# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO | LUNCH

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL | *OPTIONAL*) — R$ 49,00
SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA
*ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE*

### ANTIPASTI

BURRATA CON PESTO, POMODORO E PINOLI — 114,00
BURRATA AO PESTO, TOMATE E PINOLI
*BURRATA WITH PESTO, TOMATO AND PINOLI*

TIPICI STUZZICHINI BRASILIANI — 62,00
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS (CARNE | QUEIJO | PALMITO E CAMARÃO)
*ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES (MEAT | CHEESE | HEARTS OF PALM AND SHRIMP)*

VINAIGRETTE DI POLPO — 117,00
VINAGRETE DE POLVO
*OCTOPUS VINAIGRETTE*

CALAMARI DORATI — 119,00
LULA À DORÊ
*CRISPY FRIED SQUID*

GAMBERONI SALTATI AGLIO E OLIO — 191,00
CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE
*PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL*

GRANCHIO GRATINATTO — 68,00
CASQUINHA DE SIRI
*CRABMEAT APPETIZER*

GAMBERI E CALAMARI DORATI — 191,00
CAMARÃO E LULA À DORÊ
*DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID*

CROCCHETTA DI BACCALÀ — 74,00
BOLINHO DE BACALHAU
*FRIED CODFISH BALLS*

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO — 162,00
FILÉ MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E GRANA PADANO
*GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN*

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO — 124,00
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO
*BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO*

CARPACCIO DI POLPO — 142,00
CARPACCIO DE POLVO
*OCTOPUS CARPACCIO*

TARTARE DI SALMONE — 117,00
TARTAR DE SALMÃO
*SALMON TARTARE*

### INSALATE

INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI — 87,00
SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA
*HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES*

INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSA DI SENAPE CON MIELE — 97,00
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*

CAESAR SALAD — 96,00
SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR
*GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE*

INSALATA MARE — 135,00
SALADA DE FRUTOS DO MAR
*SEAFOOD SALAD*

### ZUPPA

CREMA DEL GIORNO — 114,00
CREME DO DIA
*CREAM OF THE DAY*

### PASTA

GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI — 119,00
GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS
*GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES*

CULIGIONES DI RICOTTA E LIMONE — 135,00
MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO
*FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON ZEST*

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORO — 166,00
SPAGUETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA
*SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES*

GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA — 176,00
GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS
*PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOPS*

TORTELLI DI BACCALÀ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE — 145,00
TORTELLI DE BACALHAU COM O PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS
*COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ AND DEHYDRATED BLACK OLIVES*

FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA — 141,00
FETTUCCINE NERO COM LULAS E RÚCULA
*FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA*

SPAGHETTI AL MARE — 211,00
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR
*SEAFOOD SPAGHETTI*

PENNE AL PESTO E GAMBERI — 187,00
PENNE AO PESTO COM CAMARÕES
*PENNE WITH PESTO AND SHRIMP*

LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE — 161,00
LASAGNA VERDE A BOLONHESA
*GREEN LASAGNA BOLOGNESE*

### RISOTTI

RISOTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO — 145,00
RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
*BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH TOMATO AND BASIL*

RISOTTO DI POLPO — 236,00
RISOTO DE POLVO
*OCTOPUS RISOTTO*

RISOTTO AI GAMBERI — 198,00
RISOTO COM CAMARÕES
*SHRIMP RISOTTO*

RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÙ DI FILETTO — 202,00
RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI
*PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND RÔTI SAUCE*

AMERICAN EXPRESS

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## PIATTI PRINCIPALI

PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI E FETTUCCINE DI VERDURE — 214,00
PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES
*WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE AND VEGETABLE FETTUCCINE*

FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE — 214,00
FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO
*GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE*

COSTATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE — 329,00
PRIME RIB GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS
*GRILLED PRIME RIB WITH VEGETABLES*

PICANHA ALLA GRIGLIA — 250,00
PICANHA GRELHADA
*GRILLED SIRLOIN*

SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE — 214,00
SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO
*GRILLED SALMON WITH LEMON RISOTTO*

FILETTO DI MANZO CON RISOTTO AL PARMIGIANO — 207,00
FILÉ MIGNON COM RISOTO PARMESÃO
*FILLET MIGNON WITH PARMESAN RISOTTO*

MINI SPEZZATINO DI FILETTO — 172,00
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA,
OVO FRITO E FAROFA DE BANANA
*MIGNON FILET WITH RICE, BEANS, POTATOES, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS*

FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA — 172,00
FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS
*BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES*

### CONDIVIDERE
PARA DUAS PESSOAS | *SERVES TWO PEOPLE*

MOQUECA DI PESCE — 332,00
PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
*WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO*

MOQUECA MISTA — 397,00
CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
*SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO*

MOQUECA DI GAMBERI — 376,00
CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
*SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO*

GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE — 819,00
PEIXE, POLVO, LULA, VIEIRA, CAMARÃO, LAGOSTIM E LEGUMES GRELHADOS
*FISH, OCTOPUS, SQUID, SCALLOPS, PRAWN, CRAYFISH AND GRILLED VEGETABLES*

### BAMBINI

MENU BAMBINI — 98,00
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS
*UP TO 12 YEARS OLD | INCLUDES 3 SIDE DISHES*

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

POLLO
PEITO DE FRANGO
*GRILLED CHICKEN BREAST*

FILETTO DI MANZO
FILÉ MIGNON
*FILET MIGNON*

CONTORNI — 41,00

RISO AL VAPORE | ARROZ BRANCO | *WHITE RICE*

FAGIOLO | FEIJÃO | *BEANS*

PATATE RUSTICHE | BATATA RÚSTICA FRITA | *FRIED RUSTIC POTATOES*

PURE DI PATATE | PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATO*

VERDURE ALLA GRIGLIA | LEGUMES SALTEADOS | *SAUTEED VEGETABLES*

SPAGHETTI AL SUGO | PENNE POMODORO | *PENNE WITH TOMATO SAUCE*

SPAGHETTI AL SUGO BIANCO | SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | *SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE*

## DOLCI — R$

SORBET DI MANGO CON MENTA — 39,00
SORBET DE MANGA COM HORTELÃ
*MANGO SORBET WITH MINT*

SPUMONI CON FRUTTI TROPICALI MISTI — 47,00
CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS
*VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS*

MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA — 48,00
MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS
*COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP*

SEMIFREDDO AL CARAMELLO — 56,00
SEMIFREDO DE CARAMELO
*CARAMEL SEMIFREDDO*

CRÈME CARAMEL — 49,00
PUDIM DE LEITE
*MILK PUDDING*

CARAMELLE AL COCCO CON GELATO ALLA VANIGLIA — 49,00
COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME
*CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM*

BROWNIE DI CIOCCOLATO CON GELATO — 56,00
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA
*CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM*

CHEESECAKE — 54,00
CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA
*CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE*

GELATI DEL GIORNO — 39,00
SORVETE DO DIA
*ICE CREAM OF THE DAY*

FRUTTA DI STAGIONE — 40,00
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 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

**JANTAR | DINNER**

*COUVERT (OPCIONAL | *OPTIONAL*) R$ 49,00
SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA
*ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE*

## 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 FROM THE REGION 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*

## ZUPPA

CREMA DEL GIORNO
CREME DO DIA
*CREAM OF THE DAY*

## PASTA

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

GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI
GNOCCH COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS
*GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES*

GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA
GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM MOLHO DE TOMATE, CREME DE LEITE
E VODKA LEVEMENTE APIMENTADOS
*VODKA TOASTED GNOCCHI*

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORINI
SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA
*SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES*

CULURGIONES RICOTTA E LIMONE
MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA,
MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO
*FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS*

TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE
TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ
E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS
*COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES*

FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RÚCOLA
FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA
*FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA*

PENNE ALLA NAPOLETANA
PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO
*PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, PEPPER AND BASIL*

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
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

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 AND VEGETABLE FETTUCCINE*

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 BAROA POTATO MASHED*

MANZO AL MARSALA
ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE GRANA PADANO
*RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTO*

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 WITH ROSEMARY*

MINI SPEZZATINO DI FILETTO
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 A PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS
*FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES*

## PANINI

CHEESEBURGUER
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 | INCLUDES 3 SIDE DISHES*

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

POLLO
PEITO DE FRANGO
*GRILLED CHICKEN BREAST*

FILETTO DI MANZO
FILÉ MIGNON
*GRILLED FILET MIGNON*

## CONTORNI

RISO AL VAPORE | ARROZ BRANCO | *WHITE RICE*

FAGIOLO | FEIJÃO | *BEAN*

PATATE RUSTICHE | BATATA RÚSTICA FRITA | *FRIED RUSTIC POTATOES*

PURE DI PATATE | PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATO*

VERDURE ALLA GRIGLIA | LEGUMES SALTEADOS | *SAUTEED VEGETABLES*

SPAGHETTI ALPOMODORO | PENNE POMODORO | *PENNE WITH TOMATO SAUCE*

SPAGHETTI AL SUGO BIANCO | 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 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

ANGRA DOS REIS

## DRINKS

### CLÁSSICOS

BLOODY MARY — R$ 56,00
VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO
*KETEL ONE VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE*

COSMOPOLITAN — 60,00
VODKA KETEL ONE, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY
*KETEL ONE VODKA, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE*

CAIPIRINHA | VODKA — 62,00
VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR
*KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR*

MOSCOW MULE — 73,00
VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE
*KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE AND GINGER FOAM*

GIN TÔNICA — 65,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA
*TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC*

GIN PRAIA — 69,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE
*TANQUERAY LONDON DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRENADINE*

DRY MARTINI — 70,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO
*TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH*

NEGRONI — 73,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
*TANQUERAY LONDON DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER*

FITZGERALD — 65,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA
*TANQUERAY LONDON DRY GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, BITTER*

MARGARITA — 52,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, LICOR LARANJA, SUCO LIMÃO
*TEQUILA DON JULIO SILVER, ORANGE LIQUEUR, LIME JUICE*

CAIPIRINHA | CACHAÇA — 44,00
CACHAÇA YPIOCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR
*YPIOCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR*

CAIPIRINHA | SAKÊ — 49,00
SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR
*SAKE, FRUITS AND SUGAR*

MOJITO — 112,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, ÁGUA COM GÁS E XAROPE DE AÇÚCAR
*ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SPARKLING WATER AND SYRUP*

WHISKY SOUR — 82,00
WHISKY BULLEIT BOURBON, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR
*WHISKY BULLEIT BOURBON, LEMON AND SYRUP*

MANHATTAN — 64,00
WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER
*WHISKY BULLEIT BOURBON, RED VERMOUTH AND BITTER*

OLD FASHIONED — 63,00
WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR
*WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTERS AND SYRUP*

PENICILLIN — 65,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GENGIBRE, MEL E LIMÃO
*WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GINGER, HONEY AND LIME*

BELLINI — 75,00
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
*SPARKLING WINE AND PEACH PULP*

APEROL SPRITZ — 55,00
APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA
*APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE*

### CLERICOT — R$ 237,00

ESPUMANTE | *SPARKLING WINE*
VINHO BRANCO | *WHITE WINE*

### AUTORAIS | SIGNATURE COCKTAIL

NORTHERN GARDEN — 86,00
VODKA CÎROC, SUCO DE LIMÃO, MEL, PEPINO, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS
*CÎROC VODKA, LEMON JUICE, HONEY, CUCUMBER, MINT AND SPARKLIN GWATER*

GISELA — 68,00
VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE MELANCIA, PIMENTA VERMELHA
*KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE, WATERMELON SYRUP, RED PEPPER*

SPLASH MALIBU — 58,00
VODKA KETEL ONE, RUM DE COCO ÁGUA TONICA, SUCO ABACAXI
*KETEL ONE VODKA, COCONUT RUM, TONIC WATER, PINEAPLE JUICE*

TEN & THYME — 82,00
GIN TANQUERAY Nº TEN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E ÁGUA TÔNICA
*TANQUERAY Nº TEN GIN, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY AND TONIC WATER*

STRAWBERRY FIZZ — 73,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, MORANGO, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR E ÁGUA COM GÁS
*TANQUERAY LONDON DRY GIN, STRAWBERRY, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER*

PALOMA — 98,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO, SUCO DE POMELO, XAROPE DE AÇÚCAR, ÁGUA COM GÁS
*DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE, GRAPE FRUIT JUICE, SUGAR SYRUP, SPARKING WATER*

VOLCANO FRESH — 185,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, RUN DE COCO, SUCO DE LARANJA, SUCO ABACAXI, GRENADINE
*ZACAPA CENTENARIO RUM, COCONUT RUM, ORANGE JUICE, PINEAPLE JUICE, GRENADINE*

ZACAPA OLD FASHIONED — 112,00
RUM ZACAPA CENTENARIO XO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA E LARANJA
*ZACAPA CENTENARIO XO RUM, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA AND ORANGE*

GOLD & APPLE SOUR — 126,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E SOUR MIX
*JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SOUR MIX*

BLUE RUSTY NAIL — 351,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL E LICOR DRAMBUIE
*JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY AND DRAMBUIE LIQUEUR*

### MOCKTAILS

GIN TÔNICA ZERO — 48,00
GIN SEM ÁLCOOL, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM E ZIMBRO
*NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, JUNIPER*

SPRITZ — 52,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APEROL SEM ÁLCOOL, FATIAS DE LARANJA BAHIA
*NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APEROL, ORANGE SLICES*

VIRGIN MIMOSA — 52,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE LARANJA
*NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE, ORANGE JUICE*

BELINI CERO — 55,00
ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, POLPA DE PESSEGO
*NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, PEACH PURÉE*

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## DRINKS

### BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

| | R$ |
|---|---|
| ÁGUA MINERAL \| *WATER* | 16,00 |
| S. PELLEGRINO 505ML | 40,00 |
| ACQUA PANNA 505ML | 40,00 |
| REFRIGERANTE \| *SODAS* | 18,00 |
| SUCO NATURAL \| *FRESH JUICE* | 26,00 |
| SUCO DE TOMATE \| *TOMATO JUICE* | 33,00 |
| ENERGÉTICO \| *ENERGY DRINK* | 35,00 |
| COQUETEL SEM ÁLCOOL \| *NON-ALCOHOLIC DRINK* | 32,00 |

### CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

| | |
|---|---|
| ESPRESSO | 12,00 |
| CAPPUCCINO | 16,00 |
| CHÁ | 15,00 |

### BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES

### CERVEJA | BEER

| | |
|---|---|
| CORONA \| PILSEN \| MÉXICO \| 330 ML | 28,00 |
| CORONA CERO - 0% ALCOOL \| PILSEN \| MÉXICO \| 330 ML | 28,00 |
| BECK'S \| GERMAN LAGER PURO MALTE \| ALEMANHA \| 330 ML | 27,00 |
| STELLA ARTOIS PURE GOLD \| LAGER \| BÉLGICA \| 330 ML | 26,00 |
| STELLA ARTOIS \| LAGER \| BÉLGICA \| 330ML | 26,00 |
| PATAGONIA \| IPA \| ARGENTINA \| 355ML | 39,00 |

### VODKA

| | |
|---|---|
| CIROC FLAVOURS \| FRANÇA | 77,00 |
| CIROC \| FRANÇA | 67,00 |
| KETEL ONE \| HOLANDA | 58,00 |
| KETEL ONE FLAVOURS \| HOLANDA | 58,00 |
| BELVEDERE \| POLÔNIA | 65,00 |
| GREY GOOSE \| FRANÇA | 65,00 |
| ABSOLUT \| SUÉCIA | 58,00 |
| WYBOROWA \| POLÔNIA | 56,00 |

### VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

| | |
|---|---|
| ANTICA FORMULA \| ITÁLIA | 63,00 |
| UNDERBERG \| ALEMANHA | 62,00 |
| PUNT & MES \| ITÁLIA | 51,00 |
| FERNET BRANCA \| ARGENTINA | 48,00 |
| FERNET BRANCA MENTA \| ARGENTINA | 48,00 |
| LILLET BLANC \| FRANÇA | 47,00 |
| LILLET ROSE \| FRANÇA | 47,00 |
| LUCANO \| ITÁLIA | 42,00 |
| RAMAZZOTTI ROSATO | 38,00 |
| RAMAZZOTTI AMARO | 38,00 |

### GIN

| | |
|---|---|
| TANQUERAY Nº TEN | 84,00 |
| TANQUERAY LONDON DRY | 62,00 |
| GORDONS | 59,00 |
| GIN MARE | 183,00 |
| MONKEY SLOE GIN | 139,00 |
| MONKEY 47 | 120,00 |
| HENDRICK'S | 106,00 |
| BEEFEATER 24 | 78,00 |
| BEEFEATER DRY GIN | 59,00 |
| BEEFEATER BOTANICS | 59,00 |
| BEEFEATER PINK | 59,00 |
| AMÁZZONI | 59,00 |
| AMÁZZONI MANIUARA | 59,00 |
| AMÁZZONI RIO NEGRO | 59,00 |
| BOMBAY | 59,00 |

### TEQUILA

| | R$ |
|---|---|
| DON JULIO 1942 | 155,00 |
| DON JULIO ANEJO | 115,00 |
| DON JULIO REPOSADO | 105,00 |
| DON JULIO BLANCO | 94,00 |
| JOSE CUERVO PLATINO | 111,00 |
| ALTOS PLATA | 87,00 |
| HERRADURA REPOSADO \| 100% AGAVE | 79,00 |
| JOSE CUERVO TRADICIONAL \| 100% AGAVE | 84,00 |
| JOSE CUERVO SILVER/GOLD | 50,00 |

### SAKE

| | |
|---|---|
| SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML | 175,00 |
| SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML | 137,00 |
| GEKKEIKAN SILVER | 48,00 |
| JUN DAITI | 39,00 |

### CACHAÇA

| | |
|---|---|
| YPIOCA 5 CHAVES \| MARANGUAPE – CE | 85,00 |
| YPIOCA 160 \| MARANGUAPE – CE | 62,00 |
| YPIOCA 150 \| MARANGUAPE – CE | 45,00 |
| YPIOCA SILVER | 39,00 |
| JANEIRO \| RESENDE - RJ | 39,00 |

### RUM

| | |
|---|---|
| ZACAPA XO \| GUATEMALA | 174,00 |
| ZACAPA CENTENARIO \| GUATEMALA | 100,00 |
| HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. \| CUBA | 63,00 |
| HAVANA 3 Y.O. \| CUBA | 48,00 |
| BACARDI RESERVA \| PORTO RICO | 44,00 |

### AGUARDENTE | SPIRIT

| | |
|---|---|
| ADEGA VELHA \| PORTUGAL | 114,00 |
| POIRE WILLIAMS \| G.E. MASSEN \| FRANÇA | 67,00 |
| KIRSCH \| ARTHUR METZ \| FRANÇA | 64,00 |
| PISCO \| CAPEL \| CHILE | 51,00 |
| STEINHAEGER \| SCHLICHTE \| ALEMANHA | 46,00 |

### ANISADOS | ANISE FLAVORED

| | |
|---|---|
| RICARD \| FRANÇA | 51,00 |
| PERNOD \| FRANÇA | 51,00 |

### LICOR | LIQUEUR

| | |
|---|---|
| BAILEY'S | 48,00 |
| LICOR 43 | 67,00 |
| LIMONCELLO | 65,00 |
| TIA MARIA | 59,00 |
| KAHLUA | 55,00 |
| COINTREAU NOIR | 53,00 |
| GRAND MARNIER | 53,00 |
| MOZZART | 49,00 |
| DISSARONO | 49,00 |
| DRAMBUIE | 48,00 |
| PEACHTREE | 46,00 |
| AMARULA | 45,00 |
| SAMBUCA MOLINARI | 45,00 |
| COINTREAU NACIONAL | 45,00 |
| MARASCHINO | 45,00 |
| FRANGELICO | 45,00 |
| STREGA | 39,00 |
| CASSIS DIJON | 38,00 |
| MALIBU | 37,00 |

# FASANO

ANGRA DOS REIS

| **SCOTCH SINGLE MALT** | R$ |
|---|---|
| THE SINGLETON 12 Y.O \| HIGHLAND | 125,00 |
| TALISKER 10 Y.O \| ISLE SKYE | 111,00 |
| CARDHU 12 Y.O \| SPEYSIDE | 71,00 |
| THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. \| HIGHLAND | 870,00 |
| THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. \| HIGHLAND | 490,00 |
| THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. \| HIGHLAND | 250,00 |
| THE GLENLIVET 18 Y.O. \| SPEYSIDE | 198,00 |
| GLENFIDDICH 18 Y.O. \| SPEYSIDE | 165,00 |
| LAPHROAIG 10 Y.O \| ISLAY | 160,00 |
| ARDBEG \| ISLAY | 159,00 |
| GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. \| HIGHLAND | 155,00 |
| THE GLENLIVET 15 Y.O. \| SPEYSIDE | 140,00 |
| DALMORE 12 Y.O. \| HIGHLAND | 133,00 |
| ABERLOUR 14 Y. O. | 132,00 |
| GLENFIDDICH 15 Y.O. \| SPEYSIDE | 132,00 |
| GLENMORANGIE 10 Y.O. \| HIGHLAND | 125,00 |
| GLENFIDDICH 12 Y.O. \| SPEYSIDE | 112,00 |
| THE GLENLIVET CARIBBEAN \| SPEYSIDE | 98,00 |
| THE GLENLIVET FOUNDER'S \| SPEYSIDE | 84,00 |

| **SCOTCH WHISKY PREMIUM** | |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | 326,00 |
| JOHNNIE WALKER 18 Y.O. | 157,00 |
| JOHNNIE WALKER SWING | 138,00 |
| JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE | 111,00 |
| BUCHANAN'S 18 Y.O. | 185,00 |
| CHIVAS REGAL 25 Y.O. | 659,00 |
| ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O. | 330,00 |
| ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O. | 299,00 |
| ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O. | 268,00 |
| GLENKINCHIE 10 Y.O. \| LOWLAND | 165,00 |
| FAMOUS GROUSE 18 Y.O. | 160,00 |
| CHIVAS REGAL 18 Y.O. | 130,00 |
| BALLANTINE'S 17 Y.O. | 130,00 |
| DIMPLE 15 Y.O. | 111,00 |
| CHIVAS REGAL 15 Y.O | 98,00 |
| CHIVAS REGAL 13 Y.O. | 70,00 |

| **SCOTCH WHISKY 12 Y.O.** | |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK | 65,00 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 58,00 |
| BUCHANAN'S | 66,00 |
| OLD PARR | 59,00 |
| CHIVAS REGAL | 60,00 |
| DEWAR'S | 50,00 |
| OLD PARR SILVER | 49,00 |
| FAMOUS GROUSE | 49,00 |
| LOGAN | 48,00 |
| BALLANTINE'S | 46,00 |

| **SCOTCH WHISKY STANDARD** | |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 49,00 |
| WHITE HORSE | 45,00 |
| BLACK & WHITE | 41,00 |
| CUTTY SARK | 43,00 |
| BALLANTINE'S FINEST | 49,00 |
| FAMOUS GROUSE | 45,00 |
| J & B RARE | 43,00 |
| DEWAR'S WHITE LABEL | 42,00 |
| BELL'S BLENDED | 42,00 |

| **BOURBON WHISKEY** | R$ |
|---|---|
| BULLEIT | 71,00 |
| SINGLE BARREL | 84,00 |
| GENTLEMAN JACK | 80,00 |
| WOODFORD RESERVE | 75,00 |
| MAKER'S MARK | 75,00 |
| JACK DANIEL'S | 60,00 |
| WILD TURKEY | 60,00 |
| JIM BEAM WHITE | 56,00 |
| JIM BEAM BLACK | 56,00 |

| **IRISH WHISKEY** | |
|---|---|
| JAMESON CASKMATES | 45,00 |
| JAMESON \| STANDARD | 43,00 |

| **JAPANESE WHISKEY** | |
|---|---|
| THE YAMAZAKI 12 Y.O. | 337,00 |
| HIBIKI | 190,00 |
| THE CHITA SUNTORY | 163,00 |

| **CONHAQUE \| COGNAC** | |
|---|---|
| HENNESSY XO | 267,00 |
| MARTELL XO | 203,00 |
| HENNESSY VSOP | 125,00 |
| COURVOISIER VSOP | 115,00 |
| MARTELL VSOP | 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

ANGRA DOS REIS

## 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 62,00

FRANÇA
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 290,00

**BIANCHI** 150 ml

ITÁLIA
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 68,00
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO

CHILE
ARTIS RESERVA SAUVIGNON BLANC 47,00
CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASA BLANCA

ARGENTINA
COMPADRE CHENIN – CHARDONNAY | LÀ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA 45,00

**ROSATI** 150 ml

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ 40,00
| 2022 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

**ROSSI** 150 ml

FRANÇA
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS 92,00
CALVET MERLOT | 2022 | PAYSD'OC - LANGUEDOC 50,00

ARGENTINA
COMPADRE TEMPRANILLO – MALBEC | LÀ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA 45,00

**DOLCE** 75 ml

LÊS LEGENDES | 2019 | SAUTERNES 275,00

**PORTO** 75 ml

POÇAS
RUBY 49,00
TAWNY 49,00
10 ANOS 140,00
20 ANOS 270,00

**SPUMANTI** GARRAFA

BRASIL
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 235,00
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI 298,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. 720,00
| DE FAVERI | 2023 | VENETO

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.440,00
G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS 1.265,00
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 990,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY 1.290,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 1.212,00
RUINART BLANC DE BLANCS | REIMS 1.890,00
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY 3.590,00
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT 1.590,00
| PHILIPPONNAT | VALÉE-DE-LA MARNE
KRUG GRAND CUVEE | REIMS 3.890,00

**SPUMANTI ROSÉ**

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI 296,00
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI 298,00

**CHAMPAGNE ROSÉ** R$

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.630,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY 4.250,00
G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS 1.315,00
LANSON BRUT ROSÉ | REIMS 919,00
MOET & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.285,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS 1.300,00
DOM PERIGNON ROSÊ | MOET & CHANDON | 2008 | EPERNAY 5.235,00

**CHAMPAGNE DEMI SEC**

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS 1.196,00

**SUGESTÃO SOMMELIER**

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT | PINTO BANDEIRA | BRASIL 225,00
ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP 215,00
CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA | ITÁLIA
BARBARESCO D.O.C.G | BRUNO ROCCA | 2018 | PIEMONTE | ITÁLIA 1.051,00
BRANCAIA TRE I.G.T | BRANCAIA | 2022 | TOSCANA | ITÁLIA 402,00
LES BRETÈCHES ROUGE 405,00
| CHATEAU KEFRAYA | 2020 | VALE DO BEKAA | LÍBANO
DURBANVILLE HILLS PINOTAGE 335,00
| DURVANVILLE HILLS | 2021 | PAARL | ÁFRICA DO SUL

**BIANCHI**

BRASIL
SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2025 | SÃO JOAQUIM 475,00
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2024 | SÃO JOAQUIM 389,00

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI 580,00
PALÁS GAVI | MICHELE CHIARLO | 2021 | PIEMONTE 535,00
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 330,00
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO
FIANO SANNIO OOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2023 | CAMPANIA 257,00
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T. 330,00
| BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA 296,00
LANGHE CHARDONNAY | TENUTA ROCCA | 2021 | PIEMONTE 1.028,00
CONTE DELLA VIPERA | ANTINORI | 2022 | ÚMBRIA 1.123,00
ETNA BIANCO | TENUTA DELLE TERRE NERE | 2022 | SICÍLIA 1.506,00

FRANÇA
MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU 3.908,00
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU 4.206,00
| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE
CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2023 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE 1.530,00
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2023 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE 930,00
CLOS FLORIDENE 1.023,00
| DENIS DUBORDIEU DOMANIES | 2018 | BORDEAUX-GRAVES

PORTUGAL
QUINTA CARVALHAIS BRANCO | QUINTA DOS CARVALHAIS | 2022 730,00
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA 335,00
| MARCIO LOPES | 2023 | VINHO VERDE
CASCAS REGIONAL | 2023 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA 250,00

ÁFRICA DO SUL
DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC | DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL 525,00

CHILE
ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA 195,00
| 2024 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA 272,00
ARTIS RESERVA SAUVIGNON BLANC 185,00
| CASA DEL BOSQUE | 2024 | VALE DE CASABLANCA
ARTIS GRAN RESERVA CHARDONNAY 297,00
| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALE DE CASABLANCA

ARGENTINA
LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2023 | MENDOZA 440,00
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2025 | SAN JUAN 190,00
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2023 | MENDOZA 307,00
COMPADRE CHENIN BLANC – CHARDONNAY 185,00
| LÀ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LÀ AGRÍCOLA | 2021 | MENDOZA 235,00

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## VINHOS | WINE

### ROSATI

| | R$ |
|---|---|
| ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ \| 2022 \| ERRAZURIZ OVALLE \| COLCHAGUA \| CHILE | 180,00 |
| ROSÉ \| VINÍCOLA THERA \| 2023 \| SÃO JOAQUIM \| BRASIL | 475,00 |
| CALABUIG ROSÉ \| CASTILLO PERELADA \| 2023 \| ESPANHA | 225,00 |
| CÔTES DU RHÔNE ROSE \| E. GUIGAL \| 2020 \| FRANÇA | 555,00 |

### ROSSI

ITÁLIA

| | |
|---|---|
| BARBERA SANNIO DOP \| CANTINA DI SOLOPACA \| 2021 \| CAMPANIA | 399,00 |
| BAROLO FASANO D.O.C.G. \| GIANNI GAGLIARDO \| 2018 \| PIEMONTE | 1.785,00 |
| POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. \| MAZZEI \| 2022 \| TOSCANA | 365,00 |
| TERRA MAZZEI \| MAZZEI \| 2020 \| TOSCANA | 360,00 |
| PALÁS BARBERA D'ASTI DOC \| MICHELE CHIARLO \| 2020 \| PIEMONTE | 554,00 |
| CHIANTI FASANO D.O.C.G. \| POGGIOTONDO \| 2024 \| TOSCANA | 494,00 |
| CHIANTI CLÁSSICO PANZANELLO \| PANZANELLO \| PANZANO | 1.077,00 |
| VOLPAIA CHIANTI CLÁSSICO \| CASTELLO DI VOLPAIA \| 2020 \| TOSCANA | 966,00 |
| CHIANTI CLÁSSICO BASTIONI \| COLLAZZI \| 2020 \| TOSCANA | 641,00 |
| BARBERA D'ALBA \| MASSOLINO \| 2023 \| PIEMONTE | 1.249,00 |
| VIE CAVE IGT MALBEC \| FATTORIA ALDOBRANDESCA \| 2020 \| TOSCANA | 1.087,00 |
| CAMIGLIANO PODERUCCIO \| CAMIGLIANO \| 2016 \| TOSCANA | 787,00 |
| PALÁS BAROLO \| MICHELE CHIARLO \| 2020 \| PIEMONTE | 1.805,00 |
| CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. \| BRANCAIA \| 2022 \| TOSCANA | 640,00 |
| TAURASI RESERVA \| TENUTA CAVALIER PEPE \| CAMPAGNIA | 1.907,00 |
| CAMIGLIANO BRUNELLO DI MONTALCINO \| CAMIGLIANO \| 2019 \| MONTALCINO | 1.974,00 |
| MONTEFALCO SAGRANTINO \| LE CIMATE \| 2015 \| UMBRIA | 2.033,00 |
| BAROLO \| TENUTA ROCCA \| 2018 \| PIEMONTE | 2.085,00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO \| CAPANNA \| 2018 \| TOSCANA | 2.261,00 |
| BAROLO MASSOLINO \| MASSOLINO \| 2023 \| PIEMONTE | 3.103,00 |
| STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA \| VINICULA CANTIOLO \| 2021 \| PUGLIA | 445,00 |
| FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO \| PODERE BRIZIO \| 2017 \| TOSCANA | 2.080,00 |
| ORLANDO NERO D'AVOLA \| 2022 \| CANTINE NICOSIA \| SICILIA | 265,00 |

FRANÇA

| | |
|---|---|
| CALVET MERLOT \| 2022 \| PAYSD'OC - LANGUED.O.C. | 230,00 |
| CALVET BORDEAUX SUPERIOR \| 2021 \| BORDEAUX | 372,00 |
| CHATEAU HAUT - MYLES \| 2016 \| HAUT MED.O.C. \| BORDEAUX | 640,00 |
| ALBERT BICHOT BEAUNE \| ALBERT BICHOT \| 2023 \| BOURGOGNE | 1.185,00 |
| CROZES-HERMITAGE \| MAISON LES ALEXANDRINS \| 2020 \| RHÔNE | 1.477,00 |
| ALOXE CORTON \| ALBERT BICHOT BEAUNE \| 2022 | 1.687,00 |
| ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR | 660,00 |
| VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION \| 2022 \| VAUCHER PÈRE & FILS | 432,00 |

ESPANHA

| | |
|---|---|
| HACIENDA MONTECORTO \| ALVARO DOMECQ \| 2018 \| CASTILLA LA MANCHA | 337,00 |
| PARADA DE ATAUTA \| DOMINIO DE ATAUTA \| 2020 \| RIBERA DEL DUERO | 876,00 |
| MARQUES DE RISCAL RESERVA \| MARQUES DE RISCAL \| 2020 | 893,00 |
| BASKUNES TEMPRANILLO \| CUPANI \| 2016 \| RIOJA | 1.390,00 |
| PINTIA \| VEGA SICILIA \| 2019 \| SAN RONAN DE HORNIJA | 2.733,00 |
| EMILIO MORO \| EMILIO MORO \| RIBERA DEL DUERO \| 2020 | 998,00 |
| MARQUES DE MURRIETA RESERVA \| 2018 \| RIOJA | 1.356,00 |

PORTUGAL

| | |
|---|---|
| BEYRA COLHEITA \| 2021 \| BEIRA INTERIOR | 285,00 |
| BEYRA RESERVA \| 2022 \| BEIRA INTERIOR | 415,00 |
| HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA \| ALEXANDRE RELVAS \| 2023 \| ALENTEJO | 408,00 |

BRASIL

| | |
|---|---|
| DON ABEL TANNAT PREMIUM \| DON ABEL \| 2022 \| SERRA GAÚCHA | 525,00 |
| MERLOT \| VINÍCOLA THERA \| 2022 \| SÃO JOAQUIM | 385,00 |

CHILE

| | |
|---|---|
| DOMUS AUREA \| CLOS QUEBRADA DE MACUL \| 2020 \| MAIPO | 1.980,00 |
| TARAPACA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON \| TARAPACÁ \| 2021 \| VALE DO MAIPO | 951,00 |
| LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON \| SUR VALLES \| 2020 \| VALE CENTRAL | 260,00 |
| MERLOT RESERVA \| VENTISQUERO \| 2023 \| VALE DO MAIPO | 190,00 |
| PINOT NOIR RESERVA \| LEYDA \| 2022 \| CHILE | 235,00 |
| GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR \| VENTISQUEIRO \| 2023 \| VALLE DE LEYDA | 318,00 |
| ARTIS SYRAH GRAN RESERVA \| CASA DEL BOSQUE \| 2023 \| VALE DE CASA BLANCA | 297,00 |

ARGENTINA

| | |
|---|---|
| TRADICION MALBEC \| SUSANA BALBO \| 2024 \| AGRELO - LUJAN DE CUYO | 265,00 |
| TRADICION RED BLEND \| SUSANA BALBO \| 2023 \| AGRELLO | 267,00 |
| FINCAS DEL SUR MABEC \| LÀ AGRÍCOLA \| 2024 \| MENDOZA | 185,00 |
| NIETO SENETINER MALBEC \| SENETINER \| 2024 \| MENDOZA | 265,00 |
| SYRAH RESERVA \| TERRAZAS \| 2021 \| MENDOZA | 305,00 |
| LA FLOR MALBEC \| PULENTA ESTATE \| 2022 \| MENDOZA | 405,00 |
| ALBANEVE SINGLE VINEYARD MALBEC \| ALTA VISTA \| 2018 \| MENDOZA | 1.184,00 |
| CHEVAL DES ANDES \| TERRAZAS DE LOS ANDES \| MENDOZA \| 2017 | 1.890,00 |
| COMPADRE TEMPRANILLO MALBEC \| LÀ AGRÍCOLA \| 2024 \| MENDOZA | 180,00 |
| COMPADRE SYRAH- MALBEC \| LÀ AGRÍCOLA \| 2024 \| MENDOZA | 180,00 |

### ALTRI FORMATI

| | R$ |
|---|---|

### MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI

| | |
|---|---|
| ½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT \| EPERNAY \| CHAMPAGNE \| FRANÇA | 508,00 |
| ½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT \| REIMS | 647,00 |

VINI

| | |
|---|---|
| ½ CARMENERE RESERVA \| VENTISQUEIRO \| 2023 \| VALE DE COLCHAGUA | 100,00 |
| ½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE \| BARONE MONTALTO \| 2023 \| ITÁLIA | 165,00 |

### MAGNUM

ROSSI

| | |
|---|---|
| CHIANTI FASANO MAGNUM \| POGGIOTONDO \| 2020 \| TOSCANA | 1.035,00 |

### DOLCI

| | |
|---|---|
| LÊS LEGENDES \| 2019 \| SAUTERNES \| 750ML | 1.996,00 |
| BANYULS CIRERA \| DOMAINE DE MADELOC \| 2007 \| LANGUED.O.C. \| FRANÇA | 849,00 |

### PORTO

POÇAS

| | |
|---|---|
| RUBY | 242,00 |
| TAWNY | 244,00 |
| 10 ANOS | 554,00 |
| 20 ANOS | 1.300,00 |

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*

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

AMERICAN EXPRESS