	51,00	BUCHANAN'S	66,00
LAGER   BÉLGICA   330 ML		ABSINTO	51,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
STELLA ARTOIS   LAGER   BÉLGICA   330ML	27,00	PISCO	51,00	DIMPLE GOLD SELECTION	111,00
BECK'S   GERMAN LAGER PURO MALTE	28,00			JW RED LABEL	50,00
ALEMANHA   330 ML		<b>GRAPPA</b>		JW BLACK LABEL	60,00
CORONA PILSEN   MÉXICO   330 ML	29,00	ELISI BERTA	152,00	JW BLUE LABEL	346,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL	29,00	NONINO TRADIZIONE	89,00	JW GREEN LABEL	105,00
PILSEN   MÉXICO   330 ML				JW GOLD LABEL RESERVE	111,00
<b>VODKA</b>		<b>ARMAGNAC</b>			
ABSOLUT	58,00	CAUSSADE 10 Y.O.	211,00	<b>MALT WHISKY</b>	
ABSOLUT ELYX	65,00	CAUSSADE X. O.	186,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	98,00
ABSOLUT CITRON	60,00			THE GLENLIVET FOUNDERS	98,00
ABSOLUT APEACH	60,00	<b>SAKÉ</b>		THE GLENLIVET 15 Y.O.	140,00
ABSOLUT VANILIA	60,00	JUN DAITI	39,00	THE GLENLIVET 18 Y.O.	198,00
ABSOLUT PEARS	60,00	GEKKEIKAN	48,00	ABERLOUR	132,00
WYBOROWA	56,00			TALISKER 10 Y.O.   SKYE	111,00
KETEL ONE / CITROEN	53,00	<b>CONHAQUE   COGNAC</b>		GLENKINCHIE 12 Y.O.   LOWLANDS	165,00
KETEL ONE BOTANICAL		MARTELL VSOP	70,00	BRUICHLADDICH	130,00
PEACH & ORANGE BLOSSOM	53,00	MARTELL XO	202,00	THE CLASSIC LADDIE - ISLAY	
VOA	49,00	L'OR MARTELL	2.495,00	BRUICHLADDICH	187,00
CÍROC	67,00	MARTELL COHIBA	1.462,00	PORT CHARLOTTE - ISLAY	
BELVEDERE	65,00	HENNESSY X.O.	267,00	THE MACALLAN DOUBLE	
GREY GOOSE	65,00	COURVOISIER V.S.O.P.	111,00	CASK 12 Y.O.	308,00
		COURVOISIER X.O.	316,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 15 Y.O.	554,00
<b>GIN</b>		RÉMY MARTIN V.S.O.P.	111,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 18 Y.O.	986,00
BEEFEATER DRY GIN	59,00	RÉMY MARTIN X.O.	266,00	GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	112,00
BEEFEATER PINK	59,00	RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.560,00	GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	162,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00			GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	210,00
BEEFEATER 24	78,00	<b>CALVADOS</b>		LAPHROIAG 10 Y.O.   ISLAY	187,00
AMÁZZONI	59,00	PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	87,00	GLENMORANGIE	143,00
AMÁZZONI MANIUARA	59,00	PÈRE MAGLOIRE FINE	81,00	THE ORIGINAL 10 Y.O.   HIGHLANDS	
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00			<b>AMERICAN WHISKEY</b>	
MALFY LIMONE	84,00	<b>LICOR   LIQUEUR</b>		BULLEIT	71,00
MONKEY 47	120,00	KAHLUA	55,00	JACK DANIEL'S	60,00
ARAPURU	57,00	BAILEYS	48,00	GENTLEMAN JACK	80,00
ARAPURU CAFUNÉ	57,00	FIREBALL	46,00	SINGLE BARREL	105,00
TANQUERAY	62,00	SAINT GERMAIN	53,00	MAKER'S MARK	102,00
BOMBAY SAPPHIRE	59,00	CHAMBORD	48,00	JIM BEAM WHITE	56,00
TANQUERAY TEN	84,00	LICOR 43	67,00	JIM BEAM BLACK	56,00
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	84,00	JÄGERMEISTER	48,00		
NORDÉS	84,00	DRAMBUIE	48,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	
MARTIN MILLER'S	106,00	GRAND MARNIER	53,00	JAMESON STANDARD	56,00
WESTBOURNE	106,00	AMARULA	63,00		
HENDRICK'S	106,00	AMARETTO DISARONNO	49,00	<b>JAPANESE WHISKEY</b>	
THE BOTANIST	106,00	AMÊNDOA AMARGA	49,00	THE CHITA SUNTORY	163,00
THE LONDON N° 1	106,00	BÉNÉDICTINE	56,00	HIBIKI	184,00
		CHARTREUSE AMARELA	116,00	THE YAMAZAKI	289,00
<b>RUM</b>		COINTREAU	46,00		
HAVANA CLUB 3 Y.O.	48,00	FRANGELICO	46,00		
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	63,00	LIMONCELLO	68,00		
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	75,00	MARASCHINO	51,00		
HAVANA UNIÓN	520,00	PEACH TREE	46,00		
MALIBU	49,00	SAMBUCA	50,00		
ZACAPA X.O.	174,00	GURKTALER	42,00		
ZACAPA 23 Y.O.	100,00				
MOUNT GAY BLACK BARREL	73,00	<b>BRANDY</b>			
MOUNT GAY X.O.	80,00	FUNDADOR	46,00		
BACARDI CARTA   ORO   BLANCO	48,00	OSBORNE	44,00		
BACARDI 8 Y. O.	60,00				
		<b>AMARO   BITTER   VERMOUTH</b>			
<b>TEQUILA</b>		CAMPARI	45,00		
ALTOS PLATA	87,00	APEROL	42,00		
CLASSE AZUL PLATA	1.250,00	ANTICA FORMULA	67,00		
CLASSE AZUL REPOSADO	1.450,00	PUNT E MES CARPANO	51,00		
DON JULIO BLANCO	94,00	FERNET BRANCA	48,00		
DON JULIO 1942	402,00	UNDERBERG	62,00		
JOSE CUERVO   SILVER   GOLD	50,00	BRASILBERG	30,00		
JOSE CUERVO TRADICIONAL	84,00				
JOSE CUERVO PLATINO	111,00				
1800 SILVER	68,00				
1800 REPOSADO	84,00				
1800 AÑEJO	92,00				
SAUZA BLANCO	49,00				
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		
VODKA ABSOLUT	62,00	COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON	60,00		
ABSOLUT ELYX	76,00	LEMON PIE ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX	60,00		
VODKA GREYGOOSE	76,00				
VODKA BELVEDERE	76,00	COCKTAILS CLÁSSICOS			
SANTO GRAU	44,00	MOSCOW MULE ABSOLUT, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER	73,00		
CACHAÇA JANEIRO	44,00	MARGARITA ALTOS PLATA, COINTREAU E LIMÃO ALTOS PLATA, COINTREAU AND LIME	88,00		
CACHAÇA CÂNA	44,00	DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH AND OLIVE	70,00		
SAKÉ GEKKEIKAN	49,00	KIR ROYAL ESPUMANTE E CREME DE CASSIS SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT	66,00		
		DE MAESTROS OLD FASHIONED HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA AND SPARKLING WATER	102,00		
NON ALCOHOLIC		ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX, VERMOUTH DRY E AZEITONAS / LIMÃO ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE / LIME	97,00		
COCONUT SOUR ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX	38,00	NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI E PUNT & MES BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES	73,00		
YELLOW FRUIT MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E ÁGUA S. PELLEGRINO MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO	38,00	WHITE LADY BEEFEATER 24, LIMÃO, TRIPLE SEC E XAROPE DE AÇÚCAR BEEFEATER 24, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP	85,00		
PASSION BREEZE CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT	38,00	WHISKEY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS E SOUR MIX THE GLENLIVET FOUNDERS AND SOUR MIX	82,00		
RED GINGER FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE, CRANBERRY E PERRIER RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER	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		
		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 BEEFEATER DRY GIN, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC	75,00	GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER	65,00		
LILLET TONIC ROSÉ LILLET ROSÉ, LARANJA BAHIA, PEPINO, ÁGUA TÔNICA E ALECRIM LILLET ROSE, ORANGE, CUCUMBER, TONIC WATER AND ROSEMARY	62,00				
EXOTIC PASSION ABSOLUT, LICOR 43, MARACUJÁ, CARDAMOMO, ALECRIM, SICILIANO E ÁGUA COM GÁS ABSOLUT, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMON, ROSEMARY, LEMON AND SPARKLING WATER	63,00				
CHERRY BLOSSOM BEEFEATER BOTANICS LEMON & GINGER, MARASCHINO LUXARDO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE CRANBERRY BEEFEATER BOTANICS LEMONS & GINGER, MARASCHINO LUXARDO, LEMON JUICE AND CRANBERRY SYRUP	72,00				
VERTIGO VANILIA ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO, LICHIA, CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO VANILLA ABSOLUT, LIMONCELLO, LYCHEE, CLOVE INDIA AND LIME	59,00				
ROSEMARY TONIC BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ALECRIM, LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ROSEMARY, TONIC WATER, ORANGE, LIME AND LEMON	73,00				
MALT SOUR 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	96,00				
				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	

# 'GERO

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

## VINI AL BICCHIERE

### SPUMANTI 150ML

BRASIL

ADOLFO LONA BRUT CHARMAT | GARIBALDI

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

CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX

ARGENTINA

COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

### ROSATI 150ML

ESTANDON LUMIERE ROSÉ | 2021 | PROVENCE

### ROSSI 150ML

ITÁLIA

CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

FRANÇA

PETITE SIRENE | VIGNOBLES GONFRIER | 2016 | BORDEAUX

ARGENTINA

COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC | LA AGRICOLA | 2023 | 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

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

### SPUMANTI

BRASIL

CAVE GEISSE BRUT | 2022 | PINTO BANDEIRA

ADOLFO LONA BRUT ROSÉ | GARIBALDI

CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI

CAVE GEISSE BRUT ROSE | 2021 | PINTO BANDEIRA

ADOLFO LONA BRUT CHARMAT | GARIBALDI

ITÁLIA

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

FRANÇA CHAMPAGNE

G.H MUMM CORDON ROUGE BRUT

G.H MUMM OLYMPE GOLD DEMI SEC

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT | 2013 | EPERNAY

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | EPERNAY

PIPER- HEIDSIECK CUVÉE BRUT

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY

VEUVE CLICQUOT BRUT | REIMS

TAÇA MOET CHANDON ICE DEMI-SEC | EPERNAY 1.236,00  
RUIPART BLANC DE BLANCS BRUT | REIMS 1.751,00  
DOM PERIGNON VINTAGE | 2013 | EPERNAY 2.800,00  
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT 4.200,00  
CRISTAL | 2015 | LOUIS ROEDERER 4.700,00

53,00 CHAMPAGNE ROSÉ  
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  
240,00 MOET CHANDON ICE ROSE DEMI-SEC | EPERNAY 1.375,00  
MOET CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.370,00  
DOM PERIGNON ROSÉ BRUT VINTAGE 5.200,00  
| 2008 | EPERNAY

### BIANCHI GARRAFA

BRASIL

THERA CHARDONNAY 391,00

| VINÍCOLA THERA | 2022 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

65,00 THERA SAUVIGNON BLANC 390,00

| VINÍCOLA THERA | 2023 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

75,00 ITALIA

VERMENTINO I.G.T | DOGA DELLE CLAVULE | 2022 | TOSCANA 420,00

BARONE MONTALTO ZIBIBBO | 2023 | SICILIA 284,00

37,00 PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI 337,00

LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 380,00

| SANTA BARBARA | 2020 | MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI | 2021 | MARCHE 288,00

110,00 ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA 487,00

VILLA ANTINORI BRANCO | 2022 | TOSCANA 630,00

FRANÇA

CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX 350,00

MUSCADET SEVRE ET MAINE | CHATEAU JOUSSELINE | 2021 | LOIRE 257,00

71,00 CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET 1.350,00

| LA CHABLISIENNE | 2019 | BORGONHA

MERSAULT POTINET- AMPEAU | 2006 | BORGONHA 2.110,00

108,00 CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 10.094,00

| DOMAINE PONSOT | 2019 | BORGONHA

PORTUGAL

36,00 VINHA DO MONTE | HERDADE DO PESO | 2021 | ALENTEJO 330,00

HERDADE DOS GROUS BRANCO | 2022 | ALENTEJO 350,00

VALLE DE PASSOS | 2018 | TRÁS-OS-MONTES 352,00

140,00 BUCELLAS ARINTO | CAVES VELHAS | 2021 | BUCELLAS 305,00

EVEL BRANCO | COMPANIA VELHA | 2023 | DOURO 377,00

QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY | REAL COMPANHIA VELHA | 2022 | DOURO 750,00

ALVARINHO DEU LA DEU | ADEGA DE MONÇÃO | 2022 | VINHOS VERDES 560,00

ESPORÃO RESERVA | 2022 | ALENTEJO 705,00

AUSTRÁLIA

160,00 ANGOVE RIESLING | 2022 232,00

URUGUAI

230,00 JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY | BODEGAS OCEANICA | 2022 | MALDONADO 472,00

JOSE IGNACIO ALBARINO | BODEGAS OCEANICA | 2023 | MALDONADO 452,00

CHILE

49,00 GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY 450,00

| VENTISQUERO | 2022 | VALLE CASABLANCA

TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY | 2023 | VALLE ACONCAGUA 310,00

LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC | 2023 | VALLE DE LEYDA 247,00

GARRAFA FAS SAUVIGNON BLANC | TAGUA TAGUA | 2023 | VALLE CENTRAL 330,00

ERRAZURIZ SAUVIGNON BLAN RESERVA | 2021 | VALLE DO ACONCAGUA 236,00

AMAYNA SAUVIGNON BLANC | GARCÉS SILVA | 2021 | LEYDA VALLEY 803,00

ARGENTINA

500,00 FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA 293,00

427,00 ZUCCARDI SÉRIE A CHARDONNAY-VIOGNIER | 2023 | VALLE DE UCO 350,00

240,00 COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA 149,00

CATENA ALTA CHARDONNAY | CATENA ZAPATA | 2020 | MENDOZA 1.200,00

### ROSATI

ESTANDON LUMIERE ROSÉ | 2021 | PROVENCE 443,00

1.100,00 SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE | 2020 | PROVENCE 350,00

1.500,00 THERA ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2022 | SANTA CATARINA 391,00

1.185,00 JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ | 2023 | MONTEVIDEU 247,00

1.648,00 DOMAINE OTT CLOS MIREILLE | DOMAINE OTT | 2021 | PROVENCE 1.502,00

3.881,00

7.100,00

1.130,00

1.285,00

1.215,00

# 'GERO

<b>ROSSI</b>	R\$	DUAS QUINTAS   RAMOS PINTO   2021   DOURO	453,00
		HERDADE DOS GROUS   2020   ALENTEJO	440,00
BRASIL		EVEL D.O.C.   COMPANIA VELHA   2021   DOURO	375,00
GUASPARI VISTA DA MATA C.FRANC C. SAUVIGNON	910,00	QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL   2018   DOURO	710,00
VINICOLA GUASPARI   2019   SÃO PAULO		CISTUS GRANDE RESERVA   2018   DOURO	900,00
PARALELO GRAN RESERVA   BUENO   2020   CAMPANHA GAUCHA	730,00	DOM BELLA   2017   DÃO	980,00
LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT   2015   ENCRUZILHADA DO SUL	1.100,00	BEYRA RESERVA   RUI ROBOREDO   2020   BEIRA INTERIOR	464,00
LIDIO CARRARO GRANDE VINIDMA TANNAT   2016   ENCRUZILHADA DO SUL	1.570,00	MALHADINHA TINTO   HERDADE DA MALHADINHO NOVA   2018   ALENTEJO	1.700,00
			R\$
ITÁLIA		URUGUAI	
PRUNOTTO BARBERA D'ASTI FIULOT	780,00	JOSE IGNACIO TANNAT   BODEGAS OCEANICA   2022   MONTEVIDEU	407,00
MARCHESI ANTINORI   2022   PIEMONTE		JOSE IGNACIO PINOT NOIR   BODEGAS OCEANICA   2022   MONTEVIDEU	474,00
DOLCETTO D'ALBA   GIACOMO FENOCCHIO   2018   PIEMONTE	607,00		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA REIUS   SARTORI   2017   VENETO	640,00	CHILE	
CHIANTI CLÁSSICO LAURA	380,00	ARTIS SYRAH   CASADELBOSQUE   2022   VALLE DE CASABLANCA	360,00
QUERCETO DI CASTELLINA   2023   TOSCANA		ARTIS PINOT NOIR   CASADELBOSQUE   2022   VALLE DE CASABLANCA	270,00
PRIMITIVO DI MANDURIA   SETTE MURI   2021   PUGLIA	470,00	ORZADA CARMENERE   ODFJELL   2020   VALLE DE MAULE	608,00
SEDARA ROSSO   DONNAFUGATA   2021   SICILIA	530,00	SIDERAL   2020   VALE DO CACHAPOAL	710,00
NEGROAMARO MASSOANTICO   2021   SALENTO	313,00	ARTIS CARMENERE   CASADELBOSQUE   2022   VALLE DE RAPEL	370,00
SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON   SETTE MURI   2019   SICILIA	422,00	ETIQUETA NEGRA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	540,00
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	860,00	TARAPACA   2020   VALLE DEL MAIPO	
QUERCETO DI CASTELLINA   2019   TOSCANA		AMAYNA PINOT NOIR   GARCÉS SILVA   2020   LEYDA VALLEY	1.120,00
ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2023   MARCHE	204,00	CHADWICK   VIÑEDO CHADWICK   2017   MAIPO	10.600,0
EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA   2021   PUGLIA	440,00		
NOBILE DI MONTEPULCIANO   LUNADORO   2017   TOSCANA	630,00	ARGENTINA	
CHIANTI CLASSICO   BORGO SCOPETO   2021   TOSCANA	648,00	COMPADRE TEMPRANILLO-MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	140,00
CHIANTI FASANO   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	336,00	FINCAS DEL SUR MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA	221,00
SANGIOVESE CAPARZO I.G.T   2022   TOSCANA	340,00	BENMARCO MALBEC   SUSANA BALBO   2022   VALLE DE UCO	330,00
PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS   2020   PUGLIA	797,00	ALTOSUR MALBEC   FINCA SOPHENIA   2023   MENDOZA	248,00
BAROLO FASANO D.O.C.G   GIANNI GAGLIARDO   2018   PIEMONTE	962,00	LAS PILETAS MALBEC   LA AGRICOLA   2022   VALLE DO UCO - MENDOZA	347,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO	990,00	ACHAVAL-FERRER CABERNET FRANC   2020   MENDOZA	547,00
CASTELNUOVO BERARDENGA   2018   TOSCANA		CATENA MALBEC   CATENA ZAPATA   2021   MENDOZA	597,00
VILLA ANTINORI   2020   TOSCANA	907,00	ZUCCARDI CONCRETO MALBEC   2022   MENDOZA	1.000,00
LA MASSA I.G.T.   FATTORIA LA MASSA   2020   TOSCANA	937,00	BRAMARE MALBEC   VIÑA COBOS   2020   LUJÁN DE CUYO	1.100,00
TENUTA I COLLAZZI   2017   TOSCANA	1.800,00	ACHAVAL-FERRER QUIMERA   2020   MENDOZA	1.137,00
SITO MORESCO LANGHE   GAJA   2020   PIEMONTE	2.700,00	ZUCCARDI POLIGONOS MALBEC   2021   VALLE DE UCO	790,00
BAROLO DAGROMIS   GAJA   2018   PIEMONTE	3.811,00	ZUCCARDI Q TEMPRANILLO   2018   MENDOZA	490,00
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE	2.400,00	BRAMARE CABERNET SAUVIGNON   VIÑA COBOS   2019   LUJÁN DE CUYO	1.133,00
ANTINORI   2017   TOSCANA			
TIGNANELLO   ANTINORI   2020   TOSCANA	4.800,00	ESTADOS UNIDOS	
ORNELLAIA   TENUTA DEL ORNELLAIA   2019   TOSCANA	6.600,00	CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON   2019   NAPA VALLEY	3.914,00
GUADO AL TASSO   ANTINORI   2020   TOSCANA	4.800,00		
BARBARESCO GAJA   2018   PIEMONTE	6.695,00		
SOLAIA   MARCHESI ANTINORI   2017   TOSCANA	12.480,00		
FRANÇA			
CHATEAU D'AURRILHAC   2015   HAUT MÉDOC	566,00		
NUITON BEAUNOY   2018   BEAUNE	883,00		
CHATEAU LAURETAN   2020   BORDEAUX	384,00		
CHATEAU TEYSSIER   2018   SAINT-ÉMILION	509,00		
CHATEAU LA ROSE SAINT-GERMAN   2018   BORDEAUX	357,00		
GRAND BATEAU ROUGE   CHÂTEAU BEYCHEVELLE   2020   BORDEAUX	470,00		
PETITE SIRENE   VIGNOBLES GONFRIER   2016   BORDEAUX	479,00		
CHATEAU MOULIN YQUEM   2018   BORDEAUX	355,00		
CHATEAU LES TROIS MANOIRS CRU BOURGEOIS MÉDOC	446,00		
2016   BORDEAUX			
CÚVEE NUMERO 1   DOMINIQUE LAURENT   2020   BOURGOGNE	1.150,00		
CHAMBOLLE -MUSIGNY VIEILLES VIGNES	3.300,00		
DOMINIQUE LAURENT   2019   BOURGOGNE			
NENIN   CHATEAU NENIN   2011   POMEROL	2.976,00		
PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE   2017   PAUILLAC	6.503,00		
ESPAÑHA			
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA   2018   RIOJA	730,00		
FINCA RESALSO   EMILIO MORO   2022   RIBERA DEL DUERO	422,00		
FINCA DEL MARQUESADO CRIANZA   2018   RIOJA	640,00		
MARQUES DE MURRIETA RESERVA   RIOJA   2018	1.100,00		
OBALO LAS ARENAS RESERVA   2017   RIOJA	855,00		
PARADA DE ATAUTA	875,00		
DOMINIO DE ATAUTA   2019   RIBERA DEL DUERO			
MUGA RESERVA   BODEGAS MUGA   2019   RIOJA	880,00		
TRES PICOS GARNACHA   BODEGAS BORSAO   2019   CAMPO DE BORJA	810,00		
CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL	6.159,00		
MARQUÉS DE MURRIETA   2011   RIOJA			
PINTIA   BODEGAS PINTIA   2018   TORO	3.502,00		
AALTO   2021   RIBERA DEL DUERO	2100,00		
ALION   VEGA SICILIA   2018   RIBERA DEL DUERO	4.532,00		
PORTUGAL			
QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR   REAL COMPANHIA VELHA   2018   DOURO	690,00		



# 'GERO

## ALTRI FORMATI

GARRAFA

## MEZZE BOTTIGLE

### CHAMPAGNE

½ PERRIER-JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY	800,00
½ VEUVE CLICQUOT BRUT   REIMS	480,00
½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL   EPERNAY	420,00

### BIANCHI

½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC   2023   VALLE CENTRAL	97,00
½ EMILIANA ADOBE CHARDONNAY   2022   VALLE CASABLANCA	121,00
½ ERRZURIZ CHARDONNAY D.O   2021   ACONCAGUA   CHILE	145,00

### ROSSI

½ ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2023   MARCHE	140,00
½ ANDELUNA 1300 MALBEC   2021   VALLE DE UCO	234,00
½ ANDRE GOICHOT PINOT NOIR   2022   BOURGOGNE	365,00

### DOLCE

½ CHATEAU LES COMPERES   2019   SAUTERNES	350,00
½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC   BORGO SCOPETO   2013   TOSCANA	917,00

## MAGNUM

CHIANTI FASANO MAGNUM   POGGIOTONDO   2022   TOSCANA	670,00
--	--------

## BIANCHI

LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI   SANTA BARBARA   2020   MARCHE	628,00
--	--------

## ROSSI

ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE	320,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ   BODEGAS OCEANICA   2021   MONTEVIDEU	536,00

## PORTO

MENERES 10 YEARS	773,00
PORTO LBV 2015   RAMOS PINTO	725,00
PORTO MENERES FINE TAWNY	361,00
QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.330,00
ROYAL OPORTO	
20 ANOS	2.200,00
PORTO VINTAGE   2018   RAMOS PINTO	2.900,00

## DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES   2019   SAUTERNES	793,00
CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES AOC   2012   BORDEAUX	1.500,00

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

