

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL <i>OPTIONAL</i>) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA <i>ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ</i>	R\$ 34,00		
ANTIPASTI			
✕ BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA BURRATA COM LEGUMES GRElhADOS <i>BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES</i>	89,00	✕	PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI 92,00
🍷 CALAMARI DORATI LULA À DORÉ <i>CRISPY FRIED SQUID</i>	78,00	✕	✕ PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO <i>GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES</i>
🍷 ✕ GAMBERONI SALTATI AGLI E OLIO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE <i>PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL</i>	169,00		GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI 99,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI <i>CRABMEAT APPETIZER</i>	49,00	✓	✓ GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS <i>GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES</i>
🍷 GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ <i>DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID</i>	144,00		CULURGIONES RICOTTA E LIMONE 102,00
CROCCHETTA DI BACCALÁ BOLINHO DE BACALHAU <i>FRIED COD FISH BALLS</i>	57,00		MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO <i>FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS</i>
✕ STRACCETTI DI MANZO LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA <i>FILÉ MIGNON WITH ONIONS</i>	104,00		SPAGHETTI CREMA DI BURRATA E POMODORINI 99,00
✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI POLENTA COM COGUMELOS MISTOS <i>POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS</i>	77,00		SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA <i>SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES</i>
✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO</i>	91,00		GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA 97,00
🍷 ✕ TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO <i>SALMON TARTARE</i>	95,00		GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO <i>VODKA TOASTED GNOCCHI</i>
INSALATE			TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE DESIDRATATE 118,00
🍷 ✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA <i>HEART OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO</i>	73,00		TORTELLI DE BACALHAU COM O PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS <i>COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</i>
🍷 ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES <i>BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES</i>	79,00		FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA 111,00
✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSA DI SENAPE COM MIELE SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL <i>GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE</i>	83,00	🍷	✕ FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA <i>FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA</i>
✕ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD</i>	83,00		SPAGHETTI AL MARE 157,00
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR <i>GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE</i>	78,00	🍷	✕ SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>
🍷 ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI SALADA VERDE COM CAMARÃO <i>GREEN SALAD WITH SHRIMP</i>	103,00		PENNE ALLA NAPOLETANA 104,00
ZUPPE			PENNE COM CUBOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTA E MANJERICÃO <i>PENNE WITH DICED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE, PEPPER AND BASIL</i>
CREMA DEL GIORNO CREME DO DIA <i>CREAM OF THE DAY</i>	85,00		FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO 109,00
PASTA	R\$		FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO <i>FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM</i>
			RISOTTO
			RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALLA, POMODORINI E BASILICO 124,00
			✕ RISOTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL</i>
			RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI 134,00
			✕ RISOTO COM COGUMELOS FRESCOS <i>RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS</i>
			RISOTTO AI GAMBERI 147,00
			✕ RISOTO COM CAMARÕES <i>SHRIMP RISOTTO</i>
			RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO 135,00
			✕ RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI <i>PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE</i>

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

PIATTI PRINCIPALI	R\$	DOLCI	R\$
<p>MOQUECA VEGANA PALMITO E BANANA DA TERRA DA REGIÃO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	120,00	<p>SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i></p>	34,00
<p>PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH IN MUSHROOM'S SAUCE AND VEGETABLES FETTUCCINE</i></p>	154,00	<p>ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXES TROPICAL FRUITS</i></p>	41,00
<p>SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE BAROA SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA <i>GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO</i></p>	147,00	<p>MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i></p>	42,00
<p>MANZO AL MARSALA ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE GRANA PADANO <i>RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO</i></p>	122,00	<p>PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i></p>	41,00
<p>POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI</i></p>	122,00	<p>COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCAD A WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	43,00
<p>FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM <i>GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY</i></p>	154,00	<p>BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	47,00
<p>PICADINHO DE FILET MIGNON PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i></p>	139,00	<p>CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i></p>	46,00
<p>FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i></p>	137,00	<p>GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i></p>	33,00
<p>PANINI</p>		<p>FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i></p>	31,00
<p>CHEESEBURGUER ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i></p>	70,00	<p>SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i> SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i> VEGANO <i>VEGAN</i> VEGETARIANO <i>VEGETARIAN</i></p>	
<p>CONDIVIDERE PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i></p>		<p>OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE. <i>THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.</i></p> <p>TAXA DE SERVIÇO DE 15% <i>15% SERVICE TAX</i></p> <p>NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i></p> <p>PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS <i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i></p> <p>SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i></p> <p>PROCON 151</p> <p>FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280</p> <p>NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i></p>	
<p>MOQUECA DE PEIXE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	297,00		
<p>MOQUECA MISTA CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	359,00		
<p>MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	335,00		
<p>BAMBINI</p>			
<p>MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 2 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 2 SIDE DISHES</i></p>	73,00		
<p>PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i></p>			
<p>POLLO PEITO DE FRANGO EM TIRAS <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i></p>			
<p>FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON EM TIRAS <i>GRILLED FILET MIGNON</i></p>			
<p>CONTORNI ARROZ BRANCO <i>RICE</i> FEIJÃO <i>BEANS</i> BATATA RÚSTICA FRITA <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i> PURÊ DE BATATA <i>MASHED POTATO</i> LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTÉED VEGETABLES</i> PENNE POMODORO <i>PENNE WITH TOMATO SAUCE</i> SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i></p>	38,00		

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

*COUVERT (OPCIONAL | OPTIONAL)

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÉ DO DIA
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ

R\$ 34,00

PASTA

- ✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI
- 🌱 PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO
- 🌱 GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES

ANTIPASTI

- ✕ TARTARE DI SALMONE
- 🌱 TARTAR DE SALMÃO

SALMON TARTARE

- ✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI

POLENTA COM COGUMELOS MISTOS

POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS

GRANCHIO GRATINATTO

CASQUINHA DE SIRI

CRABMEAT APPETIZER

- ✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO

BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

INSALATE

- ✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI

SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA

🌱 HEART OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

- ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE

SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES

🌱 BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES

- ✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA

E SALSA DI SENAPE CON MIELE

SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA

E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL

GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE

- ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI

SALADA VERDE COM CAMARÃO

🌱 GREEN SALAD WITH SHRIMP

- ✕ INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD

CAESAR SALAD

SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR

GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE

ZUPPE

CREMA DEL GIORNO

CREME DO DIA

CREAM OF THE DAY

TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE DESIDRATATE

TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ

E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS

COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES

CULURGIONES RICOTTA E LIMONE

MASSA FRESCA RECHEADADA COM RICOTA DE BÚFALA,

MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO

FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS

GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA

GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE

TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO

VODKA TOASTED GNOCCHI

PENNE ALLA NAPOLETANA

PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO

PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, PEPPER AND BASIL

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORINI

SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA

SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES

- 🌱 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA

FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA

FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA

FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO

FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO

FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

RISOTTI

- ✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALLA, POMODORO E BASILICO

RISOTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

- ✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI

RISOTO COM COGUMELOS FRESCOS

RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS

- ✕ RISOTTO AI GAMBERI

RISOTO COM CAMARÕES

SHRIMP RISOTTO

- ✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO

RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI

PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

PIATTI PRINCIPALI

- ✕ MOQUECA VEGANA
- 🌱 PALMITO E BANANA DA TERRA DA REGIÃO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
- 🍷 HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO
- ✕ PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCHINE DI VERDURE
PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCHINE DE LEGUMES
WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE WITH VEGETABLES FETTUCCHINE
- ✕ SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI "PATATE BAROA"
SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA
GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO
- ✕ MANZO AL MARSALA
ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE GRANA PADANO
RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO
- POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA
POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA
MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI
- ✕ FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO
FILÉ DE MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM
GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY
- PICADINHO DE FILET MIGNON
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO
E FAROFA DE BANANA
MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS
- FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA
FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS
BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

PANINI

CHEESEBURGUER
ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA
SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES

BAMBINI

MENU BAMBINI
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 2 ACOMPANHAMENTOS
UP TO 12 YEAR OLD KIDS | INCLUDES 2 SIDE DISHES

PESCE DEL GIORNO
PEIXE DO DIA GRELHADO
GRILLED FISH OF THE DAY

POLLO
PEITO DE FRANGO EM TIRAS
GRILLED CHICKEN BREAST

FILETTO DI MANZO
FILÉ MIGNON EM TIRAS
GRILLED FILET MIGNON

CONTORNI
ARROZ BRANCO | RICE
FEIJÃO | BEANS
BATATA RÚSTICA FRITA | FRIED RUSTIC POTATOES
PURÊ DE BATATA | MASHED POTATO
LEGUMES SALTEADOS | SAUTEED VEGETABLES
PENNE POMODORO | PENNE WITH TOMATO SAUCE
SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE

DOLCI

- ✕ SORBET DI MANGO CON MENTA
- 🌱 SORBET DE MANGA COM HORTELÃ
- 🍷 MANGO SORBET WITH MINT
- ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI
CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS
VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS
- ✕ MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS
COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP
- ✕ PUDIM DE LEITE
MILK PUDDING
- ✕ COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME
CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM
- BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
- CHEESECAKE
CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA
CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE
- GELATI DEL GIORNO
SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY
- ✕ FRUTTA DI STAGIONE
- 🌱 FRUTA DA ESTAÇÃO
- 🍷 SEASONAL FRUIT

- ✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE
- 🌱 SEM LACTOSE | DAIRY FREE
- 🍷 VEGANO | VEGAN

OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE.
THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

*NÃO INCLUSO NA DIÁRIA | NOT INCLUDED ON DAILY ROOM RATE

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

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

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

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

CLÁSSICOS	R\$	PRESTIGE	R\$
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	59,00	BREAKFAST MARTINI MONKEY 47 DRY GIN, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>MONKEY 47 DRY GIN, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	86,00
BLOODY MARY VODKA ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>ABSOLUT VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	49,00	THE LAST WORD BEEFEATER 24, LICOR MARASCHINO, CHARTREUSE AMARELO E SUCO DE LIMÃO <i>BEEFEATER 24, LIQUEUR MARASCHINO, CHARTREUSE YELLOW AND LEMON JUICE</i>	97,00
COSMOPOLITAN VODKA ABSOLUT CITRON, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT CITRON VODKA, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	55,00	SLOE NEGRONI 47 MONKEY 47 SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE VERMELHO <i>MONKEY 47 SLOE GIN, CAMPARI AND VERMOUTH ROUGE</i>	94,00
CAIPIRINHA VODKA VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT VODKA, FRUIT AND SUGAR</i>	49,00	OLD FASHIONED 15 Y.O. THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP AND ANGOSTURA</i>	89,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	41,00	ELYX MULE ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER FOAM</i>	69,00
CAIPIRINHA SAKÉ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	43,00	VESPER MARTINI 24 BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	69,00
MOSCOW MULE VODKA ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT VODKA, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	59,00	ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY <i>ABSOLUT ELYX AND VERMOUTH DRY</i>	65,00
GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	58,00	FITZGERALD 47 MONKEY 47 DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47 DRY GIN, LEMON JUICE, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	86,00
GIN PRAIA BEEFEATER DRY GIN, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRANADINE <i>BEEFEATER DRY GIN, TONICA, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRANADINE</i>	67,00	DAIQUIRI MAESTROS HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	98,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	59,00	THE KENSINGTON ROYAL SALUTE SYGNATURE, ÁGUA DE MEL, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>ROYAL SALUTE SYGNATURE, HONEY WATER, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER</i>	129,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, ROSSO VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	59,00		
WHISKY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, LEMON AND SYRUP</i>	59,00		
MANHATTAN THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, ROSSO VERMOUTH AND BITTER</i>	61,00		
OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTERS E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTERS AND SIMPLE SYRUP</i>	59,00		
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE AND WATER, ORANGE</i>	52,00		
		BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
		ÁGUA MINERAL WATER	12,00
		S. PELLEGRINO 505ML	36,00
		ACQUA PANNA 505ML	36,00
		REFRIGERANTE SODAS	13,00
		SUCO NATURAL FRESH JUICE	21,00
		SUCO DE TOMATE TOMATO JUICE	26,00
		ENERGÉTICO ENERGY DRINK	24,00
		COQUETEL SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC DRINKS	31,00
		CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA	
		ESPRESSO	11,00
		CAPPUCCINO	14,00
		CHÁ	13,00
CLERICOT	200,00		
ESPUMANTE SPARKLING WINE			
VINHO BRANCO WHITE WINE			

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

STELLA ARTOIS | LAGER | 275 ML | BÉLGICA 23,00
CORONA | PILSEN | 330 ML | MÉXICO 23,00
CERVEJA BECKS | LAGER | 330 ML | ALEMANHA 23,00

VODKA

ABSOLUT | SUÉCIA 42,00
WYBOROWA | POLÓNIA 45,00
ABSOLUT VANILLA | SUÉCIA 42,00
ABSOLUT EXTRAKT | SUÉCIA 42,00
ABSOLUT CITRON | SUÉCIA 42,00
ABSOLUT RASPBERRI | SUÉCIA 42,00
VODKA VOA | BRASIL 42,00
KETEL ONE | HOLANDA 45,00

VODKA SUPER PREMIUM

ABSOLUT ELYX | SUÉCIA 65,00
WYBOROWA EXQUISITE | POLÓNIA 65,00
BELVEDERE | POLÓNIA 65,00
GREY GOOSE | FRANÇA 65,00
CÍROC | FRANÇA 61,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER

LILLET | FRANÇA 42,00
LILLET ROSE | FRANÇA 42,00
RAMAZZOTTI ROSATO 37,00
RAMAZZOTTI AMARO 37,00
PUNT & MES | ITÁLIA 46,00
ANTICA FORMULA | ITÁLIA 60,00
LUCANO | ITÁLIA 38,00
FERNET BRANCA | ARGENTINA 39,00
FERNET BRANCA MENTA | ARGENTINA 45,00
CAMPARI | BRASIL 40,00
UNDERBERG | ALEMANHA 38,00
MARTINI | STANDARD | BRASIL 30,00

GIN

BEEFEATER DRY GIN 51,00
BEEFEATER BOTANICS 51,00
BEEFEATER PINK 57,00
BEEFEATER 24 70,00
MONKEY 47 DRY 111,00
MONKEY 47 SLOE 139,00
AMÁZZONI 48,00
AMÁZZONI MANIUARA 62,00
AMÁZZONI RIO NEGRO 59,00
GIN MARE 96,00
BOMBAY 50,00
HENDRICK'S 79,00
TANQUERAY TEN 74,00
TANQUERAY 51,00

TEQUILA

ALTOS PLATA 59,00
DON JULIO BLANCO 72,00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL | 100% AGAVE 48,00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA
| ULTRA PREMIUM 135,00
HERRADURA REPOSADO | 100% AGAVE 58,00
PATRON ANEJO 96,00

SAKE

JUN DAITI 30,00
GEKKEIKAN SILVER 42,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML 175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML 137,00

CACHAÇA

JANEIRO | RESENDE - RJ 26,00
ANÍSIO SANTIAGO | SALINAS - MG 106,00
ESPIRITO DE MINAS | SÃO TIAGO - MG 32,00
NEGA FULÔ CARVALHO | NOVA FRIBURGO - RJ 30,00
LEBLON | PATOS DE MINAS - MG 40,00
YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE 70,00
YPIOCA 160 | MARANGUAPE - CE 41,00
YPIOCA 150 | MARANGUAPE - CE 26,00

RUM

HAVANA 3 ANOS | CUBA 45,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA 54,00
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS | CUBA 78,00
ZACAPA 23 SOLERA | GUATEMALA 81,00
ZACAPA XO | GUATEMALA 143,00
BACARDI RESERVA | PORTO RICO 44,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO | BRASIL 37,00

AGUARDENTE | SPIRIT

PISCO | CAPEL | CHILE 41,00
KIRSCH | ARTHUR METZ | FRANÇA 58,00
POIRE WILLIAMS | G.E. MASSEN | FRANÇA 58,00
STEINHAEGER | SCHLICHTE | ALEMANHA 44,00
ADEGA VELHA | PORTUGAL 114,00

ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD | FRANÇA 46,00
PERNOD | FRANÇA 46,00
ABSINTO | PORTUGAL 57,00

LICOR | LIQUEUR

KAHLUA 39,00
TIA MARIA 52,00
MOZZART 46,00
DISSARONO 37,00
BAILEY'S 36,00
GRAND MARNIER 45,00
AMARETO DISARONNO 41,00
MALIBU 35,00
LICOR 43 59,00
STREGA 37,00
AMARULA 33,00
CASSIS DIJON 37,00
SAMBUCA MOLINARI 39,00
DRAMBUIE 40,00
COINTREAU NACIONAL 33,00
PEACHTREE 35,00
LIMONCELLO 55,00
MARASCHINO 42,00
FRANGELICO 37,00
COINTREAU NOIR 50,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

SCOTCH SINGLE MALT

	R\$
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE SPEYSIDE	76,00
GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SPEYSIDE	88,00
GLENLIVET 15 Y.O. SPEYSIDE	90,00
GLENLIVET 18 Y.O. SPEYSIDE	109,00
ABERLOUR 14 Y. O.	92,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	78,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	89,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	139,00
THE SINGLETON 12 Y.O.	58,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	109,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. HIGHLAND	147,00
ARDBEG ISLAY	109,00
LAPHROAIG 10 Y.O ISLAY	149,00
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. HIGHLAND	250,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. HIGHLAND	464,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. HIGHLAND	825,00
TALISKER 10 Y.O ISLE SKYE	89,00
CARDHU 12 Y. O.	69,00
DALMORE 12 Y.O. HIGHLAND	133,00

SCOTCH WHISKY PREMIUM

BALLANTINE'S 17 Y.O.	99,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	102,00
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	249,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN	297,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND	278,00
CHIVAS REGAL EXTRA 13 Y.O.	55,00
CHIVAS 25 Y.O.	540,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	149,00
DIMPLE 15 Y.O.	95,00
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.	160,00
GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	137,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	90,00
JOHNNIE WALKER SWING	138,00
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	157,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	261,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

CHIVAS REGAL	46,00
BALLANTINE'S	45,00
OLD PARR SILVER	41,00
OLD PARR	47,00
LOGAN	41,00
BUCHANAN'S	51,00
DEWAR'S	41,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	48,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	59,00
FAMOUS GROUSE	41,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

BALLANTINE'S FINEST	36,00
DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
BELL'S BLENDED	39,00
CUTTY SARK	37,00
FAMOUS GROUSE	36,00
WHITE HORSE	36,00
J & B RARE	36,00
BLACK & WHITE	37,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	37,00

BOURBON WHISKEY

	R\$
BULLEIT	58,00
MAKER'S MARK	75,00
JIM BEAM WHITE	46,00
JIM BEAM BLACK	48,00
JACK DANIEL'S	46,00
GENTLEMAN JACK	67,00
SINGLE BARREL	81,00
WILD TURKEY	46,00
WOODFORD RESERVE	70,00
WILD TURKEY RYE	55,00

IRISH WHISKEY

JAMESON CASKMATES	41,00
JAMESON STANDARD	41,00

JAPANESE WHISKEY

THE CHITA SUNTORY	138,00
THE YAMAZAKI 12 Y.O.	298,00
HIBIKI	181,00

CONHAQUE | COGNAC

MARTELL VSOP	70,00
MARTELL XO	196,00
COURVOISIER VSOP	98,00
HENNESSY VSOP	111,00
HENNESSY XO	215,00

GRAPPA

MOSCATO NONINO FRIULI	80,00
---------------------------	-------

ARMAGNAC

TARIQUET XO	84,00
-------------	-------

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

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

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY

T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150 ml

ITÁLIA
ESPUMANTE TERRA SERENA
GRAND CUVÉE BRUT
| VINICOLA SERENA | VENETO

58,00

BIANCHI 150 ml

ITÁLIA
LE COSTE ROMAGNA
| PODERI DAL NESPOLI | 2021 | ROMAGNA
IL PUMO SAUVIGNON/MALVASIA SALENTO I.G.P
| SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA

58,00

67,00

CHILE
PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA
| BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA
SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA
| VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL

64,00

37,00

ROSATI 150 ml

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ
| BODEGAS GARZÓN | 2023 | URUGUAY

90,00

ROSSI 150 ml

BRASIL
ERMINIA PERINI BLEND
| CASA PERINI | 2020 | VALE TRENTINO - FARROUPILHA

56,00

ITÁLIA
ROSSETTI ROSSO I.G.T.
| TENUTE ROSSETI | 2020 | TOSCANA

72,00

ARGENTINA
NIETO SENETINER MALBEC
| SENETINER | 2022 | MENDOZA

66,00

DOLCE 75 ml

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES
| 2019 | SAUTERNES

90,00

PORTO 75 ml

POÇAS
RUBY
TAWNY
10 ANOS
20 ANOS

49,00

49,00

140,00

270,00

SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL
CHANDON BRUT | GARIBALDI
VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT | PINTO BANDEIRA

276,00

315,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.
| DE FAVERI | 2019 | VENETO
ESPUMANTE BRUT ORO FALAGHINA DEI SANNIO OOP
| CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA
ESPUMANTE TERRA SERENA
GRAND CUVÉE BRUT
| VINICOLA SERENA | VENETO

720,00

255,00

230,00

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | EPERNAY
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS
VEUVE CLICQUOT RICH | REIMS
RUIINART BLANC DE BLANCS | REIMS
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT
| PHILIPPONNAT | VALÉE-DE-LA MARNE
KRUG GRAND CUVÉE | REIMS

1.440,00

1.150,00

1.600,00

1.212,00

1.288,00

2.332,00

4.932,00

1.600,00

5.800,00

SPUMANTI ROSÉ

ESPUMANTE TERRA SERENA ROSÉ | VINICOLA SERENA | VENETO
CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI

264,00

296,00

CHAMPAGNE ROSÉ

LANSON BRUT ROSÉ | REIMS
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS
RUIINART ROSE | REIMS
DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY

919,00

1.600,00

1.300,00

1.964,00

7.960,00

BIANCHI

R\$

BRASIL
SAUVIGNON BLANC | VINICOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM
CHARDONNAY | VINICOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM

475,00

475,00

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2020 | LAZIO
LE COSTE ROMAGNA TREBBIANO | 2021 | ITÁLIA
FIANO SANNIO OOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2021 | CAMPANIA
ROSSETI BIANCO I.G.T.
| TENUTE TOSSETI | 2020 | TOSCANA
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.
| BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA
IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO
I.G.P. | SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2019 | TOSCANA
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA

515,00

220,00

256,00

230,00

330,00

330,00

280,00

296,00

460,00

700,00

FRANÇA

GENTIL | HUGEL & FILS | 2020 | ALSACE
MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
DOMAINE BROCARD CHABLIS | JEAN-MARC BROCARD | 2021 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRER | WILLIAN FEVRE | 2018 | BOURGOGNE
ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE

572,00

5.716,00

1.464,00

3.664,00

1.108,00

840,00

PORTUGAL

QUINTA CARVALHAIS BRANCO
| QUINTA DOS CARVALHAIS | 2018
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA
| MARCIO LOPES | 2022 | VINHO VERDE

652,00

335,00

ÁFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC
| DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL

470,00

CHILE

SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA | VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL
PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA | BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA
PETIRROJO SAUVIGNON BLANC RESERVA
| BISQUERTT | 2022 | COLCHAGUA
SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA
| LA JOYA | BISQUERTT | 2022 | COLCHAGUA
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA

172,00

255,00

240,00

390,00

272,00

ARGENTINA

LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2021 | MENDOZA
ALTOSUR RESERVA CHARDONNAY | FINCA SOPHENIA | 2023 | MENDOZA
SALENTEIN | BODEGAS SALENTEIN | 2019 | SAN JUAN
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2021 | SAN JUAN
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2021 | MENDOZA

440,00

290,00

540,00

260,00

400,00

ROSATI

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ | BODEGAS GARZÓN | 2023 | URUGUAY
ROSÉ | VINICOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM | BRASIL
CALABUIG ROSÉ | CASTILLO PERELADA | 2022 | ESPANHA
CALLIA ROSÉ | BODEGAS CALLIA | 2021 | ARGENTINA
A MARE ROSATO IGP | TERRA ROSSA | 2021 | PUGLIA

370,00

475,00

225,00

260,00

290,00

ROSSI

ITÁLIA
BARBERA SANNIO DOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2020 | CAMPANIA
BARBERA D'ASTI | RICCOSSA | 2019 | PIEMONTE
BARBARESCO D.O.C.G. | RICCOSSA | 2017 | PIEMONTE
BARBARESCO D.O.C.G. | BRUNO ROCCA | 2018 | PIEMONTE
BAROLO FASANO D.O.C.G. | GIANNI GAGLIARDO | 2018 | PIEMONTE
RICCOSSA BAROLO | RICCOSSA | 2017 | PIEMONTE
AMARONE CLASSICO DELLA
VALPOLICELLA D.O.C. | ZENATO | 2018 | VENETO
ROSSETI ROSSO I.G.T. | TENUTE ROSSETI | 2020 | TOSCANA
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. | MAZZEI | 2019 | TOSCANA
ROSSO DI TOSCANA I.G.T. | POGGIOTONDO | 2022 | TOSCANA
TERRA MAZZEI | MAZZEI | 2019 | TOSCANA
BRANCAIA TRE I.G.T. | BRANCAIA | 2020 | TOSCANA
CHIANTI FASANO D.O.C.G. | POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA
CHIANTI CLASSICO FASANO | TENUTE ROSSETI | 2020 | TOSCANA
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. | BRANCAIA | 2016 | TOSCANA
LA MASSA I.G.T. | FATTORIA LA MASSA | 2017 | TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI
| CASTELLO BANFI | 2018 | TOSCANA
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA | VINICOLA CANTIOLA | 2020 | PUGLIA
PRIMITIVO IL PUMO I.G.P. | SAN MARZANO | 2020 | PUGLIA
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO | PODERE BRIZIO | 2017 | TOSCANA
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO CASALE VECCHIO D.O.C.
| FARNESE | 2020 | ABRUZZO
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2019 | SICILIA
CAMPANILE NERO D'AVOLA DOC | VINICOLA FEUDO RUDINI | 2021 | SICILIA

220,00

360,00

844,00

1.650,00

1.785,00

1.776,00

1.836,00

330,00

400,00

400,00

360,00

528,00

498,00

700,00

1.040,00

785,00

2.520,00

425,00

332,00

2.080,00

441,00

521,00

220,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

	R\$	ALTRI FORMATI	R\$
FRANÇA		MEZZE BOTTIGLIE	
PINOT NOIR HUGEL & FILS 2019 ALSACE	790,00	CHAMPAGNE / SPUMANTI	
CALVET MERLOT 2021 PAYS D'OC - LANGUED.O.C.	261,00	½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	538,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR 2020 BORDEAUX	372,00	EPERNAY CHAMPAGNE FRANÇA	
CHATEAU CARIGNAN 2016 COTES DE BORDEAUX BORDEAUX	668,00	½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	724,00
CHATEAU HAUT - MYLES 2016 HAUT MED.O.C. BORDEAUX	574,00		
MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR	960,00	VINI	
CHATEAU D'ISSAN 2019 BOURDEAUX		½ CARMENERE RESERVA	150,00
CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	681,00	VENTISQUEIRO 2021 VALE DE COLCHAGUA	
HAUT BRION 2016 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX		½ ESTATE SERIES CABERNET SAUVIGNON	208,00
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR	660,00	ERRAZURIZ 2020 CHILE	
ALBERT BICHOT 2021 BOURGOGNE		½ SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	302,00
SAINT-ROMAIN ROUGE "SOUS ROCHE"	2.584,00	DONNAFUGATA 2020 SICILIA	
DOMAINE CHASSORNAY 2019 BOURGOGNE		ERRAZURIZ ESTATE SERIES CHARDONNAY RESERVA	140,00
CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE	1.717,00	ERRAZURIZ 2022 CHILE	
MICHEL NIELLON 2018 BOURGOGNE		MAGNUM	
LA CROIX DE BEAUCAILLOU DUCRU BEAUCAILLOU 2018 BORDEAUX	2.500,00	ROSATI	
		CHATEAU PURE MIRABEAU ROSE	1.600,00
ESPAÑA		MIRABEAU 2019 PROVENCE	
TARIMA MONASTREL	440,00		
BODEGAS VOLVER 2017 JUMILLA		ROSSI	
DINASTIA VIVANCO CRIANZA 2018 RIOJA	572,00	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI	
DINASTIA VIVANCO RESERVA 2015 RIOJA	840,00	D.O.C. MAGNUM FARNESE 2019 ABRUZZO	695,00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA	1.073,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	875,00
2017 RIOJA		POGGIOTONDO 2016 TOSCANA	
BORSAO SELECCION GARNACHA	380,00	DOLCI	
BODEGAS BORSAO 2019 CAMPOS DE BORJA		½ CHÂTEAU LES COMPÈRES	519,00
		2019 SAUTERNES	
PORTUGAL		BANYULS CIRERA	849,00
BEYRA COLHEITA 2020 BEIRA INTERIOR	265,00	DOMAINE DE MADELOC 2007	
BEYRA RESERVA 2021 BEIRA INTERIOR	415,00	LANGUED.O.C. FRANÇA	
MARIANA TINTO	340,00	PORTO	
HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO		POÇAS	
PÊRA-GRAVE RESERVA	1.177,00	RUBY	378,00
PÊRA GRAVE 2017 ALENTEJO		TAWNY	378,00
CARM TINTO CARMA 2020 DOURO	500,00	10 ANOS	892,00
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	408,00	20 ANOS	1.820,00
ALEXANDRE RELVAS 2021 ALENTEJO			
URUGUAI			
TANNAT	420,00		
BODEGAS GARZÓN 2020 GARZON - PUNTA DEL ESTE			
LIBANO			
LES BETRÉCHES ROUGE	588,00		
CHATEAU KEFRAYA 2019 VALE DO BEKAA			
AFRICA DO SUL			
DURBANVILLE HILLS PINOTAGE	470,00		
DURBANVILLE HILLS 2018 PAARL			
BRASIL			
DON ABEL TANNAT PREMIUM	475,00		
DON ABEL 2018 SERRA GAÚCHA			
ERMINIA PERINI BLEND	230,00		
CASA PERINI 2020 VALE TRENTINO - FARROUPILHA			
CHILE			
DOMUS AUREA	2.376,00		
CLOS QUEBRADA DE MACUL 2020 MAIPO			
LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON	210,00		
SUR VALLES 2020 VALE CENTRAL			
CABERNET SAUVIGNON MANCURA ETNIA	160,00		
VINA MANCURA 2021 VALE CENTRAL			
PETIRROJO CARMENERE RESERVA	210,00		
BISQUERTT 2022 COLCHAGUA			
MERLOT RESERVA VENTISQUEIRO 2021 VALE DO MAIPO	190,00		
ARMADOR CARMENERE ORGANICO	300,00		
ODJFELL 2020 VALLE CENTRAL			
SYRAH GRAN RESERVA LA JOYA BISQUERTT 2021 COLCHAGUA	360,00		
MAX RESERVA CABERNET SAUVIGNON	552,00		
ERRAZURIZ 2020 VALE CENTRAL			
PINOT NOIR RESERVA LEYDA 2021 CHILE	440,00		
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR	499,00		
VENTISQUEIRO 2021 VALLE DE LEYDA			
ARGENTINA			
TRADICION MALBEC	296,00		
SUSANA BALBO 2022 AGRELO - LUJAN DE CUYO			
TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO 2021 AGRELO	296,00		
NIETO SENETINER MALBEC SENETINER 2022 MENDOZA	265,00		
SYRAH RESERVA TERRAZAS 2020 MENDOZA	348,00		
CIRCUS MALBEC ESCORIHUELA GASCÓN 2022 MENDOZA	215,00		
LA FLOR MALBEC PULENTA ESTATE 2021 MENDOZA	391,00		
BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	1.556,00		
VIÑA COBOS 2018 LUJAN DE CUYO - MENDOZA			
CHEVAL DES ANDES	2.190,00		
TERRAZAS DE LOS ANDES MENDOZA 2017			

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151
SUNAB 192

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

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

PARCERIA FASANO E 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.

**A sobremesa cortesia do Restaurante Praia é o Mousse de coco com calda de frutas amarelas.

CONFIRA TODOS OS TERMOS
& CONDIÇÕES

