

FASANO

A N G R A D O S R E I S

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\$ 45,00	PASTA	R\$
ANTIPASTI	✂	102,00	🍷🍷✂ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO <i>GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES</i>	104,00
			🍷 GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS <i>GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES</i>	114,00
	🍷	105,00	CULURGIONES RICOTTA E LIMONE 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>	129,00
	🍷✂	182,00	SPAGHETTI CREMA DI BURRATA E POMODORINI SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA <i>SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES</i>	128,00
		65,00	GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO <i>VODKA TOASTED GNOCCHI</i>	127,00
	🍷	182,00	TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE DESIDRATATE TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS <i>COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</i>	134,00
		71,00		
	✂	135,00	🍷 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA <i>FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA</i>	135,00
	✂	101,00	🍷 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	201,00
	✂	119,00	PENNE ALLA NAPOLETANA 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>	129,00
🍷✂	TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO <i>SALMON TARTARE</i>	112,00	FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO <i>FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM</i>	139,00
INSALATE			RISOTTO	
🍷🍷✂	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>	83,00	✂ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL</i>	139,00
🍷🍷✂	INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES <i>BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES</i>	88,00	✂ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS <i>RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS</i>	177,00
✂	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 <i>GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE</i>	93,00	✂ RISOTTO AI GAMBERI RISOTTO COM CAMARÕES <i>SHRIMP RISOTTO</i>	189,00
✂	INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD</i>	104,00	✂ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI <i>PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE</i>	193,00
	CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR <i>GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE</i>	92,00		
🍷✂	INSALATA VERDE CON GAMBERI SALADA VERDE COM CAMARÃO <i>GREEN SALAD WITH SHRIMP</i>	117,00		
ZUPPE				
	CREMA DEL GIORNO CREME DO DIA <i>CREAM OF THE DAY</i>	109,00		

ANGRA DOS REIS

PIATTI PRINCIPALI		R\$	DOLCI		R\$
  	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>	139,00	  	SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i>	39,00
	PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH IN MUSHROOMS SAUCE AND VEGETABLES FETTUCCINE</i>	204,00		ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXES TROPICAL FRUITS</i>	45,00
	SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA <i>GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO</i>	198,00		MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i>	46,00
	MANZO AL MARSALA ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO <i>RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO</i>	181,00		BUDINO DI LATTE PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i>	47,00
	POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI</i>	159,00		COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCAD A WITH VANILLA ICE CREAM</i>	49,00
	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>	198,00		BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	54,00
	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>	162,00		CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i>	52,00
	FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i>	162,00		GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	39,00
PANINI					
	HAMBURGUER CHEESEBURGER ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i>	85,00	  	FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	39,00
CONDIVIDERE				SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i>	
	PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i>			SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i>	
		MOQUECA DE PEIXE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	317,00		VEGANO <i>VEGAN</i>
				VEGETARIANO <i>VEGETARIAN</i>	
		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>	379,00		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>
		MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	359,00		TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>
BAMBINI					NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>
	MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	94,00			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>
	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i>				SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>
	POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>				PROCON 151
	FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i>				FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280
	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>	41,00			NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>

FASANO

A N G R A D O S R E I S

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\$ 45,00

PASTA

- ✕

PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI
- 🍷

PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO
- 🌱

GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES

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 RECHEADA 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*

ANTIPASTI

- ✕

TARTARE DI SALMONE
- 🍷

TARTAR DE SALMÃO
- SALMON TARTARE*

- ✕

POLENTA CON MISTO DI FUNGUI
- 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

FASANO

A N G R A D O S R E I S

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 FETTUCCINE DI VERDURE

PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES

WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE WITH VEGETABLES FETTUCCINE
- ✕

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 OPCIONAL DE 15% | OPTIONAL SERVICE TAX 15%

*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

A N G R A D O S R E I S

DRINKS

CLÁSSICOS

	R\$
BLOODY MARY VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>KETEL ONE VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	56,00
COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>KETEL ONE VODKA, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	60,00
CAIPIRINHA VODKA VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR <i>KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR</i>	62,00
MOSCOW MULE VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	73,00
GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	65,00
GIN PRAIA GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRENADINE</i>	69,00
DRY MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	70,00
NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	73,00
FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, BITTER</i>	65,00
MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, LICOR LARANJA, SUCO LIMÃO <i>TEQUILA DON JULIO SILVER, ORANGE LIQUEUR, LIME JUICE</i>	52,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA YPIOCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR <i>YPIOCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	44,00
CAIPIRINHA SAKÊ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	49,00
MOJITO RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, ÁGUA COM GÁS E XAROPE DE AÇÚCAR <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SPARKLING WATER AND SYRUP</i>	112,00
WHISKY SOUR WHISKY BULLEIT BOURBON, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, LEMON AND SYRUP</i>	82,00
MANHATTAN WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	64,00
OLD FASHIONED WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTERS AND SYRUP</i>	63,00
PENICILLIN WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GENGIBRE, MEL E LIMÃO <i>WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GINGER, HONEY AND LIME</i>	65,00
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	75,00
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE</i>	55,00

CLERICOT

	R\$
ESPUMANTE <i>SPARKLING WINE</i> VINHO BRANCO <i>WHITE WINE</i>	237,00
AUTORAIS SIGNATURE COCKTAIL	
NORTHERN GARDEN VODKA CÍROC, SUCO DE LIMÃO, MEL, PEPINO, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS <i>CÍROC VODKA, LEMON JUICE, HONEY, CUCUMBER, MINT AND SPARKLIN GWATER</i>	86,00
GISELA VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE MELANCIA, PIMENTA VERMELHA <i>KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE, WATERMELON SYRUP, RED PEPPER</i>	68,00
SPLASH MALIBU VODKA KETEL ONE, RUM DE COCO ÁGUA TONICA, SUCO ABACAXI <i>KETEL ONE VODKA, COCONUT RUM, TONIC WATER, PINEAPLE JUICE</i>	58,00
TEN & THYME GIN TANQUERAY N° TEN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E ÁGUA TÔNICA <i>TANQUERAY N° TEN GIN, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY AND TONIC WATER</i>	82,00
STRAWBERRY FIZZ GIN TANQUERAY LONDON DRY, MORANGO, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR E ÁGUA COM GÁS <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, STRAWBERRY, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER</i>	73,00
PALOMA TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO, SUCO DE POMELO, XAROPE DE AÇÚCAR, ÁGUA COM GÁS <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE, GRAPE FRUIT JUICE, SUGAR SYRUP, SPARKING WATER</i>	98,00
VOLCANO FRESH RUM ZACAPA CENTENARIO, RUN DE COCO, SUCO DE LARANJA, SUCO ABACAXI, GRENADINE <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, COCONUT RUM, ORANGE JUICE, PINEAPLE JUICE, GRENADINE</i>	185,00
ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA CENTENARIO XO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA E LARANJA <i>ZACAPA CENTENARIO XO RUM, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA AND ORANGE</i>	112,00
GOLD & APPLE SOUR WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E SOUR MIX <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SOUR MIX</i>	126,00
BLUE RUSTY NAIL WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL E LICOR DRAMBUIE <i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY AND DRAMBUIE LIQUEUR</i>	351,00
MOCKTAILS	
GIN TÔNICA ZERO GIN SEM ÁLCOOL, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM E ZIMBRO <i>NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, JUNIPER</i>	48,00
SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APEROL SEM ÁLCOOL, FATIAS DE LARANJA BAHIA <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APEROL, ORANGE SLICES</i>	52,00
VIRGIN MIMOSA ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE LARANJA <i>NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE, ORANGE JUICE</i>	52,00
BELINI CERO ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, POLPA DE PESSEGO <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, PEACH PURÉE</i>	55,00

FASANO

A N G R A D O S R E I S

DRINKS

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

| NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL | *WATER*
S. PELLEGRINO 505ML
ACQUA PANNA 505ML
REFRIGERANTE | *SODAS*
SUCO NATURAL | *FRESH JUICE*
SUCO DE TOMATE | *TOMATO JUICE*
ENERGÉTICO | *ENERGY DRINK*
COQUETEL SEM ÁLCOOL
| *NON-ALCOHOLIC DRINK*

R\$

16,00
40,00
40,00
18,00
26,00
33,00
35,00
32,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO
CAPPUCCINO
CHÁ

12,00
16,00
15,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

CORONA | PILSEN | MÉXICO | 330 ML
CORONA CERO - 0% ÁLCOOL | PILSEN | MÉXICO | 330 ML
BECK'S | GERMAN LAGER PURO MALTE | ALEMANHA | 330 ML
STELLA ARTOIS PURE GOLD | LAGER | BÉLGICA | 330 ML
STELLA ARTOIS | LAGER | BÉLGICA | 330ML
PATAGONIA | IPA | ARGENTINA | 355ML

28,00
28,00
27,00
26,00
26,00
39,00

VODKA

CIROC FLAVOURS | FRANÇA
CIROC | FRANÇA
KETEL ONE | HOLANDA
KETEL ONE FLAVOURS | HOLANDA
BELVEDERE | POLÓLIA
GREY GOOSE | FRANÇA
ABSOLUT | SUÉCIA
WYBOROWA | POLÓLIA

77,00
67,00
58,00
58,00
65,00
65,00
58,00
56,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

ANTICA FORMULA | ITÁLIA
UNDERBERG | ALEMANHA
PUNT & MES | ITÁLIA
FERNET BRANCA | ARGENTINA
FERNET BRANCA MENTA | ARGENTINA
LILLET BLANC | FRANÇA
LILLET ROSE | FRANÇA
LUCANO | ITÁLIA
RAMAZZOTTI ROSATO
RAMAZZOTTI AMARO

63,00
62,00
51,00
48,00
48,00
47,00
47,00
42,00
38,00
38,00

GIN

TANQUERAY Nº TEN
TANQUERAY LONDON DRY
GORDONS
GIN MARE
MONKEY SLOE GIN
MONKEY 47
HENDRICK'S
BEEFEATER 24
BEEFEATER DRY GIN
BEEFEATER BOTANICS
BEEFEATER PINK
AMÁZZONI
AMÁZZONI MANIUARA
AMÁZZONI RIO NEGRO
BOMBAY

84,00
62,00
59,00
183,00
139,00
120,00
106,00
78,00
59,00
59,00
59,00
59,00
59,00
59,00
59,00
59,00

TEQUILA

DON JULIO 1942
DON JULIO ANEJO
DON JULIO REPOSADO
DON JULIO BLANCO
JOSE CUERVO PLATINO
ALTOS PLATA
HERRADURA REPOSADO | 100% AGAVE
JOSE CUERVO TRADICIONAL | 100% AGAVE
JOSE CUERVO SILVER/GOLD

R\$

155,00
115,00
105,00
94,00
111,00
87,00
79,00
84,00
50,00

SAKE

SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML
GEKKEIKAN SILVER
JUN DAITI

175,00
137,00
48,00
39,00

CACHAÇA

YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE – CE
YPIOCA 160 | MARANGUAPE – CE
YPIOCA 150 | MARANGUAPE – CE
YPIOCA SILVER
JANEIRO | RESENDE - RJ

85,00
62,00
45,00
39,00
39,00

RUM

ZACAPA XO | GUATEMALA
ZACAPA CENTENARIO | GUATEMALA
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA
HAVANA 3 Y.O. | CUBA
BACARDI RESERVA | PORTO RICO

174,00
100,00
63,00
48,00
44,00

AGUARDENTE | SPIRIT

ADEGA VELHA | PORTUGAL
POIRE WILLIAMS | G.E. MASSEN | FRANÇA
KIRSCH | ARTHUR METZ | FRANÇA
PISCO | CAPEL | CHILE
STEINHAEGER | SCHLICHTE | ALEMANHA

114,00
67,00
64,00
51,00
46,00

ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD | FRANÇA
PERNOD | FRANÇA

51,00
51,00

LICOR | LIQUEUR

BAILEY'S
LICOR 43
LIMONCELLO
TIA MARIA
KAHLUA
COINTREAU NOIR
GRAND MARNIER
MOZZART
DISSARONO
DRAMBUIE
PEACHTREE
AMARULA
SAMBUCA MOLINARI
COINTREAU NACIONAL
MARASCHINO
FRANGELICO
STREGA
CASSIS DIJON
MALIBU

48,00
67,00
65,00
59,00
55,00
53,00
53,00
49,00
49,00
48,00
46,00
45,00
45,00
45,00
45,00
45,00
39,00
38,00
37,00

FASANO

A N G R A D O S R E I S

SCOTCH SINGLE MALT

THE SINGLETON 12 Y.O | HIGHLAND
TALISKER 10 Y.O | ISLE SKYE
CARDHU 12 Y.O | SPEYSIDE
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. | HIGHLAND
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. | HIGHLAND
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. | HIGHLAND
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE
GLENFIDDICH 18 Y.O. | SPEYSIDE
LAPHROAIG 10 Y.O | ISLAY
ARDBEG | ISLAY
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. | HIGHLAND
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE
DALMORE 12 Y.O. | HIGHLAND
ABERLOUR 14 Y. O.
GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE
GLENMORANGIE 10 Y.O. | HIGHLAND
GLENFIDDICH 12 Y.O. | SPEYSIDE
THE GLENLIVET CARIBBEAN | SPEYSIDE
THE GLENLIVET FOUNDER'S | SPEYSIDE

R\$

125,00
111,00
71,00
870,00
490,00
250,00
198,00
165,00
160,00
159,00
155,00
140,00
133,00
132,00
132,00
125,00
112,00
98,00
84,00

SCOTCH WHISKY PREMIUM

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
JOHNNIE WALKER 18 Y.O.
JOHNNIE WALKER SWING
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE
BUCHANAN'S 18 Y.O.
CHIVAS REGAL 25 Y.O.
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.
GLENKINCHIE 10 Y.O. | LOWLAND
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.
CHIVAS REGAL 18 Y.O.
BALLANTINE'S 17 Y.O.
DIMPLE 15 Y.O.
CHIVAS REGAL 15 Y.O
CHIVAS REGAL 13 Y.O.

326,00
157,00
138,00
111,00
185,00
659,00
330,00
299,00
268,00
165,00
160,00
130,00
130,00
111,00
98,00
70,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
BUCHANAN'S
OLD PARR
CHIVAS REGAL
DEWAR'S
OLD PARR SILVER
FAMOUS GROUSE
LOGAN
BALLANTINE'S

65,00
58,00
66,00
59,00
60,00
50,00
49,00
49,00
48,00
46,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

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

49,00
45,00
41,00
43,00
49,00
45,00
43,00
42,00
42,00

BOURBON WHISKEY

BULLEIT
SINGLE BARREL
GENTLEMAN JACK
WOODFORD RESERVE
MAKER'S MARK
JACK DANIEL'S
WILD TURKEY
JIM BEAM WHITE
JIM BEAM BLACK

R\$

71,00
84,00
80,00
75,00
75,00
60,00
60,00
56,00
56,00

IRISH WHISKEY

JAMESON CASKMATES
JAMESON | STANDARD

45,00
43,00

JAPANESE WHISKEY

THE YAMAZAKI 12 Y.O.
HIBIKI
THE CHITA SUNTORY

337,00
190,00
163,00

CONHAQUE | COGNAC

HENNESSY XO
MARTELL XO
HENNESSY VSOP
COURVOISIER VSOP
MARTELL VSOP

267,00
203,00
125,00
115,00
75,00

GRAPPA

MOSCATO | NONINO | FRIULI

89,00

ARMAGNAC

TARIQUET XO

134,00

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *OPTIONAL SERVICE TAX 15%*

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

A N G R A D O S R E I S

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150 ml

BRASIL
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA

BIANCHI 150 ml

ITÁLIA
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO

CHILE
ARTIS RESERVA SAUVIGNON BLANC
CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASA BLANCA

ARGENTINA
COMPADRE CHENIN – CHARDONNAY | LÂ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA

ROSATI 150 ml

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ
| 2022 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

ROSSI 150 ml

FRANÇA
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS
CALVET MERLOT | 2022 | PAYS D'OC - LANGUED.O.C

ARGENTINA
COMPADRE TEMPRANILLO – MALBEC | LÂ AGRÍCOL | 2024 | MENDOZA

DOLCE 75 ml

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

PORTO 75 ml

POÇAS
RUBY
TAWNY
10 ANOS
20 ANOS

SPUMANTI

BRASIL
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA
VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT | PINTO BANDEIRA
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.
| DE FAVERI | 2023 | VENETO
ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP
| CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA

FRANÇA
CHAMPAGNE
G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS
RUINART BLANC DE BLANCS | REIMS
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT
| PHILIPPONNAT | VALÉE-DE-LA MARNE
KRUG GRAND CUVÉE | REIMS

SPUMANTI ROSÉ

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI

CHAMPAGNE ROSÉ

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY
LANSON BRUT ROSÉ | REIMS
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS
DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY

CHAMPAGNE DEMI SEC

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS

BIANCHI

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

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO
FIANO SANNIO OOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2023 | CAMPANIA
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.
| BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2022 | TOSCANA
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA

FRANÇA
MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE
CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2023 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2023 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE

PORTUGAL
QUINTA CARVALHAIS BRANCO
| QUINTA DOS CARVALHAIS | 2022
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA
| MARCIO LOPES | 2023 | VINHO VERDE
CASCAS REGIONAL | 2023 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA

ÁFRICA DO SUL
DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC
| DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL

CHILE
ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA
| 2024 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA
ARTIS RESERVA SAUVIGNON BLANC
| CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALE DE CASABLANCA
ARTIS GRAN RESERVA CHARDONNAY
| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALE DE CASABLANCA

ARGENTINA
LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2023 | MENDOZA
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2025 | SAN JUAN
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2023 | MENDOZA
COMPADRE CHENIN BLANC – CHARDONNAY
| LÂ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LÂ AGRÍCOLA | 2021 | MENDOZA

FASANO

A N G R A D O S R E I S

VINHOS | WINE

ROSATI

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ

| 2022 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2023 | SÃO JOAQUIM | BRASIL

CALABUIG ROSÉ | CASTILLO PERELADA | 2023 | ESPANHA

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

ROSSI

ITÁLIA

BARBERA SANNIO DOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2021 | CAMPANIA

BARBARESCO D.O.C.G. | BRUNO ROCCA | 2018 | PIEMONTE

BAROLO FASANO D.O.C.G. | GIANNI GAGLIARDO | 2018 | PIEMONTE

POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. | MAZZEI | 2022 | TOSCANA

TERRA MAZZEI | MAZZEI | 2020 | TOSCANA

BRANCAIA TRE I.G.T. | BRANCAIA | 2022 | TOSCANA

CHIANTI FASANO D.O.C.G. | POGGIOTONDO | 2024 | TOSCANA

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. | BRANCAIA | 2022 | TOSCANA

LA MASSA I.G.T. | FATTORIA LA MASSA | 2020 | TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI

| CASTELLO BANFI | 2018 | TOSCANA

STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA | VINICULA CANTIOLO | 2021 | PUGLIA

FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO | PODERE BRIZIO | 2017 | TOSCANA

SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2019 | SICILIA

ORLANDO NERO D'AVOLA | 2022 | CANTINE NICOSIA | SICILIA

FRANÇA

CALVET MERLOT | 2022 | PAYSD'OC - LANGUED.O.C.

CALVET BORDEAUX SUPERIOR | 2021 | BORDEAUX

CHATEAU HAUT - MYLES | 2016 | HAUT MED.O.C. | BORDEAUX

CHAPELLE DE PONTESAC | DOMAINES DELON | MÉDOC | 2014

MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR

| CHATEAU D'ISSAN | 2019 | BOURDEAUX

ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR

| ALBERT BICHOT | 2021 | BOURGOGNE

LA CROIX DE BEAUCAILLOU | DUCRU BEAUCAILLOU | 2018 | BORDEAUX

VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS

ESPANHA

DINASTIA VIVANCO RESERVA | 2015 | RIOJA

MARQUES DE MURRIETA RESERVA | 2018 | RIOJA

BORSAO SELECCION GARNACHA

| BODEGAS BORSAO | 2019 | CAMPOS DE BORJA

PORTUGAL

BEYRA COLHEITA | 2021 | BEIRA INTERIOR

BEYRA RESERVA | 2022 | BEIRA INTERIOR

HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA

| ALEXANDRE RELVAS | 2023 | ALENTEJO

LIBANO

LES BETRÈCHES ROUGE | CHATEAU KEFRAYA | 2020 | VALE DO BEKAA

AFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS PINOTAGE | DURBANVILLE HILLS | 2021 | PAARL

BRASIL

DON ABEL TANNAT PREMIUM | DON ABEL | 2022 | SERRA GAÚCHA

MERLOT | VINÍCOLA THERA | 2022 | SÃO JOAQUIM

R\$

180,00

364,00

225,00

495,00

340,00

1.493,00

1.912,00

365,00

336,00

575,00

494,00

885,00

1.005,00

2.817,00

425,00

1.716,00

432,00

265,00

162,00

300,00

572,00

641,00

718,00

562,00

2.230,00

415,00

562,00

1.356,00

288,00

265,00

370,00

272,00

580,00

470,00

462,00

314,00

CHILE

DOMUS AUREA

| CLOS QUEBRADA DE MACUL | 2020 | MAIPO

LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

| SUR VALLES | 2020 | VALE CENTRAL

MERLOT RESERVA | VENTISQUERO | 2023 | VALE DO MAIPO

SYRAH | GRAN RESERVA | LA JOYA | BISQUERTT | 2021 | COLCHAGUA

PINOT NOIR RESERVA | LEYDA | 2022 | CHILE

GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR

| VENTISQUEIRO | 2023 | VALLE DE LEYDA

ARTIS SYRAH GRAN RESERVA

| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALE DE CASA BLANCA

ARGENTINA

TRADICION MALBEC | SUSANA BALBO | 2024 | AGRELO - LUJAN DE CUYO

TRADICION RED BLEND | SUSANA BALBO | 2023 | AGRELLO

FINCAS DEL SUR MABEC | LÀ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA

NIETO SENETINER MALBEC | SENETINER | 2024 | MENDOZA

SYRAH RESERVA | TERRAZAS | 2021 | MENDOZA

LA FLOR MALBEC | PULENTA ESTATE | 2022 | MENDOZA

CHEVAL DES ANDES

| TERRAZAS DE LOS ANDES | MENDOZA | 2017

COMPADRE TEMPRANILLO MALBEC | LÀ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA

COMPADRE SYRAH- MALBEC | LÀ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI

½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

| EPERNAY | CHAMPAGNE | FRANÇA

½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS

VINI

½ CARMENERE RESERVA

| VENTISQUEIRO | 2023 | VALE DE COLCHAGUA

½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE

| BARONE MONTALTO | 2023 | ITALIA

MAGNUM

ROSSI

CHIANTI FASANO MAGNUM

| POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

DOLCI

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES

| 2019 | SAUTERNES

BANYULS CIRERA

| DOMAINE DE MADELOC | 2007

| LANGUED.O.C. | FRANÇA

PORTO

POÇAS

RUBY

TAWNY

10 ANOS

20 ANOS

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *OPTIONAL SERVICE TAX 15%*

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

AMERICAN
EXPRESS

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

