

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO ANTIPASTO PIATTO PRINCIPALE DOLCE R\$ 195,00	
VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)	
MONDAY TO FRIDAY LUNCH (EXCEPT HOLIDAYS)	
ANTIPASTI	
✕	INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i>
	INSALATA DI VITELLO TONNATO E CAPPERI SALADA VERDE COM CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>GREEN SALAD VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i>
	INSALATA VERDI CON SALMONE MARINATO SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO <i>GREEN SALAD WITH MARINATED SALMÃO</i>
🍷	CARPACCIO DI TONNO
✕	CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i>
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINJELA Á PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA</i>
🍷	MINISTRONE DI VERDURE
✕	SOPA DE LEGUMES FRESCOS
✓	<i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 48,00 SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM MANTEIGA, PATÊ DE TOMATE SECO E CREAM CHEESE COM ERVAS <i>ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH BUTTER, DRIED TOMATO PATE AND CREAM CHEESE WITH HERBS</i>	
PASTA	
PASTA DEL GIORNO MASSA DO DIA <i>PASTA OF THE DAY</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE COM VÓNGOLES <i>LINGUINE WITH CLAMS</i>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i>	
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	
GNOCCHI AL GORGONZOLA GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE</i>	

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

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

'GERO

ANTIPASTI		R\$	PASTA FRESCA		R\$	PASTA DI GRANO DURO		R\$
✂	🍷	CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO <i>OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST</i>			🍷	TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA <i>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE</i>	192,00
	🍷	IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA <i>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE</i>	RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI COM RECHEIO DE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>RAVIOLONI STUFFED WITH MOZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>		166,00	🍷	SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO <i>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES</i>	218,00
		CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR</i>	🍷 CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS <i>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS</i>		156,00	🍷	PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES</i>	192,00
✂	🍷	CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i>	GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS <i>PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP</i>		175,00	TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i>		
✂		INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i>	RAVIOLI DI BURRATA CON SALSADi FUNGHI FRESCHI RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO <i>RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE</i>		170,00	✂ RISOTTI		
✂	🍷	CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA <i>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY</i>	TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS <i>TORTELLI DI FARAONA WITH BURRATA FONDUE AND BLACK TRUFFLE</i>		166,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS <i>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID</i>		
✂		BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA <i>BURRATA WITH PARMA HAM</i>	🍷 FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i>		175,00	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS <i>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS</i>		
		MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO</i>	RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i>		170,00	RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>		
✂	🍷	POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	GNOCCHI AL GORGONZOLA GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE</i>		148,00	RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÃ E PIMENTA VERDE <i>RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER</i>		
✂	🍷	VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i>	TROFFIE CON RAGU DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO <i>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ</i>		170,00	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO <i>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP</i>		
✂	🍷	CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i>	🍷 PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ</i>		170,00	RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCCO E COGUMELO <i>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS</i>		
ZUPPE			TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA PASTA FRESCA RECHEADA DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SAGE</i>		170,00			
✂	🍷	CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS <i>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM</i>						
✓ ✂	🍷	MINISTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>						
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) <i>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</i>		48,00						

'GERO

PIATTI DIVERSI		R\$	MENU BAMBINI		R\$			R\$	
🍷	FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSAL AL MARSALA	210,00	V🍷🍷	MINISTRONE DE VERDURE	60,00		IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL CONTREAU E BISCOTTO SALATO	77,00	
	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		
				SCALOPPINE GRIGLIATE	77,00				
	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE	218,00		ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS					
	FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO			GRILLED BEEF ESCALOPES					
	GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE								
	FILETTO DI NAMORADO AL FORNO			PESCE DEL GIORNO	73,00		CANNOLI ALLA SICILIANA	55,00	
🍷	CON POMODORI SECCHI	220,00		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								
	BACCALÁ ALLA ROMANA	250,00		POLLO	73,00		PROFITEROLES ALL'ITALIANA	70,00	
🍷	FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ			PEITO DE FRANGO			CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE		
	COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO			CHICKEN BREAST			PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP		
				ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO					
				PURE DI PATATE			TIRAMISÙ	70,00	
				PURÊ DE BATATAS			TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ		
				MASHED POTATOES			ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE		
	GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE	295,00		PASTA AL POMODORO			MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE	70,00	
🍷	CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS			PASTA AO MOLHO DE TOMATE			MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS		
	ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST			PASTA WITH TOMATO SAUCE			CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY		
	CICALE DI MARE AL FUMETTO	265,00		VERDURE ALLA GRIGLIA					
	MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO			LEGUMES GRELHADOS					
	GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE			GRILLED VEGETABLES					
				PATATE FRITTE					
				BATATA FRITA			🍷 CRÉME BRULÉE AL LIMONE	68,00	
				FRENCH FRIES					CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO
🍷	STINCO DI AGNELLO AL FORNO						CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST		
	CON PATATE E CARCIOFINI	240,00		RISO AL VAPORE					
	CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS			ARROZ			🍷 MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA	56,00	
	ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKEs			RICE					SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO
							MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM		
	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	265,00		FAGIOLO					
	COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO			FEIJÃO			GELATI "FASANO"	43,00	
	MILANESE VEAL CHOP IN BREAD CRUST			BEAN			SORVETE "FASANO"		
							ICE CREAM		
	FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSAL AL TARTUFO E PEPE NERO	260,00					V🍷 SORBET "FASANO"	43,00	
	FILÉ MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA			DOLCI					SORBET "FASANO"
	FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO			SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA			SORBET		
	CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE			CON GELATO ALLA CANNELLA	60,00		V🍷 FRUTTA FRESCA	43,00	
				TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÃ VERDE					FRUTAS DA ESTAÇÃO
				MORNA COM SORVETE DE CANELA			SEASONAL FRUIT		
	OSSOBUco ALLA MENEGHINA	256,00		WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY					
	OSSOBUco DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO			WITH CINNAMON ICE CREAM			🍷 SEM GLÚTEN	SEM LACTOSE	VEGANO
	ROASTED VEAL OSSOBUco								
	WITH SAFFRON RISOTTO								
				TORTA DI LIMONE	58,00				
				TORTA DE LIMÃO					
				LEMON TART					
				CHEESECAKE	58,00				
				CLÁSSICA CHEESECAKE					
				COM CALDA DE FRAMBOESA					
				CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP					
				MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO	66,00				
				MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE					
				E CALDA DE BAUNILHA					
				MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÉRIE CREAM					
				AND VANILLA SYRUP					

'GERO

	R\$
SOFT DRINKS	
ÁGUA MINERAL <i>WATER</i> 300 ML	18,00
PERRIER 330 ML	44,00
ACQUA PANNA 505 ML	44,00
S. PELLEGRINO 505 ML	44,00
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	32,00
PREMIUM TONIC WATER	
CAFÉ COFFEE	
EXPRESSO <i>ESPRESSO</i>	13,50
CAPUCCINO	16,00
CHÁ TEA	15,00
CERVEJA BEER	
STELLA ARTOIS PURE GOLD	27,00
LAGER BÉLGICA 330 ML	
STELLA ARTOIS	27,00
LAGER BÉLGICA 330ML	
CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	29,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL	29,00
PILSEN MÉXICO 330 ML	
VODKA	
CÎROC FRANÇA	73,00
CÎROC FLAVOURS FRANÇA	73,00
KETEL ONE HOLANDA	53,00
KETEL ONE FLAVOURS HOLANDA	53,00
KETEL ONE / CITROEN	53,00
KETEL ONE BOTANICAL	
ABSOLUT	58,00
ABSOLUT ELYX	65,00
ABSOLUT CITRON	60,00
ABSOLUT APEACH	60,00
ABSOLUT VANILIA	60,00
VOA	49,00
BELVEDERE	75,00
GREY GOOSE	75,00
GIN	
TANQUERAY N° TEN	84,00
TANQUERAY RANGPUR	67,00
TANQUERAY SEVILLA	67,00
TANQUERAY BOSSA NOVA	67,00
TANQUERAY LONDON DRY	62,00
GORDON'S	59,00
BEEFEATER DRY GIN	59,00
AMÁZZONI	59,00
MONKEY 47	120,00
BOMBAY SAPPHIRE	59,00
ARPO	59,00
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
RUM	
ZACAPA X.O.	174,00
ZACAPA CENTENARIO	100,00
HAVANA UNIÓN	602,00
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	240,00
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	82,00
HAVANA CLUB 3 Y.O.	53,00
MALIBU	49,00
MOUNT GAY BLACK BARREL	73,00
MOUNT GAY X.O.	80,00
BACARDI CARTA ORO BLANCO	48,00
BACARDI 8 Y. O.	60,00
TEQUILA	
DON JULIO 1942	452,00
DON JULIO ANEJO	130,00
DON JULIO REPOSADO	120,00
DON JULIO BLANCO	110,00
ALTOS PLATA	87,00
CLASSE AZUL PLATA	1.250,00
CLASSE AZUL REPOSADO	1.450,00
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\$
CACHAÇA	
YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	95,00
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	75,00
YPIOCA 150 MARANGUAPE - CE	70,00
YPIOCA SILVER	33,00
CACHAÇA PINDORAMA	62,00
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
SOLEDADE UMBURANA RJ	54,00
SOLEDADE 5 MADEIRAS RJ	58,00
AGUARDENTE SPIRIT	
MONKEY SLOE GIN	137,00
LILLET BLANC	47,00
LILLET ROSE	47,00
PERNOD	60,00
RICARD	76,00
ABSINTO	65,00
PISCO	60,00
GRAPPA	
ELISI BERTA	152,00
NONINO TRADIZIONE	89,00
ARMAGNAC	
CAUSSADE 10 Y.O.	211,00
CAUSSADE X. O.	186,00
SAKÊ	
JUN DAITI	39,00
GEKKEIKAN	48,00
CONHAQUE COGNAC	
COURVOISIER VSOP	111,00
COURVOISIER XO	316,00
HENNESSY VSOP	129,00
HENNESSY XO	286,00
RÉMY MARTIN VSOP	130,00
RÉMY MARTIN XO	266,00
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.685,00
MARTELL VSOP	180,00
MARTELL XO	365,00
MARTELL I L'OR DE JEAN	5.000,00
MARTELL COHIBA	1.462,00
LICOR LIQUEUR	
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	63,00
FRANGELICO	46,00
LIMONCELLO	68,00
MARASCHINO	52,00
PEACH TREE	52,00
SAMBUCA	50,00
GURKTALER	42,00
BRANDY	
FUNDADOR	46,00
OSBORNE	44,00
AMARO BITTER VERMOUTH	
CAMPARI	45,00
APEROL	42,00
ANTICA FORMULA	67,00
BARQUERO	52,00
PUNT E MES CARPANO	51,00
FERNET BRANCA	48,00
UNDERBERG	62,00
BRASILBERG	30,00

	R\$
SCOTCH WHISKY	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	346,00
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	240,00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	156,00
JOHNNIE WALKER	
GOLD LABEL RESERVE	111,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	78,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	60,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	50,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
BUCHANAN'S	66,00
OLD PARR 18 Y.O.	146,00
OLD PARR	59,00
OLD PARR SILVER	49,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	67,00
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	78,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	140,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	235,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	857,00
BALLANTINE'S 12 Y.O.	58,00
BALLANTINE'S FINEST	49,00
BALLANTINES 17 Y.O.	220,00
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	299,00
ROYAL RICHARD QUINN II 21 Y.O.	299,00
ROYAL SALUTE MALT'S BLEND	299,00
ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.712,00
BLACK & WHITE	49,00
FAMOUS GROUSE	49,00
DIMPLE GOLD SELECTION	111,00
MALT WHISKY	
TALISKER ISLE SKYE	111,00
THE SINGLETON 12 Y. O HIGHLANDS	80,00
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 DOUBLE	
CASK 15 Y.O	554,00
THE MACALLAN DOUBLE	
CASK 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	
AMERICAN WHISKEY	
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
IRISH WHISKEY	
JAMESON STANDARD	56,00
JAPANESE WHISKEY	
THE CHITA SUNTORY	163,00
HIBIKI	195,00
THE YAMAZAKI	305,00
DRINKS COM ESPUMANTE	
SPARKLING DRINKS	
KETEL ONE PEACH SPRITZ	
KETEL ONE PEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS	
<i>KETEL ONE PEACH, APEROL AND SPARKLING WATER</i>	
ESPUMANTE	78,00
NEGRONI SBAGLIATTO	
COM CAMPARI E PUNT & MES	
<i>WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO</i>	
ESPUMANTE	78,00
BELLINI	
COM PÊSSEGO <i>WITH PEACH</i>	
ESPUMANTE	75,00
SPRITZ	
COM APEROL E ÁGUA COM GÁS	
<i>WITH APEROL AND SPARKLING WATER</i>	
ESPUMANTE	68,00

'GERO

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

VODKA CÍROC	76,00
VODKA KETEL ONE	62,00
VODKA ABSOLUT	62,00
ABSOLUT ELYX	76,00
VODKA GREYGOOSE	76,00
VODKA BELVEDERE	76,00
CACHAÇA YPIOCA SILVER	62,00
SANTO GRAU	62,00
SAKÉ GEKKEIKAN	49,00

MOCKTAILS

COCONUT SOUR	52,00
ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX	
COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX	
YELLOW FRUIT	49,00
MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E	
ÁGUA S. PELLEGRINO	
MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO	
PASSION BREEZE	49,00
CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ	
CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT	
RED GINGER	54,00
FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE,	
CRANBERRY E PERRIER	
RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER	
BELLINI ZERO	56,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL E POLPA DE PÊSSEGO	
NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE AND PEACH PURÉE	

LONG DRINKS

EXOTIC PASSION	63,00
VODKA KETEL ONE, LICOR 43, MARACUJÁ, CARDAMOMO,	
ALECRIM, SICILIANO	
E ÁGUA COM GÁS	
KETEL ONE VODKA, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMON, ROSE-	
MARY, LEMON AND SPARKLING WATER	
VERTIGO VANILIA	59,00
VODKA KETEL ONE, XAROPE DE BAUNILHA, LICHIA,	
CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO	
KETEL ONE VODKA, VANILLA SYRUP, LYCHEE, CLOVE INDIA AND LIME	
CARIOCA TONIC	75,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, CAJÚ, HORTELÃ,	
LIMÃO E TÔNICA	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC	
BOSSA NOVA SOUR	75,00
GIN TANQUERAY BOSSA NOVA, LIMÃO,	
XAROPE DE AÇÚCAR E HORTELÃ	
TANQUERAY BOSSA NOVA GIN, LIME, SUGAR SYRUP AND MINT	
ROSEMARY TONIC	73,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, COINTREAU, ALECRIM,	
LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, COINTREAU, ROSEMARY, TONIC	
WATER, ORANGE, LIME AND LEMON	
MALT SOUR	110,00
TALISKER ISLE SKYE, GENGIBRE, LIMÃO	
SICILIANO, MEL E SOUR MIX	
TALISKER ISLE SKYE, GINGER, LEMON, HONEY	
AND SOUR MIX	
MOJITO	104,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO,	
HORTELÃ, AÇÚCAR E AGUA COM GÁS	
ZACAPA CENTENARIO RUM, LEMON JUICE, MINT, SUGAR AND	
SPARKLING WATER	

MARTINIS

PORN STAR MARTINI	76,00
VODKA CÍROC, MARACUJÁ, XAROPE DE BAUNILHA	
E ESPUMANTE	
CÍROC VODKA, PASSION FRUIT, VANILLA SYRUP AND SPARKLING WINE	
SOUR APPLE MARTINI	65,00
VODKA KETEL ONE, XAROPE DE MAÇÃ VERDE	
E SOUR MIX	
KETEL ONE VODKA, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX	
LICHEE MARTINI	60,00
VODKA KETEL ONE, LICOR DE LICHIA, LICHIAS	
E SOUR MIX	
KETEL ONE VODKA, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX	
COSMOPOLITAN	68,00
VODKA KETEL ONE, COINTREAU, CRANBERRY	
E LIMÃO SICILIANO	
KETEL ONE VODKA, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON	
LEMON PIE	60,00
VODKA KETEL ONE, XAROPE DE BAUNILHA	
E SOUR MIX	
KETEL ONE VODKA, VANILLA SYRUP AND SOUR MIX	
VESPER MARTINI	65,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LILLET BLANC,	
VODKA KETEL ONE E TWIST DE LIMÃO	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LILLET BLANC, KETEL ONE VODKA	
AND LEMON TWIST	
SMOKED BERRY	73,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, WHISKY	
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK,	
LICOR DE AMORA, FRUTAS VERMELHAS,	
GENGIBRE E LIMÃO	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, JOHNNIE WALKER DOUBLE	
BLACK WHISKY, BLACKBERRY LIQUEUR, RED FRUITS, GINGER	
AND LIME	
COCKTAILS CLÁSSICOS	
MOSCOW MULE	73,00
VODKA KETEL ONE, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO	
E ÁGUA COM GÁS	
KETEL ONE VODKA, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER	
CÍROC MARTINI	97,00
VODKA CÍROC, VERMOUTH DRY, E AZEITONAS / LIMÃO	
CÍROC VODKA, VERMOUTH AND OLIVE / LIME	
DRY MARTINI	70,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMOUTH DRY	
E AZEITONA / LIMÃO	
TANQUERAY N° TEN GIN, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP	
WHITE LADY	85,00
GIN TANQUERAY N° TEN, LIMÃO, TRIPLE SEC	
E XAROPE DE AÇÚCAR	
TANQUERAY N° TEN GIN, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP	
MARTINEZ	81,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, PUNT E MES,	
LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, PUNT E MES, MARASCHINO	
LIQUEUR AND ANGOSTURA	
TOM COLLINS	65,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO	
E ÁGUA COM GÁS	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LIME AND SPARKLING WATER	
GIN TÔNICA	65,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO	
E TÔNICA	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER	
NEGRONI	73,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, CAMPARI	
E PUNT & MES	
TANQUERAY LONDON DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES	
MARGARITA	92,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, COINTREAU E LIMÃO	
DON JULIO BLANCO TEQUILA, COINTREAU AND LIME	
ZACAPA OLD FASHIONED	105,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, ANGOSTURA	
E ÁGUA COM GÁS	
ZACAPA CENTENARIO RUM, ANGOSTURA AND	
SPARKLING WATER	
WHISKEY SOUR	85,00
WHISKY BULLEIT BOURBON E SOUR MIX	
BULLEIT BOURBON WHISKY AND SOUR MIX	
RUSTY NAIL	63,00
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	
E DRAMBUIE	
JOHNNIE WALKER RED LABEL WHISKY AND DRAMBUIE	
KIR ROYAL	66,00
ESPUMANTE E CREME DE CASSIS	
SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT	

AUTORAIS

CÍROC MULE	84,00
VODKA CÍROC, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE	
GENGIBRE E AGUA COM GÁS	
CÍROC VODKA, LEMON JUICE, GINGER SYRUP AND SPARKLING WATER	
CÍROC VELVET	82,00
VODKA CÍROC, LICOR DE FRAMBOESA, SUCO	
DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO	
CÍROC VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND LEMON	
JUICE	
TEN & THYME	85,00
GIN TANQUERAY N° TEN, SUCO DE LIMÃO	
SICILIANO, MEL E ÁGUA TÔNICA	
TANQUERAY N° TEN GIN, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY	
AND TONIC WATER	
SUNSET NEGRONI	88,00
GIN TANQUERAY N° TEN, APEROL, VERMUTE	
ROSSO E LICOR DE MARACUJÁ	
TANQUERAY N° TEN GIN, APEROL, RED VERMOUTH AND PASSION FRUIT	
LIQUEUR	
MARGARITA IN RIO	98,00
TEQUILA DON JULIO REPOSADO, XAROPE	
DE AGAVE, SUCO DE LIMÃO, SAL E PÁPRICA PICANTE	
DON JULIO REPOSADO TEQUILA, AGAVE SYRUP, LEMON JUICE,	
SALT AND SPICY PAPRIKA	
GOLDEN HIVE	118,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE,	
SUCO DE LIMÃO SICILIANO, PURÊ DE PÊSSEGO	
E BITTER DE LARANJA	
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY,	
SICILIAN LEMON JUICE, PEACH PURÉE AND ORANGE BITTERS	
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%	
OPTIONAL SERVICE TAX 15%	
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

BIANCHI

BRASIL

SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2025 | SÃO JOAQUIM
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2024 | SÃO JOAQUIM

ARGENTINA

FINCAR DEL SUR VIOGNER | LA AGRICOLA | 2021 | MENDOZA
CATENA ALTA CHARDONNAY | CATENA ZAPATA | 2022 | MENDOZA

CHILE

FAS SAUVIGNON BLANC | TAGUA TAGUA | 2023 | VALE CENTRAL
LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC | 2025 | VALLE DE LEYDA
ERRAZURIZ SAUVIGNON BLANC | 2024 | VALLE DO ACONCAGUA
AMAYNA SAUVIGNON BLANC | GARCES SILVA | 2024 | VALLE DE LEYDA

URUGUAY

CHADONNAY JOSE IGNACIO
| BODEGA | OCEANICA JOSE IGNACIO | 2023 | MALDONADO

ITALIA

PINOT GRIGIO | LE TUFARE | 2024 | SICILIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2024 | FRIULI
BARONE MONTALTO | ZIBIBBO | 2024 | SICILIA
TOMARESCA CHARDONNAY | 2023 | PUGLIA
VERMENTINO IGT | DOGA DELLE CLAVULE | 2024 | TOSCANA
VILLA ANTINORI | 2024 | TOSCANA
CERVARO DELLA SALA | MARCHESI ANTINORI | 2022 | UMBRIA

FRANÇA

HORIZON CHARDONNAY | ALBERT BICHOT | 2024 | LIMOUX
CHABLIS 1ER CRU | LABOURE ROI | 2022 | BOURGOGNE
CHABLIS 1ER CRU FOURCHOME | ALBERT BICHOT | 2023 | BOURGOGNE
PETIT CHABLIS | ALBERT BICHOT | 2024 | BOURGOGNE
SANCERRE | GUY SAGET | 2022 | LOIRE
MERSAULT | LABOURE ROI | 2023 | BOURGOGNE
MERSAULT | ALBERT BICHOT | 2023 | BOURGOGNE
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU | LOUIS JADOT | 2018 | BEAUNE

PORTUGAL

QUINTA DO CIDRO CHARDONNAY
| REAL COMPANHIA VELHA | 2024 | DOURO
ESPORÃO RESERVA | 2024 | ALENTEJO
ALVARINHO DEU LA DEU | ADEGA DE MONÇÃO | 2024 | VINHOS VERDES
HERDADE DOS GROUS | 2024 | ALENTEJO
DONA MARIA AMANTIS | 2022 | ALENTEJO
EVEL BRANCO | COMPANHIA VELHA | 2024 | DOURO
MORGADO DE BUCELAS ARINTO | 2023 | LISBOA

ESTADOS UNIDOS

RIDGE ESTATE CHARDONNAY | 2020 | CALIFÓRNIA

R\$

ROSATI

SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE | STEFANO ANTONUCCI | 2024 | PROVENCE
THERA ROSE | VINÍCOLA THERA | 2023 | SÃO JOAQUIM
ESTANDON LUMIERE | 2024 | PROVENCE

ROSSI

BRASIL

C. FRANC C. SAUVIGNON “VISTA DA MATA”
| GUASPARI | 2021 | ESPIRITO SANTO DO PINHAL
PARALELO GRAN RESERVA | BUENO | 2022 | CAMPANHA GAUCHA
LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT
| 2018 | ENCRUZILHADA DO SUL
LIDIO CARRARO GRANDE VINIDMA TANNAT
| 2016 | ENCRUZILHADA DO SUL

ARGENTINA

COMPADRE SHIRAZ-MALBEC | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA
FINCAS DEL SUR MALBEC | LA AGRICOLA | 2025 | MENDOZA
LAS PILETAS MALBEC | LA AGRICOLA | 2024 | MENDOZA
BENMARCO MALBEC | SUSANA BALBO ALTAMIRA | 2023 | VALLE DO UCO
ZUCCARDI Q TEMPRANILLO | 2020 | MENDOZA
CATENA MALBEC | CATENA ZAPATA | 2023 | MENDOZA
BRAMARE MALBEC | VIÑA COBOS | 2022 | MENDOZA

CHILE

FAS SYRAH RESERVA | TAGUA TAGUA | 2023 | VALE CENTRAL
FAS CARMENERE RESERVA | TAGUA TAGUA | 2023 | VALE CENTRAL
ARTIS PINOT NOIR RESERVA
| CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASABLANCA
ARTIS CARMENERE RESERVA
| CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASABLANCA
ARTIS SYRAH GRAN RESERVA
| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALLE DE CASABLANCA
GREY SINGLE BLOCK SYRAH | VENTISQUERO | 2023 | VALLE DE COLCHAGUA
SIDERAL | 2022 | VALLE DO CACHAPOAL
AMAYNA PINOT NOIR | GARCES SILVA | 2022 | LEYDA VALLEY
TARA ATACAMA PINOT NOIR | VENTISQUERO | 2021 | VALLE ATACAMA

URUGUAI

PINOT NOIR JOSE IGNACIO
| BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO | 2022 | MALDORADO | URUGUAI
ESTADOS UNIDOS
CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON | 2022 | NAPA VALLEY
OPUS ONE | 2017 | CALIFORNIA

AUSTRÁLIA

PETER LEHMAN THE BAROSSAN SHIRAZ | 2022 | BAROSSA VALLEY

'GERO

ITÁLIA

SHIRAZ | LE TUFARE | 2024 | SICILIA

NERO D'AVOLA | LE TUFARE | 2024 | SICILIA

CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2024 | TOSCANA

ROSSO PICENO DOC | STEFANO ANTONUCCI | 2024 | MARCHE

CHIANTI CLASSICO LAURA | QUERCETO DI CASTELLINA | 2023 | TOSCANA

SANGIOVESE CAPARZO I.G.T | 2024 | TOSCANA

EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA | 2024 | PUGLIA

CHIANTI CLASSICO | BORGO SCOPETO | 2022 | TOSCANA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE

QUERCETO DI CASTELLINA | 2021 | TOSCANA

VILLA ANTINORI | 2023 | TOSCANA

BAROLO FASANO D.O.C.G. | GIANNI GAGLIARDO | 2020 | PIEMONTE

BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO | 2020 | TOSCANA

IL BRUCIATO | TENUTA GUADO AL TASSO | 2023 | TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO CAPARZO | 2019 | TOSCANA

SITO MORESCO LANGHE | GAJA | 2020 | PIEMONTE

TIGNANELLO | ANTINORI | 2022 | TOSCANA

GUADO AL TASSO | ANTINORI | 2022 | TOSCANA

BAROLO DAGROMIS | GAJA | 2019 | PIEMONTE

BARBARESCO GAJA | 2020 | PIEMONTE

SOLAIA | MARCHESI ANTINORI | 2021 | TOSCANA

MASSETO | 2020 | TOSCANA

FRANÇA

BOISSET ROUGE | LABOURÉ ROI | 2023 | BOURGOGNE

CHATEAU HAUT-MYLES | CRU BOURGEOIS | 2016 | BORDEAUX

HORIZON PINOT NOIR | ALBERT BICHOT | 2022 | LIMOUX

ALOXE-CORTON | ALBERT BICHOT | 2023 | BOURGOGNE

BOURGOGNE ROUGE | JOSEPH DROUHIN | 2022

COTE-ROTIE BRUNE ET BLONDE | E. GUIGAL | 2019 | RHONE

ESPANHA

OBALO LAS ARENAS RESERVA | 2017 | RIOJA

PARADA DE ATAUTA | DOMINIO DE ATAUTA | 2019 | RIBERA DEL DUERO

MARQUES DE RISCAL RESERVA | 2020 | RIOJA

MUGA RESERVA | BODEGAS MUGA | 2021 | RIOJA

ALION | VEJA SICILIA | 2019 | RIBEIRA DEL DUERO

PINTIA | BODEGAS PINTIA | 2019 | TORO

VEJA SICILIA UNICO | 2011 | RIBERA DEL DUERO

PORTUGAL

EVEL D.O.C. | COMPANHIA VELHA | 2021 | DOURO

HERDADE DOS GROUS | 2021 | ALENTEJO

DUAS QUINTAS | RAMOS PINTO | 2022 | DOURO

QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR | 2021 | DOURO

DOM BELLA | 2017 | DÃO

DONA MARIA GRANDE RESERVA | JULIO BASTOS | 2019 | ALENTEJO

MALHADINHA TINTO | HERDADE DA MALHADINHO NOVA | 2018 | ALENTEJO

R\$	ALTRI FORMATI	R\$
190	MEZZE BOTTIGLE	
190		
335	CHAMPAGNE	
190	½ VEUVE CLICQUOT BRUT REIMS FRANÇA	620
380	½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY FRANÇA	444
398	½ PERRIER JOUET GRAND BRUT EPERNAY FRANÇA	800
520		
770	BIANCHI	
	½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC 2025 VALLE CENTRAL CHILE	97
841	½ STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C	140
907	STEFANO ANTONUCCI 2023 MARCHE ITÁLIA	
962		
990	ROSSI	
1.200	½ CRIOS MALBEC	160
1.900	SUSANA BALBO 2022 VALLE DE UCO ARGENTINA	
2.688	½ ROSSO PICENO 2025 MARCHE ITÁLIA	140
3.520		
3.720	DOLCI	
3.911	½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C	980
7.696	BORGO SCOPETO 2013 TOSCANA ITÁLIA	
11.655		
15.200	PORTO	
	PORTO LBV RAMOS PINTO 2015	490
	MENERES 10 ANOS	592
489	QUINTA DOS CARVALHAIS 10 ANOS	1.216
540	ROYAL OPORTO 20 ANOS	1.720
509	PORTO VINTAGE RAMOS PINTO 2018	2.623
1.300		
1.700		
2.868	MAGNUM	
	BIANCHI	
855	LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C	589
875	STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE ITÁLIA	
910		
910	ROSSI	
3.803	ROSSO PICENO D.O.C	398
4.400	STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE ITÁLIA	
15.500	CHIANTI FASANO MAGNUM	672
	POGGIOTONDO 2024 TOSCANA ITÁLIA	
375		
550		
590		
820		
1.224		
1.507		
1.877	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.

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *OPTIONAL SERVICE TAX 15%*
 PROCON 151
 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280

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

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: R\$ 160

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions



**AMERICAN
EXPRESS**