

# 'GERO

<

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI</b><br>RAVIOLI COM CARNE DE VITELA AO MOLHO<br>DE COGUMELOS<br><i>VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE</i>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>LASAGNA VERDE ALLA FASANO</b><br>LASAGNA VERDE A BOLONHESA<br><i>GREEN LASAGNA IN BOLOGNESE SAUCE</i>                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RAVIOLI DI PERA CON BRIE E CROCCANTI<br/>DI PROSCIUTTO</b><br>RAVIOLI DE PERA COM BRIE E CROCANTE<br>DE PRESUNTO CRÙ<br><i>PEAR RAVIOLI WITH BRIE AND CRISPY PARMA HAM</i> |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ✓                                                                                                                                                                             | <b>SPAGHETTI INTEGRALE ALLA PUTTANESCA</b><br>SPAGHETTI INTEGRAL COM MOLHO DE TOMATE<br>SAN MARZANO, AZEITONAS, ALCAPARRAS<br>E PIMENTA FRESCA<br><i>WHOLEMEAL SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,<br/>OLIVES, CAPERS AND FRESH PEPPER</i> |
|                                                                                                                                                                               | <b>FARFALLE CON RAGÙ DI OSSOBUCO</b><br>FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUCO<br><i>FARFALLE WITH OSSOBUCO RAGÙ</i>                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ✕                                                                                                                                                                             | <b>RISOTTI</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                               | <b>RISOTTO PRIMAVERA</b><br>RISOTO DE LEGUMES<br><i>VEGETABLES RISOTTO</i>                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RISOTTO DI CALAMARI AL POMODORO</b><br>RISOTO COM LULA E TOMATE<br><i>SQUID AND TOMATO RISOTTO</i>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RISOTTO CON CARCIOFI E TALEGGIO</b><br>RISOTO COM ALCACHOFRAS E QUEIJO TALEGGIO<br><i>ARTICHOKE AND TALEGGIO CHEESE RISOTTO</i>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PIATTI DIVERSI</b>                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PESCE DEL GIORNO</b><br>PEIXE DO DIA<br><i>FISH OF THE DAY</i>                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b><br>PEITO DE FRANGO ORGÂNICOS COM LEGUMES<br><i>GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES</i>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ✕                                                                                                                                                                             | <b>TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO</b><br>FILE MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS<br>COM RÚCULA E GRANA PADANO<br><i>GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>                                                                 |
|                                                                                                                                                                               | <b>SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA</b><br>ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM MOLHO<br>DE VINHO MARSALA<br><i>BEEF SCALLOP IN MARSALA WINE SAUCE</i>                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>PICCATA AL LIMONE</b><br>ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO<br><i>BEEF SCALLOP IN LIME SAUCE</i>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>BATTUTA DI MANZO AL PEPE NERO</b><br>BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE<br>PIMENTAS NEGRAS E ALECRIM<br><i>GRILLED BEEF FILET IN BLACK PEPPER WITH ROSEMARY SAUCE</i>      |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>SPALLA D'AGNELLO AL FORNO</b><br>PALETA DE CORDEIRO ASSADA AO FORNO<br><i>ROASTED LAMB LEG</i>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DOLCI</b>                                                                                                                   |                                                                                                                    |
| <b>CREME CARAMEL</b><br>PUDIM DE CAMELO<br><i>CARAMEL PUDDING</i>                                                              |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>PANNA COTTA ALLA VANIGLIA</b><br>PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO<br><i>PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS</i>  |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>TORTA DI LIMONE</b><br>TORTA DE LIMÃO<br><i>LEMON TART</i>                                                                  |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO</b><br>MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE<br><i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM</i>         |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>BROWNIE DI CIOCCOLATO</b><br>BROWNIE DE CHOCOLATE<br><i>CHOCOLATE BROWNIE</i>                                               |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| 🍷                                                                                                                              | <b>CRÈME CARAMEL AL COCCO</b><br>PUDIM COM CÔCO<br><i>COCONUT CRÈME CARAMEL</i>                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| ✕                                                                                                                              | <b>MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA</b><br>SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO<br><i>MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM</i> |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>GELATI</b><br>SORVETE FASANO<br><i>FASANO ICE CREAM</i>                                                                     |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| 🍷                                                                                                                              | <b>SORBETTI</b><br>SORBET FASANO<br><i>FASANO SORBET</i>                                                           |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| 🍷                                                                                                                              | <b>FRUTTA FRESCA</b>                                                                                               |
| ✕                                                                                                                              | <b>FRUTAS DA ESTAÇÃO</b>                                                                                           |
| ✓                                                                                                                              | <i>SEASONAL FRUIT</i>                                                                                              |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| ✕                                                                                                                              | <b>SEM GLÚTEN   <i>GLUTEN FREE</i></b>                                                                             |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| 🍷                                                                                                                              | <b>SEM LACTOSE   <i>DAIRY FREE</i></b>                                                                             |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| ✓                                                                                                                              | <b>VEGANO   <i>VEGAN</i></b>                                                                                       |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.<br><i>ALL ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.</i>                                |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%<br><i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>NÃO ACEITAMOS CHEQUES</b><br><i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>                                                                  |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>PROCON 151</b>                                                                                                              |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>SUNAB 198</b>                                                                                                               |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   <i>BRAZILIAN HEALTH<br/>SURVEILLANCE AGENCY</i></b> +55 21 2503 2280                               |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                |                                                                                                                    |
| <b>NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO<br/>FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO</b><br><i>  OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i> |                                                                                                                    |

# 'GERO

| ANTIPASTI                                                      |   | R\$                                                                                                                                        | PASTA FRESCA                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                    | R\$                                                                                                                                                                                         | PASTA DI GRANO DURO                                                                                                          |                                                                                            | R\$                                                                                                                                                                             |        |
|----------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ✂                                                              | 🍷 | CARPACCIO FASANO<br>CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE<br>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS | 103,00                                                                                                                                              | LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO<br>NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO<br>OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST |                                                                                                                                                                                             | 🍷 TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ<br>TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA<br>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE |                                                                                            | 178,00                                                                                                                                                                          |        |
|                                                                | ✂ | 🍷                                                                                                                                          | IL VERO CARPACCIO<br>CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA<br>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE                                            | 111,00                                                                                                                                                             | RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ<br>RAVIOLONI COM RECHEIO DE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO<br>RAVIOLONI STUFFED WITH MOZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL    |                                                                                                                              | 151,00                                                                                     | 🍷 SPAGHETTI PROFONDO MARE<br>SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO<br>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES | 201,00 |
|                                                                |   |                                                                                                                                            | CARPACCIO ALLA GERO<br>CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO<br>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR | 111,00                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                              |                                                                                            | SPAGHETTI ALLA CARBONARA<br>SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE<br>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE                                                  | 155,00 |
| ✂                                                              | 🍷 | CARPACCIO DI TONNO<br>CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO<br>TUNA CARPACCIO WITH LEMON                                                   | 115,00                                                                                                                                              | 🍷                                                                                                                                                                  | CAVATELLI ALLA PIEMONTESE<br>CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS<br>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS                                                                                     | 143,00                                                                                                                       | 🍷                                                                                          | PENNE AL BACCALÀ<br>PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS<br>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES                                    | 183,00 |
| ✂                                                              |   | INSALATA CAPRESE<br>SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO<br>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL            | 104,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    | GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA<br>GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS<br>PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP                                          | 160,00                                                                                                                       | TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL<br>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE |                                                                                                                                                                                 |        |
| ✂                                                              |   | INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA<br>SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÊRA<br>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR                 | 105,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    | RAVIOLI DI BURRATA CON SALSADi FUNGHI FRESCI<br>RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO<br>RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE                              | 157,00                                                                                                                       | ✂ RISOTTI                                                                                  |                                                                                                                                                                                 |        |
| ✂                                                              | 🍷 | CRUDO DI MARE DEL GIORNO<br>"CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA<br>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY                                     | 115,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    | TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO<br>TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS<br>TORTELLI DI FARAONA WITH BURRATA FONDUE AND BLACK TRUFFLE | 143,00                                                                                                                       |                                                                                            | RISOTTO AI FRUTTI DI MARE<br>RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS<br>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID                             | 215,00 |
| ✂                                                              |   | BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA<br>BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA<br>BURRATA WITH PARMA HAM                                                | 116,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                              |                                                                                            | RISOTTO AI FUNGHI PORCINI<br>RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS<br>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS                                                                        | 183,00 |
|                                                                |   | MELANZANE ALLA PARMIGIANA<br>BERINGELA À PARMEGIANA<br>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO                                          | 109,00                                                                                                                                              | 🍷                                                                                                                                                                  | FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO<br>FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS<br>FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ                                                                            | 160,00                                                                                                                       |                                                                                            | RISOTTO "COE SECOE"<br>RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS<br>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES                                                      | 193,00 |
| ✂                                                              |   | POLENTA DEL GIORNO<br>POLENTA DO DIA<br>POLENTA OF THE DAY                                                                                 | 101,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    | RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI<br>RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS<br>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE                                                  | 155,00                                                                                                                       |                                                                                            | RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE<br>RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÃ E PIMENTA VERDE<br>RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER                                      | 187,00 |
| ✂                                                              | 🍷 | VITELLO TONNATO E CAPPERI<br>CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS<br>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE                              | 115,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    | GNOCCHI AL GORGONZOLA<br>GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA<br>POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE                                                                                     | 137,00                                                                                                                       |                                                                                            | RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI<br>RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO<br>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP                                                                | 193,00 |
| ✂                                                              | 🍷 | CARPACCIO DI SALMONE MARINATO<br>CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO<br>MARINATED SALMON CARPACCIO                                                | 115,00                                                                                                                                              | 🍷                                                                                                                                                                  | TROFFIE CON RAGU DI ANITRA<br>TROFFIE COM RAGÙ DE PATO<br>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ                                                                                                            | 155,00                                                                                                                       |                                                                                            | RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCCO<br>RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCCO E COGUMELO<br>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS                                   | 193,00 |
| ZUPPE                                                          |   |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                     | 🍷                                                                                                                                                                  | PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO<br>PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO<br>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ                                                                                             | 155,00                                                                                                                       |                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |        |
| ✂                                                              | 🍷 | CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI<br>CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS<br>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM                                                | 109,00                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    | TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA<br>PASTA FRESCA RECHEADA DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SÁLVIA<br>FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SAGE   | 155,00                                                                                                                       |                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |        |
| ✓ ✂                                                            | 🍷 | MINISTRONE DI LEGUMI<br>SOPA DE LEGUMES FRESCOS<br>FRESH VEGETABLE SOUP                                                                    | 99,00                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                              |                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |        |
| COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)<br>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL) |   |                                                                                                                                            | 42,00                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                              |                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |        |

# 'GERO

| PIATTI DIVERSI |                                                                             | R\$    | MENU BAMBINI |                                     | R\$   |                                                                                |  | R\$   |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|-------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| 🍷              | FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSAL AL MARSALA                     | 194,00 | 🍷🍷🍷          | MINISTRONE DE VERDURE               | 55,00 | IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL CONTREAU E BISCOTTO SALATO |  | 70,00 |
|                | FILÉ DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO “MARSALA”             |        |              | SOPA DE LEGUMES FRESCOS             |       | CREME DE CHOCOLATE AMARGO 80% COM SORVETE AO COINTREAU E BISCOITO SALGADO      |  |       |
|                | TUNA FILET IN SESAME AND THYME IN MARSALA SAUCE                             |        |              | FRESH VEGETABLE SOUP                |       | 80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT         |  |       |
|                |                                                                             |        |              |                                     |       |                                                                                |  |       |
|                | FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE                                               | 198,00 |              | SCALOPPINE GRIGLIATE                | 70,00 |                                                                                |  |       |
|                | FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO                                |        |              | ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS  |       |                                                                                |  |       |
|                | GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE                                         |        |              | GRILLED BEEF ESCALOPES              |       |                                                                                |  |       |
|                | FILETTO DI NAMORADO AL FORNO                                                |        |              | PESCE DEL GIORNO                    | 68,00 | CANNOLI ALLA SICILIANA                                                         |  | 50,00 |
| 🍷              | CON POMODORI SECCHI                                                         | 204,00 |              | PEIXE DO DIA                        |       | CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO                         |  |       |
|                | FILÉ DE NAMORADO AO FORNO COM TOMATE SECO                                   |        |              | FISH OF THE DAY                     |       | CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST                                            |  |       |
|                | NAMORADO FISH TO THE OVEN WITH DRIED TOMATO                                 |        |              | POLLO                               | 68,00 |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | PEITO DE FRANGO                     |       | PROFITEROLES ALL'ITALIANA                                                      |  | 65,00 |
|                | BACCALÁ ALLA ROMANA                                                         | 232,00 |              | CHICKEN BREAST                      |       | CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE        |  |       |
| 🍷              | FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ                  |        |              | ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO            |       | PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP                |  |       |
|                | COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO                    |        |              |                                     |       |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | PURE DI PATATE                      |       | TIRAMISÙ                                                                       |  | 65,00 |
|                | GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE                                         | 273,00 |              | PURÉ DE BATATAS                     |       | TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ       |  |       |
| 🍷              | CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS                               |        |              | MASHED POTATOES                     |       | ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE               |  |       |
|                | ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST                                               |        |              | PASTA AL POMODORO                   |       |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | PASTA AO MOLHO DE TOMATE            |       | MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE                                            |  | 65,00 |
|                | CICALE DI MARE AL FUMETTO                                                   | 242,00 |              | PASTA WITH TOMATO SAUCE             |       | MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS                                  |  |       |
|                | MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO                                   |        |              | VERDURE ALLA GRIGLIA                |       | CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY                             |  |       |
|                | GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE                       |        |              | LEGUMES GRELHADOS                   |       |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | GRILLED VEGETABLES                  |       |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | PATATE FRITTE                       |       | 🍷 CRÉME BRULÉE AL LIMONE                                                       |  | 63,00 |
|                | STINCO DI AGNELLO AL FORNO                                                  |        |              | BATATA FRITA                        |       | CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO                                        |  |       |
| 🍷              | CON PATATE E CARCIOFINI                                                     | 222,00 |              | FRENCH FRIES                        |       | CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST                                                   |  |       |
|                | CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS                      |        |              | RISO AL VAPORE                      |       |                                                                                |  |       |
|                | ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKEs                                   |        |              | ARROZ                               |       | 🍷 MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA                                             |  | 51,00 |
|                |                                                                             |        |              | RICE                                |       | SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO                                                  |  |       |
|                |                                                                             |        |              |                                     |       | MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM                                                |  |       |
|                | COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE                                         | 244,00 |              | FAGIOLO                             |       |                                                                                |  |       |
|                | COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO                                 |        |              | FEIJÃO                              |       | GELATI “FASANO”                                                                |  | 39,00 |
|                | MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST                                            |        |              | BEAN                                |       | SORVETE “FASANO”                                                               |  |       |
|                |                                                                             |        |              |                                     |       | ICE CREAM                                                                      |  |       |
|                | FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSAL AL TARTUFO E PEPE NERO  | 233,00 |              |                                     |       | 🍷 SORBET “FASANO”                                                              |  | 39,00 |
|                | FILÉ MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA |        |              | DOLCI                               |       | SORBET “FASANO”                                                                |  |       |
|                | FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO                                      |        |              |                                     |       | SORBET                                                                         |  |       |
|                | CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE                                              |        |              | SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA         | 55,00 | 🍷 FRUTTA FRESCA                                                                |  | 39,00 |
|                |                                                                             |        |              | CON GELATO ALLA CANNELLA            |       | FRUTAS DA ESTAÇÃO                                                              |  |       |
|                |                                                                             |        |              | TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÃ VERDE |       | SEASONAL FRUIT                                                                 |  |       |
|                | OSSOBUCO ALLA MENEGHINA                                                     | 240,00 |              | MORNA COM SORVETE DE CANELA         |       |                                                                                |  |       |
|                | OSSOBUCO DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO                             |        |              | WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY        |       | 🍷 SEM GLÚTEN                                                                   |  |       |
|                | ROASTED VEAL OSSOBUCO                                                       |        |              | WITH CINNAMON ICE CREAM             |       | GLUTEN FREE                                                                    |  |       |
|                |                                                                             |        |              |                                     |       | 🍷 SEM LACTOSE                                                                  |  |       |
|                |                                                                             |        |              | TORTA DI LIMONE                     | 52,00 | DAIRY FREE                                                                     |  |       |
|                |                                                                             |        |              | TORTA DE LIMÃO                      |       | 🍷 VEGANO                                                                       |  |       |
|                |                                                                             |        |              | LEMON TART                          |       | VEGAN                                                                          |  |       |
|                | COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO                                           | 273,00 |              |                                     |       |                                                                                |  |       |
| 🍷              | COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO                            |        |              | CHEESECAKE                          | 53,00 | TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.                                  |  |       |
|                | LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE                                                |        |              | CLÁSSICA CHEESECAKE                 |       | ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.                                           |  |       |
|                |                                                                             |        |              | COM CALDA DE FRAMBOESA              |       |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP     |       | TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              |                                     |       | OPTIONAL SERVICE TAX 15%                                                       |  |       |
|                |                                                                             |        |              | MILLEFOGLIE “FASANO” CLASSICO       | 61,00 | NÃO ACEITAMOS CHEQUES                                                          |  |       |
|                |                                                                             |        |              | MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE  |       | WE DON'T ACCEPT CHECKS                                                         |  |       |
|                |                                                                             |        |              | E CALDA DE BAUNILHA                 |       |                                                                                |  |       |
|                |                                                                             |        |              | MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÉRIE CREAM  |       | PROCON 151                                                                     |  |       |
|                |                                                                             |        |              | AND VANILLA SYRUP                   |       | SUNAB 198                                                                      |  |       |
|                |                                                                             |        |              |                                     |       |                                                                                |  | </    |

# 'GERO

|                                         | R\$      |
|-----------------------------------------|----------|
| <b>SOFT DRINKS</b>                      |          |
| ÁGUA MINERAL   <i>WATER</i> 300 ML      | 18,00    |
| PERRIER 330 ML                          | 40,00    |
| ACQUA PANNA 505 ML                      | 40,00    |
| S. PELLEGRINO 505 ML                    | 40,00    |
| REFRIGERANTES   <i>SODA</i>             | 20,00    |
| SUCO TOMATE   <i>TOMATO JUICE</i>       | 34,00    |
| SUCOS DIVERSOS   <i>JUICES</i>          | 26,00    |
| RED BULL ENERGY DRINK                   | 35,00    |
| SUGAR FREE   TROPICAL                   |          |
| TÔNICA PREMIUM   PREMIUM TONIC WATER    | 32,00    |
| <b>CAFÉ</b>   COFFEE                    |          |
| EXPRESSO   <i>ESPRESSO</i>              | 12,00    |
| CAPUCCINO                               | 16,00    |
| CHÁ   TEA                               | 15,00    |
| <b>CERVEJA</b>   BEER                   |          |
| STELLA ARTOIS PURE GOLD                 | 27,00    |
| LAGER   BÉLGICA   330 ML                |          |
| STELLA ARTOIS   LAGER   BÉLGICA   330ML | 27,00    |
| BECK'S   GERMAN LAGER PURO MALTE        | 28,00    |
| ALEMANHA   330 ML                       |          |
| CORONA PILSEN   MÉXICO   330 ML         | 29,00    |
| CORONA CERO - 0% ALCOOL                 | 29,00    |
| PILSEN   MÉXICO   330 ML                |          |
| <b>VODKA</b>                            |          |
| ABSOLUT                                 | 58,00    |
| ABSOLUT ELYX                            | 65,00    |
| ABSOLUT CITRON                          | 60,00    |
| ABSOLUT APEACH                          | 60,00    |
| ABSOLUT VANILIA                         | 60,00    |
| ABSOLUT PEARLS                          | 60,00    |
| WYBOROWA                                | 56,00    |
| KETEL ONE / CITROEN                     | 53,00    |
| KETEL ONE BOTANICAL                     |          |
| PEACH & ORANGE BLOSSOM                  | 53,00    |
| VOA                                     | 49,00    |
| CÍROC                                   | 67,00    |
| BELVEDERE                               | 65,00    |
| GREY GOOSE                              | 65,00    |
| <b>GIN</b>                              |          |
| BEEFEATER DRY GIN                       | 59,00    |
| BEEFEATER PINK                          | 59,00    |
| BEEFEATER BOTANICS                      | 59,00    |
| BEEFEATER 24                            | 78,00    |
| AMÁZZONI                                | 59,00    |
| AMÁZZONI MANIUARA                       | 59,00    |
| AMÁZZONI RIO NEGRO                      | 59,00    |
| MALFY LIMONE                            | 84,00    |
| MONKEY 47                               | 120,00   |
| ARAPURU                                 | 57,00    |
| ARAPURU CAFUNÉ                          | 57,00    |
| TANQUERAY                               | 62,00    |
| BOMBAY SAPPHIRE                         | 59,00    |
| TANQUERAY TEN                           | 84,00    |
| MARTIN MILLER'S ORIGINAL                | 84,00    |
| NORDÉS                                  | 84,00    |
| MARTIN MILLER'S                         | 106,00   |
| WESTBOURNE                              | 106,00   |
| HENDRICK'S                              | 106,00   |
| THE BOTANIST                            | 106,00   |
| THE LONDON N° 1                         | 106,00   |
| <b>RUM</b>                              |          |
| HAVANA CLUB 3 Y.O.                      | 48,00    |
| HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.                | 63,00    |
| HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS            | 75,00    |
| HAVANA UNIÓN                            | 520,00   |
| MALIBU                                  | 49,00    |
| ZACAPA X.O.                             | 174,00   |
| ZACAPA 23 Y.O.                          | 100,00   |
| MOUNT GAY BLACK BARREL                  | 73,00    |
| MOUNT GAY X.O.                          | 80,00    |
| BACARDI CARTA   ORO   BLANCO            | 48,00    |
| BACARDI 8 Y. O.                         | 60,00    |
| <b>TEQUILA</b>                          |          |
| ALTOS PLATA                             | 87,00    |
| CLASSE AZUL PLATA                       | 1.250,00 |
| CLASSE AZUL REPOSADO                    | 1.450,00 |
| DON JULIO BLANCO                        | 94,00    |
| DON JULIO 1942                          | 402,00   |
| JOSE CUERVO   SILVER   GOLD             | 50,00    |
| 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    |

|                                                      | R\$      |
|------------------------------------------------------|----------|
| <b>CACHAÇA</b>                                       |          |
| JANEIRO                                              | 39,00    |
| YPIOCA 160   CE                                      | 62,00    |
| YPIOCA 5 CHAVES   CE                                 | 85,00    |
| CACHAÇA PINDORAMA                                    | 45,00    |
| SANTO GRAU   RJ                                      | 43,00    |
| TELLURA AMBURANA   RJ                                | 43,00    |
| TELLURA JEQUITIBÁ   RJ                               | 43,00    |
| MAGNIFICA RESERVA SOLERA                             | 143,00   |
| LEBLON   MG                                          | 44,00    |
| LEBLON SIGNATURE MERLET   MG                         | 49,00    |
| ESPÍRITO DE MINAS   MG                               | 49,00    |
| <b>AGUARDENTE</b>   <b>SPIRIT</b>   <b>APERITIVO</b> |          |
| MONKEY SLOE GIN                                      | 137,00   |
| LILLET BLANC                                         | 47,00    |
| LILLET ROSE                                          | 47,00    |
| PERNOD                                               | 60,00    |
| RICARD                                               | 51,00    |
| ABSINTO                                              | 51,00    |
| PISCO                                                | 51,00    |
| <b>GRAPPA</b>                                        |          |
| ELISI BERTA                                          | 152,00   |
| NONINO TRADIZIONE                                    | 89,00    |
| <b>ARMAGNAC</b>                                      |          |
| CAUSSADE 10 Y.O.                                     | 211,00   |
| CAUSSADE X. O.                                       | 186,00   |
| <b>SAKÊ</b>                                          |          |
| JUN DAITI                                            | 39,00    |
| GEKKEIKAN                                            | 48,00    |
| <b>CONHAQUE</b>   <b>COGNAC</b>                      |          |
| MARTELL VSOP                                         | 70,00    |
| MARTELL XO                                           | 202,00   |
| L'OR MARTELL                                         | 2.495,00 |
| MARTELL COHIBA                                       | 1.462,00 |
| HENNESSY X.O.                                        | 267,00   |
| COURVOISIER V.S.O.P.                                 | 111,00   |
| COURVOISIER X.O.                                     | 316,00   |
| RÉMY MARTIN V.S.O.P.                                 | 111,00   |
| RÉMY MARTIN X.O.                                     | 266,00   |
| RÉMY MARTIN LOUIS XIII                               | 3.560,00 |
| <b>CALVADOS</b>                                      |          |
| PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.                               | 87,00    |
| PÈRE MAGLOIRE FINE                                   | 81,00    |
| <b>LICOR</b>   <b>LIQUEUR</b>                        |          |
| KAHLUA                                               | 55,00    |
| BAILEYS                                              | 48,00    |
| FIREBALL                                             | 46,00    |
| SAINT GERMAIN                                        | 53,00    |
| CHAMBORD                                             | 48,00    |
| LICOR 43                                             | 67,00    |
| JÄGERMEISTER                                         | 48,00    |
| DRAMBUIE                                             | 48,00    |
| GRAND MARNIER                                        | 53,00    |
| AMARULA                                              | 63,00    |
| AMARETTO DISARONNO                                   | 49,00    |
| AMÊNDOA AMARGA                                       | 49,00    |
| BÉNÉDICTINE                                          | 56,00    |
| CHARTREUSE AMARELA                                   | 116,00   |
| COINTREAU                                            | 46,00    |
| FRANGELICO                                           | 46,00    |
| LIMONCELLO                                           | 68,00    |
| MARASCHINO                                           | 51,00    |
| PEACH TREE                                           | 46,00    |
| SAMBUCA                                              | 50,00    |
| GURKTALER                                            | 42,00    |
| <b>BRANDY</b>                                        |          |
| FUNDADOR                                             | 46,00    |
| OSBORNE                                              | 44,00    |
| <b>AMARO</b>   <b>BITTER</b>   <b>VERMOUTH</b>       |          |
| CAMPARI                                              | 45,00    |
| APEROL                                               | 42,00    |
| ANTICA FORMULA                                       | 67,00    |
| PUNT E MES CARPANO                                   | 51,00    |
| FERNET BRANCA                                        | 48,00    |
| UNDERBERG                                            | 62,00    |
| BRASILBERG                                           | 30,00    |

|                                  | R\$      |
|----------------------------------|----------|
| <b>SCOTCH WHISKY</b>             |          |
| CHIVAS REGAL 12 Y.O.             | 60,00    |
| CHIVAS REGAL 13 Y.O.             | 70,00    |
| CHIVAS REGAL 15 Y.O              | 98,00    |
| CHIVAS REGAL 18 Y.O.             | 130,00   |
| CHIVAS REGAL 25 Y.O.             | 740,00   |
| BALLANTINE'S 12 Y.O.             | 58,00    |
| BALLANTINE'S FINEST              | 49,00    |
| BALLANTINES 17 Y.O.              | 130,00   |
| ROYAL SALUTE 21 Y.O.             | 299,00   |
| ROYAL RICHARD QUINN II 21 Y.O.   | 299,00   |
| ROYAL SALUTE MALTS BLEND         | 299,00   |
| ROYAL SALUTE 30 Y.O.             | 1.712,00 |
| BLACK & WHITE                    | 49,00    |
| OLD PARR                         | 59,00    |
| OLD PARR SILVER                  | 49,00    |
| FAMOUS GROUSE                    | 49,00    |
| DEWARS                           | 66,00    |
| BUCHANAN'S                       | 66,00    |
| BUCHANAN'S 18 Y.O.               | 185,00   |
| DIMPLE GOLD SELECTION            | 111,00   |
| JW RED LABEL                     | 50,00    |
| JW BLACK LABEL                   | 60,00    |
| JW BLUE LABEL                    | 346,00   |
| JW GREEN LABEL                   | 105,00   |
| JW GOLD LABEL RESERVE            | 111,00   |
| <b>MALT WHISKY</b>               |          |
| THE GLENLIVET CARIBBEAN          | 98,00    |
| THE GLENLIVET FOUNDERS           | 98,00    |
| THE GLENLIVET 15 Y.O.            | 140,00   |
| THE GLENLIVET 18 Y.O.            | 198,00   |
| ABERLOUR                         | 132,00   |
| TALISKER 10 Y.O.   SKYE          | 111,00   |
| GLENKINCHIE 12 Y.O.   LOWLANDS   | 165,00   |
| BRUICHLADDICH                    | 130,00   |
| THE CLASSIC LADDIE – ISLAY       |          |
| BRUICHLADDICH                    | 187,00   |
| PORT CHARLOTTE – ISLAY           |          |
| THE MACALLAN DOUBLE              |          |
| CASK 12 Y.O                      | 308,00   |
| THE MACALLAN DOUBLECASK 15 Y.O   | 554,00   |
| THE MACALLAN DOUBLECASK 18 Y.O   | 986,00   |
| GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE   | 112,00   |
| GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE   | 162,00   |
| GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE   | 210,00   |
| LAPHROIAG 10 Y.O.   ISLAY        | 187,00   |
| GLENMORANGIE                     | 143,00   |
| THE ORIGINAL 10 Y.O.   HIGHLANDS |          |
| <b>AMERICAN WHISKEY</b>          |          |
| BULLEIT                          | 71,00    |
| JACK DANIEL'S                    | 60,00    |
| GENTLEMAN JACK                   | 80,00    |
| SINGLE BARREL                    | 105,00   |
| MAKER'S MARK                     | 102,00   |
| JIM BEAM WHITE                   | 56,00    |
| JIM BEAM BLACK                   | 56,00    |
| <b>IRISH WHISKEY</b>             |          |
| JAMESON STANDARD                 | 56,00    |
| <b>JAPANESE WHISKEY</b>          |          |
| THE CHITA SUNTORY                | 163,00   |
| HIBIKI                           | 184,00   |
| THE YAMAZAKI                     | 289,00   |



# 'GERO

## DRINKS COM ESPUMANTE

### SPARKLING DRINKS

ABSOLUT PEACH SPRITZ  
ABSOLUT APEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS  
ABSOLUT APEACH, APEROL AND SPARKLING WATER  
ESPUMANTE

78,00

BELLINI  
COM PÊSSEGO | *WITH PEACH*  
ESPUMANTE

75,00

SPRITZ  
COM APEROL E ÁGUA COM GÁS  
*WITH APEROL AND SPARKLING WATER*  
ESPUMANTE

55,00

NEGRONI SBAGLIATTO  
COM CAMPARI E PUNT & MES  
*WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO*  
ESPUMANTE

78,00

### CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

VODKA ABSOLUT 62,00  
ABSOLUT ELYX 76,00  
VODKA GREYGOOSE 76,00  
VODKA BELVEDERE 76,00  
SANTO GRAU 44,00  
CACHAÇA JANEIRO 44,00  
CACHAÇA CÂNA 44,00  
SAKÊ GEKKEIKAN 49,00

## NON ALCOHOLIC

COCONUT SOUR 38,00  
ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX  
*COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX*

YELLOW FRUIT 38,00  
MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI  
E ÁGUA S. PELLEGRINO  
*MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO*

PASSION BREEZE 38,00  
CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ  
*CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT*

RED GINGER 38,00  
FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE,  
CRANBERRY E PERRIER  
*RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER*

## LONG DRINKS

CARIOCA TONIC 75,00  
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*

## MARTINIS

SMOKED BERRY 73,00  
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*

SOUR APPLE MARTINI 62,00  
ABSOLUT CITRON, XAROPE DE MAÇÃ VERDE  
E SOUR MIX  
*ABSOLUT CITRON, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX*

PORN STAR MARTINI 76,00  
ABSOLUT ELYX, MARACUJÁ, XAROPE DE  
BAUNILHA E ESPUMANTE  
*ABSOLUT ELYX, PASSION FRUIT, VANILLA SYRUP  
AND SPARKLING WINE*

LICHEE MARTINI 60,00  
ABSOLUT, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX  
*ABSOLUT, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX*

VESPER MARTINI 65,00  
BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT  
E TWIST DE LIMÃO  
*BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT AND LEMON TWIST*

BASILITINI 60,00  
ABSOLUT PEARS, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO  
*ABSOLUT PEARS, GRAPES, BASIL AND LEMON*

COSMOPOLITAN 60,00  
ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY  
E LIMÃO SICILIANO  
*ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON*

LEMON PIE 60,00  
ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX  
*ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX*

## COCKTAILS CLÁSSICOS

MOSCOW MULE 73,00  
ABSOLUT, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO  
E ÁGUA COM GÁS  
*ABSOLUT, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER*

MARGARITA 88,00  
ALTOS PLATA, COINTREAU E LIMÃO  
*ALTOS PLATA, COINTREAU AND LIME*

DRY MARTINI 70,00  
BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH DRY  
E AZEITONA / LIMÃO  
*BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH AND OLIVE*

KIR ROYAL 66,00  
ESPUMANTE E CREME DE CASSIS  
*SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT*

DE MAESTROS OLD FASHIONED 102,00  
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS,  
ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS  
*HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA  
AND SPARKLING WATER*

ELYX MARTINI 97,00  
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH DRY  
E AZEITONAS / LIMÃO  
*ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE / LIME*

NEGRONI 73,00  
BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI E PUNT & MES  
*BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES*

WHITE LADY 85,00  
BEEFEATER 24, LIMÃO, TRIPLE SEC  
E XAROPE DE AÇÚCAR  
*BEEFEATER 24, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP*

WHISKEY SOUR 82,00  
THE GLENLIVET FOUNDERS E SOUR MIX  
*THE GLENLIVET FOUNDERS AND SOUR MIX*

MARTINEZ 81,00  
BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, LICOR  
MARASCHINO E ANGOSTURA  
*BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR  
AND ANGOSTURA*

RUSTY NAIL 63,00  
BALANTINE'S FINEST E DRAMBUIE  
*BALANTINE'S FINEST AND DRAMBUIE*

TOM COLLINS 65,00  
BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS  
*BEEFEATER DRY GIN, LIME AND SPARKLING WATER*

GIN TÔNICA 65,00  
BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA  
*BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER*

## CONSIGLI DEL BARTENDER

LA FIORE 71,00  
ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, AÇÚCAR,  
MORANGO, MARACUJÁ E SOUR MIX  
*ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, SYRUP,  
STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND SOUR MIX*

NARA 60,00  
GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT,  
LIMÃO E AÇÚCAR  
*GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIME AND SYRUP*

MINT COLLINS 65,00  
BEEFEATER DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR,  
HORTELÃ E ANGOSTURA.  
*BEEFEATER DRY GIN, LIME, SYRUP, MINT AND BITTERS*

DONNA CAMEL 72,00  
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*

MANDARINO 70,00  
ABSOLUT, TRIPLE SEC, SUCO DE TANGERINA  
E ESPUMA DE MEL, GENGIBRE E LIMÃO  
*ABSOLUT, TRIPLE SEC, TANGERINE, HONEY FOAM,  
GINGER AND LIME*

## PRESTIGE

SLOE GIN NEGRONI 134,00  
MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO  
*MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMUTE ROSSO*

DRY MARTINI 47 120,00  
MONKEY 47, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO  
*MONKEY 47, VERMOUTH AND OLIVE*

FITZGERALD 47 118,00  
MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE  
AÇÚCAR E ANGOSTURA  
*MONKEY 47, LEMON, SYRUP AND ANGOSTURA*

THE KENSINGTON 320,00  
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*

BASIL SMASH 85,00  
BEEFEATER 24, SUCO DE LIMÃO, XAROPE  
DE AÇÚCAR E MANJERICÃO  
*BEEFEATER 24, LEMON, SUGAR SYRUP AND BASIL*

ELYX MULE 76,00  
ABSOLUT ELYX, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO  
E ÁGUA COM GÁS  
*ABSOLUT ELYX. GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER*

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  
SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI

FRANÇA  
CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

CHAMPAGNE ROSÉ  
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

BIANCHI 150ML

ITÁLIA  
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI

FRANÇA  
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX  
CHABLIS LE BEAUNOIS | LABOURÉ-ROI | 2023

ARGENTINA  
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

ROSATI 150ML

JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ | 2022 | MONTEVIDEU

ROSSI 150ML

ITÁLIA  
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2021 | TOSCANA

FRANÇA  
PETITE SIRENE | VIGNOBLES GONFRIER | 2016 | BORDEAUX

ARGENTINA  
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES | 2022 | SAUTERNES

PORTO 75ML

QUINTA DAS CARVALHAS  
10 ANOS

ROYAL OPORTO  
20 ANOS

PORTO MENERES FINE TAWNY

TAÇA

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL  
CAVE GEISSE BRUT | 2023 | PINTO BANDEIRA  
SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI  
CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI  
CAVE GEISSE BRUT ROSE | 2022 | PINTO BANDEIRA  
SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI

ITÁLIA  
PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G  
| DE FAVERI | 2023 | VENETO

FRANÇA CHAMPAGNE  
G.H MUMM CORDON ROUGE BRUT  
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  
RUINART BLANC DE BLANCS | REIMS  
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY  
VEUVE CLICQUOT BRUT | REIMS  
MOET CHANDON ICE DEMI-SEC | EPERNAY  
DOM PERIGNON VINTAGE | 2013 | EPERNAY  
KRUG GRANDE CUVEE BRUT | REIMS  
CRISTAL | 2015 | LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE ROSÉ  
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY  
G.H. MUM OLYMPE ROSÉ| DEMI-SEC | REIMS  
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ  
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT | REIMS  
MOET CHANDON ICE ROSE DEMI-SEC | EPERNAY  
MOET CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY  
DOM PERIGNON ROSÉ BRUT VINTAGE  
| 2009 | EPERNAY

BIANCHI

BRASIL  
THERA CHARDONNAY  
| VINICOLA THERA | 2023 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA  
THERA SAUVIGNON BLANC  
| VINICOLA THERA | 2024 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

ITALIA  
VERMENTINO I.G.T | DOGA DELLE CLAVULE | 2022 | TOSCANA  
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI  
LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
| SANTA BARBARA | 2021 | MARCHE  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI | 2023 | MARCHE  
VILLA ANTINORI BRANCO | 2023 | TOSCANA

FRANÇA  
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX  
BOURGOGNE ALIGOTÉ | LABOURÉ- ROI | 2023  
HORIZON DE BICHOT CHARDONNAY | ALBERT BICHOT | 2022 | LIMOUX  
CHABLIS LE BEAUNOIS | LABOURÉ-ROI | 2023  
CHABLIS 1ER CRU | LABOURÉ-ROI | 2022 | BOURGOGNE  
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME | 2022 | ALBERT BICHOT  
MERSAULT LABOURÉ-ROI | 2023 | BOURGOGNE  
MERSAULT ALBERT BICHOT | 2023 | BOURGOGNE  
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU  
| LOUIS JADOT | 2018 | BEAUNE

PORTUGAL  
HERDADE DOS GROUS | 2023 | ALENTEJO  
MORGADO DE BUCELAS ARINTO | 2023 | LISBOA  
EVEL BRANCO | COMPANIA VELHA | 2023 | DOURO  
DONA MARIA AMANTIS | RESERVA | 2022 | ALENTEJO  
QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY | REAL COMPANHIA VELHA | 2023 | DOURO  
ALVARINHO DEU LA DEU | ADEGA DE MONÇÃO | 2023 | VINHOS VERDES  
ESPORÃO RESERVA | 2022 | ALENTEJO

# 'GERO

|                                                                  | R\$       |                                                                   | R\$       |
|------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| URUGUAI                                                          |           | FRANÇA                                                            |           |
| JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY   BODEGAS OCEANICA   2022   MALDONADO    | 410,00    | HORIZON DE BICHOT PINOT NOIR   ALBERT BICHOT   2021   LIMOUX      | 509,00    |
| JOSE IGNACIO ALBARINO   BODEGAS OCEANICA   2023   MALDONADO      | 395,00    | BOURGOGNE PINOT NOIR   2023   LABOURÉ-ROI                         | 489,00    |
|                                                                  |           | CHATEAU HAUT-MYLES CRU BOURGEOIS   2016   MÉDOC                   | 530,00    |
|                                                                  |           | CHATEAU D'AURRILHAC   2015   HAUT MÉDOC                           | 566,00    |
| CHILE                                                            |           | CHATEAU LAURETAN   2020   BORDEAUX                                | 280,00    |
| TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY   2024   VALLE ACONCAGUA        | 310,00    | CHATEAU TEYSSIER   2018   SAINT-ÉMILION                           | 509,00    |
| LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC   2024   VALLE DE LEYDA            | 270,00    | CHATEAU LA ROSE SAINT-GERMAN   2018   BORDEAUX                    | 357,00    |
| FAS SAUVIGNON BLANC   TAGUA TAGUA   2023   VALLE CENTRAL         | 330,00    | PETITE SIRENE   VIGNOBLES GONFRIER   2016   BORDEAUX              | 360,00    |
| ERRAZURIZ SAUVIGNON BLAN RESERVA   2023   VALLE DO ACONCAGUA     | 250,00    | CHATEAU MOULIN YQUEM   2018   BORDEAUX                            | 345,00    |
| AMAYNA SAUVIGNON BLANC   GARCÉS SILVA   2022   LEYDA VALLEY      | 850,00    | ALOXE-CORTON   ALBERT BICHOT   2022   BOURGOGNE                   | 1.300,00  |
|                                                                  |           | CHATEAU LES TROIS MANOIRS CRU BOURGEOIS MÉDOC                     | 446,00    |
|                                                                  |           | 2016   BORDEAUX                                                   |           |
| ARGENTINA                                                        |           | BOURGOGNE ROUGE   JOSEPH DROUHIN   2021                           | 1.700,00  |
| FINCAS DEL SUR VIOGNIER   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA           | 159,00    | CÔTE-RÔTIE BRUNE ET BLONDE   E. GUIGAL   2013   RHÔNE             | 2.868,00  |
| ZUCCARDI SÉRIE A CHARDONNAY-VIOGNIER   2024   VALLE DE UCO       | 360,00    | PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE   2017   PAUILLAC          | 5.253,00  |
| COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA        | 159,00    |                                                                   |           |
| CATENA ALTA CHARDONNAY   CATENA ZAPATA   2020   MENDOZA          | 1.350,00  | ESPAÑHA                                                           |           |
|                                                                  |           | MARQUÉS DE RISCAL RESERVA   2020   RIOJA                          | 910,00    |
| ESTADOS UNIDOS                                                   |           | FINCA RESALSO   EMILIO MORO   2022   RIBERA DEL DUERO             | 460,00    |
| RIDGE ESTATE CHARDONNAY   2020   CALIFÓRNIA                      | 3.944,00  | 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    |
| ROSATI                                                           |           | PARADA DE ATAUTA                                                  | 875,00    |
|                                                                  |           | DOMINIO DE ATAUTA   2019   RIBERA DEL DUERO                       |           |
| ESTANDON LUMIÈRE   2023   PROVENCE                               | 480,00    | MUGA RESERVA   BODEGAS MUGA   2020   RIOJA                        | 910,00    |
| NINA ROSÉ PINOT GRIGIO   2023   SICILIA                          | 280,00    | TRES PICOS GARNACHA   BODEGAS BORSAO   2019   CAMPO DE BORJA      | 810,00    |
| THERA ROSÉ   VINICOLA THERA   2022   SANTA CATARINA              | 391,00    | CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL                               | 6.159,00  |
| JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ   2023   MONTEVIDEU                 | 257,00    | MARQUÉS DE MURRIETA   2011   RIOJA                                |           |
| DOMAINE OTT CLOS MIREILLE   DOMAINE OTT   2022   PROVENCE        | 1.630,00  | PINTIA   BODEGAS PINTIA   2019   TORO                             | 4.400,00  |
|                                                                  |           | ALION   VEGA SICILIA   2019   RIBERA DEL DUERO                    | 4.532,00  |
| ROSSI                                                            |           | VEGA-SICILIA UNICO   2011   RIBERA DEL DUERO                      | 18.000,00 |
|                                                                  |           | PORTUGAL                                                          |           |
| BRASIL                                                           |           | QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR   REAL COMPANHIA VELHA   2021   DOURO  | 870,00    |
| GUASPARI VISTA DA MATA C.FRANC C. SAUVIGNON                      | 910,00    | HERDADE DE SAO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA                        | 330,00    |
| VINICOLA GUASPARI   2019   SÃO PAULO                             |           | CASA RELVAS   2023   ALENTEJO                                     |           |
| PARALELO GRAN RESERVA   BUENO   2022   CAMPANHA GAUCHA           | 730,00    | DUAS QUINTAS   RAMOS PINTO   2022   DOURO                         | 590,00    |
| LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT   2015   ENCRUZILHADA DO SUL | 1.100,00  | HERDADE DOS GROUS   2020   ALENTEJO                               | 470,00    |
| LIDIO CARRARO GRANDE VINIDMA TANNAT   2016   ENCRUZILHADA DO SUL | 1.676,00  | EVEL D.O.C.   COMPANIA VELHA   2021   DOURO                       | 375,00    |
|                                                                  |           | QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL   2020   DOURO                   | 860,00    |
| ITÁLIA                                                           |           | CISTUS GRANDE RESERVA   2019   DOURO                              | 900,00    |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA REIUS   SARTORI   2018   VENETO       | 965,00    | DOM BELLA   2017   DÃO                                            | 1.030,00  |
| VALPOLICELLA RIPASSO REGOLO   SARTORI   2020   VENETO            | 389,00    | BEYRA RESERVA   RUI ROBOREDO   2020   BEIRA INTERIOR              | 464,00    |
| CHIANTI CLÁSSICO LAURA                                           | 540,00    | DONA MARIA GRANDE RESERVA   JÚLIO BASTOS   2018   ALENTEJO        | 1.600,00  |
| QUERCETO DI CASTELLINA   2023   TOSCANA                          |           | MALHADINHA TINTO   HERDADE DA MALHADINHO NOVA   2018   ALENTEJO   | 2.407,00  |
| SEDARA ROSSO   DONNAFUGATA   2021   SICILIA                      | 530,00    | URUGUAI                                                           |           |
| NEGROAMARO MASSOANTICO   2021   SALENTO                          | 313,00    | JOSE IGNACIO TANNAT   BODEGAS OCEANICA   2022   MONTEVIDEU        | 407,00    |
| CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE                                  | 990,00    | JOSE IGNACIO PINOT NOIR   BODEGAS OCEANICA   2022   MONTEVIDEU    | 679,00    |
| QUERCETO DI CASTELLINA   2020   TOSCANA                          |           | CHILE                                                             |           |
| ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2023   MARCHE               | 204,00    | GREY SINGLE BLOCK SYRAH   VENTISQUERO   2022   VALLE DE COLCHAGUA | 470,00    |
| EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA   2021   PUGLIA                    | 520,00    | ARTIS PINOT NOIR   CASADELBOSQUE   2024   VALLE DE CASABLANCA     | 190,00    |
| NOBILE DI MONTEPULCIANO   LUNADORO   2017   TOSCANA              | 480,00    | ORZADA CARMENERE   ODFJELL   2020   VALLE DE MAULE                | 608,00    |
| CHIANTI CLASSICO   BORGO SCOPETO   2022   TOSCANA                | 770,00    | SIDERAL   2021   VALE DO CACHAPOAL                                | 780,00    |
| CHIANTI FASANO   POGGIOTONDO   2021   TOSCANA                    | 336,00    | ARTIS CARMENERE   CASADELBOSQUE   2022   VALLE DE RAPEL           | 190,00    |
| SANGIOVESE CAPARZO I.G.T   2022   TOSCANA                        | 387,00    | AMAYNA PINOT NOIR   GARCÉS SILVA   2022   LEYDA VALLEY            | 1.170,00  |
| PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS   2021   PUGLIA                    | 797,00    | TARA ATACAMA PINOT NOIR   VENTISQUERO   2022   VALLE ATACAMA      | 1.200,00  |
| BAROLO FASANO D.O.C.G   GIANNI GAGLIARDO   2018   PIEMONTE       | 962,00    | CHADWICK   VIÑEDO CHADWICK   2017   MAIPO                         | 8.765,00  |
| BRUNELLO DI MONTALCINO CAPARZO   2018   TOSCANA                  | 1.900,00  | ARGENTINA                                                         |           |
| VILLA ANTINORI   2022   TOSCANA                                  | 907,00    | COMPADRE TEMPRANILLO-MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA        | 159,00    |
| ROSSO DI MONTALCINO   CASTELLO BANFI   2021   TOSCANA            | 1.100,00  | ALTOSUR MALBEC   FINCA SOPHENIA   2022   VALLE DE UCO             | 248,00    |
| SITO MORESCO LANGHE   GAJA   2020   PIEMONTE                     | 3.040,00  | FINCAS DEL SUR MALBEC   LA AGRICOLA   2023   MENDOZA              | 221,00    |
| BAROLO DAGROMIS   GAJA   2018   PIEMONTE                         | 3.911,00  | BENMARCO MALBEC   SUSANA BALBO   2022   VALLE DE UCO              | 330,00    |
| TIGNANELLO   ANTINORI   2021   TOSCANA                           | 3.520,00  | CATENA MALBEC   CATENA ZAPATA   2022   MENDOZA                    | 670,00    |
| GUADO AL TASSO   ANTINORI   2021   TOSCANA                       | 3.720,00  | ZUCCARDI CONCRETO MALBEC   2022   MENDOZA                         | 1.050,00  |
| BARBARESCO GAJA   2019   PIEMONTE                                | 7.696,00  | ZUCCARDI Q TEMPRANILLO   2019   MENDOZA                           | 530,00    |
| SOLAIA   MARCHESI ANTINORI   2020   TOSCANA                      | 11.655,00 | BRAMARE MALBEC   VIÑA COBOS   2022   MENDOZA                      | 1.200,00  |
| MASSETO   2020   TOSCANA                                         | 15.200,00 | ESTADOS UNIDOS                                                    |           |
|                                                                  |           | CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON   2019   NAPA VALLEY          | 3.914,00  |
|                                                                  |           | OPUS ONE   2017   CALIFÓRNIA                                      | 14.800,00 |
|                                                                  |           | AUSTRÁLIA                                                         |           |
|                                                                  |           | PETER LEHMAN THE BAROSSAN SHIRAZ   2021   BAROSSA VALLEY          | 570,00    |

# 'GERO

ALTRI FORMATI

GARRAFA

MEZZE BOTTIGLE

CHAMPAGNE

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| ½ PERRIER-JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY   | 800,00 |
| ½ VEUVE CLICQUOT BRUT   REIMS          | 620,00 |
| ½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL   EPERNAY | 595,00 |

BIANCHI

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| ½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC   2024   VALLE CENTRAL | 97,00  |
| ½ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI                 | 189,00 |
| STEFANO ANTONUCCI   2023   MARCHE                 |        |

ROSSI

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| ½ ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2023   MARCHE | 169,00 |
| ½ CRIOS MALBEC   SUSANA BALBO   2022   VALLE DE UCO  | 160,00 |

DOLCE

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| ½ CHATEAU LES COMPERES   2022   SAUTERNES | 350,00   |
| ½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC      | 1.070,00 |
| BORGO SCOPETO   2013   TOSCANA            |          |

MAGNUM

ROSSI

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI   2020   MARCHE   | 379,00 |
| CHIANTI FASANO MAGNUM   POGGIOTONDO   2022   TOSCANA | 670,00 |

BIANCHI

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI | 642,00 |
| SANTA BARBARA   2020   MARCHE             |        |

PORTO

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| MENERES 10 YEARS                   | 773,00   |
| PORTO LBV 2015   RAMOS PINTO       | 840,00   |
| PORTO MENERES FINE TAWNY           | 361,00   |
| QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS       | 1.570,00 |
| ROYAL OPORTO                       |          |
| 20 ANOS                            | 2.400,00 |
| PORTO VINTAGE   2018   RAMOS PINTO | 2.900,00 |

DOLCE

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| CHATEAU LES COMPÈRES   2022   SAUTERNES | 793,00 |
|-----------------------------------------|--------|

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.

## Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

## Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os  
Termos & Condições

Find out more about  
Terms & Conditions



**AMERICAN  
EXPRESS**