

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO | LUNCH

	R\$ 38,00	PASTA	R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL   OPTIONAL) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ			
<b>ANTIPASTI</b>			
✕ BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA BURRATA COM LEGUMES GRElhADOS BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES	93,00	✎ ✎ ✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES	97,00
✎ CALAMARI DORATI LULA À DORÉ CRISPY FRIED SQUID	82,00	✓ GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES	109,00
✎ ✕ GAMBERONI SALTATI AGLI E OLIO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL	177,00	CULURGIONES RICOTTA E LIMONE MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS	113,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI CRABMEAT APPETIZER	53,00	SPAGHETTI CREMA DI BURRATA E POMODORINI SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES	105,00
✎ GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID	149,00	GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO VODKA TOASTED GNOCCHI	99,00
CROCCHETTA DI BACCALÁ BOLINHO DE BACALHAU FRIED COD FISH BALLS	69,00	TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSА 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	126,00
✕ STRACCETTI DI MANZO LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA FILÉ MIGNON WITH ONIONS	114,00	✎ FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA	117,00
✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI POLENTA COM COGUMELOS MISTOS POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS	82,00	✎ SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	175,00
✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO	98,00	PENNE ALLA NAPOLETANA PENNE COM CUBOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTA E MANJERICÃO PENNE WITH DICED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE, PEPPER AND BASIL	112,00
✎ ✕ TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO SALMON TARTARE	105,00	FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM	118,00
<b>INSALATE</b>		<b>RISOTTO</b>	
✎ ✎ ✕ 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	78,00	✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL	132,00
✎ ✎ ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES	84,00	✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS	139,00
✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSА DI SENAPE COM 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	89,00	✕ RISOTTO AI GAMBERI RISOTTO COM CAMARÕES SHRIMP RISOTTO	159,00
✕ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD	91,00	✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE	140,00
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE	88,00		
✎ ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI SALADA VERDE COM CAMARÃO GREEN SALAD WITH SHRIMP	112,00		
<b>ZUPPE</b>			
CREMA DEL GIORNO CREME DO DIA CREAM OF THE DAY	88,00		

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO | LUNCH

PIATTI PRINCIPALI	R\$	DOLCI	R\$
<p><b>MOQUECA VEGANA</b> 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>	126,00	<p><b>SORBET DI MANGO CON MENTA</b> SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i></p>	36,00
<p><b>PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE</b> PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH IN MUSHROOMS SAUCE AND VEGETABLES FETTUCCINE</i></p>	164,00	<p><b>ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI</b> CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXES TROPICAL FRUITS</i></p>	43,00
<p><b>SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE</b> SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA <i>GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO</i></p>	152,00	<p><b>MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA</b> MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i></p>	44,00
<p><b>MANZO AL MARSALA</b> ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO <i>RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO</i></p>	132,00	<p><b>BUDINO DI LATTE</b> PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i></p>	43,00
<p><b>POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA</b> POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI</i></p>	134,00	<p><b>COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA</b> COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCAD A WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	46,00
<p><b>FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO</b> FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM <i>GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY</i></p>	164,00	<p><b>BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO</b> BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	51,00
<p><b>PICADINHO DE FILET MIGNON</b> 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>	149,00	<p><b>CHEESECAKE</b> CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i></p>	49,00
<p><b>FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA</b> FILÉ MIGNON À PARMIGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i></p>	149,00	<p><b>GELATI DEL GIORNO</b> SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i></p>	36,00
<p><b>PANINI</b></p>			
<p><b>HAMBURGUER   CHEESEBURGER</b> ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i></p>	81,00	<p><b>FRUTTA DI STAGIONE</b> FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i></p>	35,00
<p><b>CONDIVIDERE</b> PARA DUAS PESSOAS   <i>SERVES TWO PEOPLE</i></p>		<p><b>SEM GLÚTEN   GLUTEN FREE</b> <b>SEM LACTOSE   DAIRY FREE</b> <b>VEGANO   VEGAN</b> <b>VEGETARIANO   VEGETARIAN</b></p>	
<p><b>MOQUECA DE PEIXE</b> PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	297,00		
<p><b>MOQUECA MISTA</b> 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>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><b>MOQUECA DE CAMARÃO</b> CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	335,00	<p>TAXA DE SERVIÇO DE 15%   <i>15% SERVICE TAX</i></p>	
<p><b>BAMBINI</b></p>		<p>NÃO ACEITAMOS CHEQUES   <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i></p>	
<p><b>MENU BAMBINI</b> ATÉ 12 ANOS   INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS   INCLUDES 3 SIDE DISHES</i></p>	93,00	<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><b>PESCE DEL GIORNO</b> PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i></p>		<p>SE BEBER NÃO DIRIJA   <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i></p>	
<p><b>POLLO</b> PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i></p>		<p>PROCON 151</p>	
<p><b>FILETTO DI MANZO</b> FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i></p>		<p>FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280</p>	
<p><b>CONTORNI</b> 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>	39,00	<p>NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i></p>	

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## JANTAR | DINNER

\*COUVERT (OPCIONAL | OPTIONAL)

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

R\$ 38,00

### 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 SALSА 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 RECHEADА 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 BÚFALA, POMODORO E BASILICO

RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

- ✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI

RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS

RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS

- ✕ RISOTTO AI GAMBERI

RISOTTO COM CAMARÕES

SHRIMP RISOTTO

- ✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO

RISOTTO 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  
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 RISOTTO 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 MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM  
GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES AND 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

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

### BAMBINI

- MENU BAMBINI  
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS  
UP TO 12 YEAR OLD KIDS | INCLUDES 3 SIDE DISHES

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

- POLLO  
PEITO DE FRANGO  
GRILLED CHICKEN BREAST

- FILETTO DI MANZO  
FILÉ MIGNON  
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 AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA  
MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS  
COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP
- ✕ BUDINO DI LATTE  
PUDIM DE LEITE  
MILK PUDDING
- ✕ COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA  
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>	64,00	BREAKFAST MARTINI MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>MONKEY 47, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	86,00
BLOODY MARY ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>ABSOLUT AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	56,00	ABBEY GIN BEEFEATER 24, APERITIVO LILLET BLANC, SUCO DE LARANJA E ANGOSTURA AROMÁTICA <i>GIN BEEFEATER 24, WHITE LILLET APPETIZER, ORANGE JUICE AND AROMATIC BITTER</i>	79,00
COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT CITRON, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	59,00	SLOE GIN NEGRONI MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH</i>	86,00
CAIPIRINHA   VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR</i>	59,00	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>	127,00
CAIPIRINHA   CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	44,00	ELYX MULE ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER FOAM</i>	71,00
CAIPIRINHA   SAKÊ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	49,00	VESPER MARTINI 24 BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	69,00
MOSCOW MULE ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	61,00	ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY <i>ABSOLUT ELYX AND DRY VERMOUTH</i>	67,00
GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	61,00	FITZGERALD 47 MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47, 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, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRANADINE</i>	69,00	DAIQUIRI HAVANA HAVANA 3 Y.O, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA 3 Y.O, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	67,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	62,00	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>	259,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	62,00		
WHISKY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, LEMON AND SYRUP</i>	67,00		
MANHATTAN THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	64,00		
OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTERS AND SYRUP</i>	63,00		
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE, ORANGE</i>	55,00		
CLERICOT ESPUMANTE   <i>SPARKLING WINE</i> VINHO BRANCO   <i>WHITE WINE</i>	207,00		
		<b>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</b>   NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
		ÁGUA MINERAL   <i>WATER</i>	14,00
		S. PELLEGRINO 505ML	39,00
		ACQUA PANNA 505ML	39,00
		REFRIGERANTE   <i>SODAS</i>	14,00
		SUCO NATURAL   <i>FRESH JUICE</i>	23,00
		SUCO DE TOMATE   <i>TOMATO JUICE</i>	28,00
		ENERGÉTICO   <i>ENERGY DRINK</i>	29,00
		COQUETEL SEM ÁLCOOL   <i>NON-ALCOHOLIC DRINK</i>	32,00
		<b>CAFÉ E CHÁ</b>   COFFEE AND TEA	
		ESPRESSO	12,00
		CAPPUCCINO	14,00
		CHÁ	13,00



# FASANO

ANGRA DOS REIS

## DRINKS

### BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

#### CERVEJA | BEER

BECK'S   GERMAN LAGER   330ML	24,00
STELLA ARTOIS   LAGER   275 ML   BÉLGICA	24,00
CORONA   PILSEN   330 ML   MÉXICO	25,00

#### VODKA

ABSOLUT   SUÉCIA	49,00
ABSOLUT VANILLA   SUÉCIA	52,00
ABSOLUT CITRON   SUÉCIA	52,00
ABSOLUT RASPBERRI   SUÉCIA	52,00
WYBOROWA   POLÓNIA	47,00
VODKA VOA   BRASIL	45,00
KETEL ONE   HOLANDA	48,00

#### VODKA SUPER PREMIUM

ABSOLUT ELYX   SUÉCIA	65,00
WYBOROWA EXQUISITE   POLÓNIA	65,00
BELVEDERE   POLÓNIA	65,00
GREY GOOSE   FRANÇA	65,00
CÍROC   FRANÇA	63,00

#### VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

LILLET BLANC   FRANÇA	45,00
LILLET ROSE   FRANÇA	47,00
RAMAZZOTTI ROSATO	38,00
RAMAZZOTTI AMARO	38,00
PUNT & MES   ITÁLIA	48,00
ANTICA FORMULA   ITÁLIA	63,00
LUCANO   ITÁLIA	42,00
FERNET BRANCA   ARGENTINA	44,00
FERNET BRANCA MENTA   ARGENTINA	48,00
CAMPARI   BRASIL	41,00
UNDERBERG   ALEMANHA	45,00
MARTINI   STANDARD   BRASIL	34,00

#### GIN

BEEFEATER DRY GIN	51,00
BEEFEATER BOTANICS	51,00
BEEFEATER PINK	57,00
BEEFEATER 24	70,00
MONKEY 47	120,00
MONKEY SLOE GIN	139,00
AMÁZZONI	49,00
AMÁZZONI MANIUARA	65,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00
GIN MARE	99,00
BOMBAY	53,00
HENDRICK'S	84,00
TANQUERAY TEN	79,00
TANQUERAY	51,00

#### TEQUILA

ALTOS PLATA	79,00
DON JULIO BLANCO	78,00
HERRADURA REPOSADO   100% AGAVE	79,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL   100% AGAVE	80,00
JOSE CUERVO SILVER/GOLD	50,00
JOSE CUERVO PLATINO	109,00

#### SAKE

JUN DAITI	34,00
GEKKEIKAN SILVER	42,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML	175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML	137,00

### CACHAÇA

JANEIRO   RESENDE - RJ	33,00
ANÍSIO SANTIAGO   SALINAS - MG	117,00
ESPIRITO DE MINAS   SÃO TIAGO - MG	36,00
LEBLON   PATOS DE MINAS - MG	42,00
YPIOCA 5 CHAVES   MARANGUAPE - CE	79,00
YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	45,00
YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	29,00

### RUM

HAVANA 3 Y.O.   CUBA	48,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.   CUBA	62,00
ZACAPA 23 SOLERA   GUATEMALA	85,00
ZACAPA XO   GUATEMALA	151,00
BACARDI RESERVA   PORTO RICO	44,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO   BRASIL	49,00

### AGUARDENTE | SPIRIT

PISCO   CAPEL   CHILE	49,00
KIRSCH   ARTHUR METZ   FRANÇA	64,00
POIRE WILLIAMS   G.E. MASSEN   FRANÇA	67,00
STEINHAEGER   SCHLICHTE   ALEMANHA	46,00
ADEGA VELHA   PORTUGAL	114,00

### ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD   FRANÇA	59,00
PERNOD   FRANÇA	49,00

### LICOR | LIQUEUR

KAHLUA	49,00
TIA MARIA	59,00
MOZZART	49,00
DISSARONO	42,00
BAILEY'S	41,00
GRAND MARNIER	46,00
MALIBU	37,00
LICOR 43	62,00
STREGA	39,00
AMARULA	38,00
CASSIS DIJON	38,00
SAMBUCA MOLINARI	40,00
DRAMBUIE	41,00
COINTREAU NACIONAL	36,00
PEACHTREE	38,00
LIMONCELLO	59,00
MARASCHINO	45,00
FRANGELICO	39,00
COINTREAU NOIR	53,00

### SCOTCH SINGLE MALT

THE GLENLIVET FOUNDER'S   SPEYSIDE	79,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN   SPEYSIDE	88,00
THE GLENLIVET 15 Y.O.   SPEYSIDE	120,00
THE GLENLIVET 18 Y.O.   SPEYSIDE	189,00
ABERLOUR 14 Y. O.	129,00
GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	79,00
GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	93,00
GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	145,00
THE SINGLETON 12 Y.O.	61,00
GLENMORANGIE 10 Y.O.   HIGHLAND	109,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O.   HIGHLAND	147,00
ARBEG   ISLAY	109,00
LAPHROAIG 10 Y.O   ISLAY	154,00
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	92,00
CARDHU 12 Y. O.	71,00
DALMORE 12 Y.O.   HIGHLAND	133,00

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## SCOTCH WHISKY PREMIUM

	R\$
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	95,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	659,00
BALLANTINE'S 17 Y.O.	129,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	259,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	278,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.	297,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	154,00
DIMPLE 15 Y.O.	99,00
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	49,00
BALLANTINE'S	46,00
OLD PARR SILVER	43,00
OLD PARR	48,00
LOGAN	43,00
BUCHANAN'S	53,00
DEWAR'S	43,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	65,00
FAMOUS GROUSE	42,00

## SCOTCH WHISKY STANDARD

BALLANTINE'S FINEST	39,00
DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
BELL'S BLENDED	39,00
CUTTY SARK	38,00
FAMOUS GROUSE	38,00
WHITE HORSE	38,00
J & B RARE	38,00
BLACK & WHITE	39,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00

## BOURBON WHISKEY

BULLEIT	61,00
MAKER'S MARK	75,00
JIM BEAM WHITE	48,00
JIM BEAM BLACK	48,00
JACK DANIEL'S	48,00
GENTLEMAN JACK	69,00
SINGLE BARREL	84,00
WILD TURKEY	52,00
WOODFORD RESERVE	72,00

## IRISH WHISKEY

	R\$
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	115,00
HENNESSY VSOP	115,00
HENNESSY XO	249,00

## GRAPPA

MOSCATO   NONINO   FRIULI	89,00
---------------------------	-------

## ARMAGNAC

TARIQUET XO	134,00
-------------	--------

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

FRANÇA

ESPUMANTE LA ROCHE BRUT | LANGUEDOC

62,00

**BIANCHI** 150 ml

ITÁLIA

LE COSTE ROMAGNA

| PODERI DAL NESPOLI | 2021 | ROMAGNA

IL PUMO SAUVIGNON/MALVASIA SALENTO I.G.P

| SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA

60,00

67,00

CHILE

PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA

| BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA

SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA

| VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL

64,00

50,00

**ROSATI** 150 ml

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ

| BODEGAS GARZÓN | 2023 | URUGUAY

92,00

**ROSSI** 150 ml

BRASIL

ERMINIA PERINI BLEND

| CASA PERINI | 2020 | VALE TRENTINO - FARROUPILHA

60,00

ITÁLIA

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

92,00

ARGENTINA

NIETO SENETINER MALBEC | SENETINER | 2022 | MENDOZA

70,00

**DOLCE** 75 ml

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

90,00

**PORTO** 75 ml

POÇAS

RUBY

49,00

TAWNY

49,00

10 ANOS

140,00

20 ANOS

270,00

**SPUMANTI**

GARRAFA

BRASIL

CHANDON BRUT | GARIBALDI

276,00

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT | PINTO BANDEIRA

315,00

ITÁLIA

PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.

| DE FAVERI | 2019 | VENETO

ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP

| CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA

720,00

430,00

FRANÇA

CHAMPAGNE

G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS

1.265,00

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

1.440,00

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY

1.648,00

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE | 2013 | EPERNAY

3.881,00

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | 2012 | EPERNAY

7.100,00

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY

1.150,00

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY

1.600,00

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS

1.212,00

RUIINART BLANC DE BLANCS | REIMS

2.332,00

DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY

5.480,00

PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT

1.600,00

| PHILIPPONAT | VALÉE-DE-LA MARNE

KRUG GRAND CUVÉE | REIMS

5.800,00

**SPUMANTI ROSÉ**

ESPUMANTE TERRA SERENA ROSÉ | VINICULA SERENA | VENETO

264,00

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI

296,00

R\$

**CHAMPAGNE ROSÉ**

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS

1.315,00

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

1.630,00

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY

5.700,00

LANSON BRUT ROSÉ | REIMS

919,00

MOET & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY

1.600,00

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS

1.300,00

RUIINART ROSE | REIMS

1.964,00

DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY

7.960,00

**CHAMPAGNE DEMI SEC**

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS

1.500,00

**BIANCHI**

BRASIL

SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM

475,00

CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM

475,00

ITÁLIA

PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI

580,00

POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE

330,00

| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2020 | LAZIO

LE COSTE ROMAGNA TREBBIANO | 2021 | ITÁLIA

256,00

FIANO SANNIO OOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2021 | CAMPANIA

230,00

ROSSETI BIANCO I.G.T.

330,00

| TENUTE TOSSETI | 2020 | TOSCANA

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.

330,00

| BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA

IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO

280,00

I.G.P. | SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA

ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA

296,00

CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2019 | TOSCANA

460,00

ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA

700,00

FRANÇA

GENTIL | HUGEL & FILS | 2020 | ALSACE

572,00

MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU

5.716,00

| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE

DOMAINE BROCARD CHABLIS | JEAN-MARC BROCARD | 2021 | BOURGOGNE

1.464,00

MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU

4.708,00

| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE

PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRER | WILLIAN FEVRE | 2018 | BOURGOGNE

1.108,00

ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE

840,00

PORTUGAL

QUINTA CARVALHAIS BRANCO

652,00

| QUINTA DOS CARVALHAIS | 2018

PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA

335,00

| MARCIO LOPES | 2022 | VINHO VERDE

ÁFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC

470,00

| DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL

CHILE

SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA | VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL

195,00

PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA | BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA

270,00

PETIRROJO SAUVIGNON BLANC RESERVA

260,00

| BISQUERTT | 2023 | COLCHAGUA

SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA

430,00

| LA JOYA | BISQUERTT | 2022 | COLCHAGUA

CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA

272,00

ARGENTINA

LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2021 | MENDOZA

440,00

ALTOSUR RESERVA CHARDONNAY | FINCA SOPHENIA | 2023 | MENDOZA

320,00

SALENTEIN | BODEGAS SALENTEIN | 2019 | SAN JUAN

540,00

CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2021 | SAN JUAN

260,00

CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2022 | MENDOZA

420,00

**ROSATI**

PINOT NOIR ESTATE ROSÉ | BODEGAS GARZÓN | 2023 | URUGUAY

370,00

ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2022 | SÃO JOAQUIM | BRASIL

475,00

CALABUIG ROSÉ | CASTILLO PERELADA | 2022 | ESPANHA

225,00

A MARE ROSATO IGP | TERRA ROSSA | 2021 | PUGLIA

290,00

CÔTES DU RHÔNE ROSE | E. GUIGAL | 2020 | FRANÇA

555,00



# FASANO

AN GRA DOS REIS

## VINHOS | WINE

### ROSSI

#### ITÁLIA

BARBERA SANNIO DOP   CANTINA DI SOLOPACA   2020   CAMPANIA	400,00
BARBERA D'ASTI   RICCOSSA   2020   PIEMONTE	380,00
BARBARESCO D.O.C.G.   RICCOSSA   2017   PIEMONTE	844,00
BARBARESCO D.O.C.G.   BRUNO ROCCA   2018   PIEMONTE	1.650,00
BAROLO FASANO D.O.C.G.   GIANNI GAGLIARDO   2018   PIEMONTE	1.785,00
RICCOSSA BAROLO   RICCOSSA   2017   PIEMONTE	1.776,00
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.   ZENATO   2018   VENETO	1.836,00
ROSSETI ROSSO I.G.T.   TENUTE ROSSETI   2020   TOSCANA	360,00
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T.   MAZZEI   2019   TOSCANA	400,00
ROSSO DI TOSCANA I.G.T.   POGGIOTONDO   2022   TOSCANA	400,00
TERRA MAZZEI   MAZZEI   2019   TOSCANA	360,00
BRANCAIA TRE I.G.T.   BRANCAIA   2021   TOSCANA	640,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G.   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	630,00
CHIANTI CLASSICO FASANO   TENUTE ROSSETI   2020   TOSCANA	790,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.   BRANCAIA   2016   TOSCANA	1.040,00
LA MASSA I.G.T.   FATTORIA LA MASSA   2020   TOSCANA	1.120,00
BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI   CASTELLO BANFI   2018   TOSCANA	3.150,00
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA   VINICULA CANTIOLO   2020   PUGLIA	425,00
PRIMITIVO IL PUMO I.G.P.   SAN MARZANO   2020   PUGLIA	332,00
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO   PODERE BRIZIO   2017   TOSCANA	2.080,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASALE VECCHIO D.O.C.   FARNESE   2020   ABRUZZO	475,00
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.   DONNAFUGATA   2019   SICILIA	521,00
CAMPANILE NERO D'AVOLA DOC   VINICULA FEUDO RUDINI   2021   SICÍLIA	220,00

#### FRANÇA

PINOT NOIR   HUGEL & FILS   2019   ALSACE	860,00
CALVET MERLOT   2022   PAYS D'OC - LANGUED.O.C.	261,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR   2020   BORDEAUX	372,00
CHATEAU CARIGNAN   2016   COTES DE BORDEAUX   BORDEAUX	668,00
CHATEAU HAUT - MYLES   2016   HAUT MED.O.C.   BORDEAUX	640,00
CHAPELLE DE PONTESAC   DOMAINES DELON   MÉDOC   2014	720,00
MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR   CHATEAU D'ISSAN   2019   BOURDEAUX	960,00
CHATEAU CLARENDELLE ROUGE   HAUT BRION   2016   PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX	880,00
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR   ALBERT BICHOT   2021   BOURGOGNE	660,00
SAINT-ROMAIN ROUGE "SOUS ROCHE"   DOMAINE CHASSORNAY   2019   BOURGOGNE	2.584,00
LA CROIX DE BEAUCAILLOU   DUCRU BEAUCAILLOU   2018   BORDEAUX	2.500,00

#### ESPAÑHA

TARIMA MONASTREL   BODEGAS VOLVER   2017   JUMILLA	440,00
DINASTIA VIVANCO CRIANZA   2018   RIOJA	572,00
DINASTIA VIVANCO RESERVA   2015   RIOJA	840,00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA   2018   RIOJA	1.520,00
BORSAO SELECCION GARNACHA   BODEGAS BORSAO   2019   CAMPOS DE BORJA	380,00

#### PORTUGAL

BEYRA COLHEITA   2020   BEIRA INTERIOR	265,00
BEYRA RESERVA   2021   BEIRA INTERIOR	415,00
MARIANA TINTO   HERDADE DO ROCIM   2022   ALENTEJO	340,00
PÉRA-GRAVE RESERVA   PÉRA GRAVE   2017   ALENTEJO	1.177,00
CARM TINTO   CARMA   2020   DOURO	500,00
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA   ALEXANDRE RELVAS   2021   ALENTEJO	408,00

#### URUGUAI

TANNAT   BODEGAS GARZÓN   2021   GARZON - PUNTA DEL ESTE	570,00
--	--------

#### LIBANO

LES BETRÉCHES ROUGE   CHATEAU KEFRAYA   2020   VALE DO BEKAA	595,00
--	--------

#### AFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS PINOTAGE   DURBANVILLE HILLS   2018   PAARL	470,00
---	--------

#### BRASIL

DON ABEL TANNAT PREMIUM   DON ABEL   2018   SERRA GAÚCHA	475,00
ERMINIA PERINI BLEND   CASA PERINI   2020   VALE TARENTINO - FARROUPILHA	240,00

#### CHILE

DOMUS AUREA   CLOS QUEBRADA DE MACUL   2020   MAIPO	2.800,00
LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON   SUR VALLES   2020   VALE CENTRAL	310,00
CABERNET SAUVIGNON MANCURA ETNIA   VINA MANCURA   2021   VALE CENTRAL	160,00
PETIRROJO CARMENERE RESERVA   BISQUERTT   2022   COLCHAGUA	260,00
MERLOT RESERVA   VENTISQUERO   2021   VALE DO MAIPO	190,00

### R\$

ARMADOR CARMENERE ORGANICO   ODJFELL   2020   VALLE CENTRAL	300,00
SYRAH   GRAN RESERVA   LA JOYA   BISQUERTT   2021   COLCHAGUA	450,00
MAX RESERVA CABERNET SAUVIGNON   ERRAZURIZ   2020   VALE CENTRAL	552,00
PINOT NOIR RESERVA   LEYDA   2022   CHILE	440,00
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR   VENTISQUEIRO   2021   VALLE DE LEYDA	499,00

### ARGENTINA

TRADICION MALBEC   SUSANA BALBO   2022   AGRELO - LUJAN DE CUYO	296,00
TRADICION RED BLEND   SUSANA BALBO   2021   AGRELO	296,00
NIETO SENETINER MALBEC   SENETINER   2022   MENDOZA	280,00
SYRAH RESERVA   TERRAZAS   2021   MENDOZA	405,00
CIRCUS MALBEC   ESCORIHUELA GASCÓN   2022   MENDOZA	215,00
LA FLOR MALBEC   PULENTA ESTATE   2021   MENDOZA	405,00
BRAMARE CABERNET SAUVIGNON   VIÑA COBOS   2018   LUJAN DE CUYO - MENDOZA	1.556,00
CHEVAL DES ANDES   TERRAZAS DE LOS ANDES   MENDOZA   2017	2.190,00

### ALTRI FORMATI

#### MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI	
½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT   EPERNAY   CHAMPAGNE   FRANÇA	538,00
½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS	724,00

#### VINI

½ CARMENERE RESERVA   VENTISQUEIRO   2022   VALE DE COLCHAGUA	150,00
1/2 PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE   BARONE MONTALTO   2022   ITALIA	200,00
½ ESTATE SERIES CABERNET SAUVIGNON   ERRAZURIZ   2021   CHILE	208,00
1/2 SHERAZADE NERO D'AVOLA   DONNAFUGATA   2021   ITALIA	302,00
1/2 ERRAZURIZ ESTATE SERIES CHARDONNAY RESERVA   ERRAZURIZ   2022   CHILE	140,00

#### MAGNUM

ROSATI	
CHATEAU PURE MIRABEAU ROSE   MIRABEAU   2019   PROVENCE	1.600,00

#### ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM   FARNESE   2019   ABRUZZO	695,00
CHIANTI FASANO MAGNUM   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	1.350,00

#### DOLCI

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES   2019   SAUTERNES	519,00
BANYULS CIRERA   DOMAINE DE MADELOC   2007	849,00
LANGUED.O.C.   FRANÇA	

#### PORTO

POÇAS	
RUBY	378,00
TAWNY	378,00
10 ANOS	892,00
20 ANOS	1.820,00

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 & American Express

## Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

## Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

## Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

## Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os  
Termos & Condições

Find out more about  
Terms & Conditions

