

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL <i>OPTIONAL</i>) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA <i>ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE</i>		R\$ 49,00	PASTA	R\$
ANTIPASTI			🍷 GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS <i>GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES</i>	119,00
✂️	BURRATA CON PESTO, POMODORO E PINOLI BURRATA AO PESTO, TOMATE E PINOLI <i>BURRATA WITH PESTO, TOMATO AND PINOLI</i>	114,00	CULIGIONES DI RICOTTA E LIMONE MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO <i>FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON ZEST</i>	135,00
	TIPICI STUZZICHINI BRASILIANI MINI PASTÉIS (CARNE QUEIJO PALMITO E CAMARÃO) <i>BRAZILIAN FRIED PASTRIES (MEAT CHEESE HEARTS OF PALM AND SHRIMP)</i>	62,00	SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORO SPAGUETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA <i>SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES</i>	166,00
✂️	VINAIGRETTE DI POLPO VINAGRETE DE POLVO <i>OCTOPUS VINAIGRETTE</i>	117,00	🍷 GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS <i>PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOPS</i>	176,00
✂️	CALAMARI DORATI LULA À DORÉ <i>CRISPY FRIED SQUID</i>	119,00	TORTELLI DI BACCALÀ CON SALSА VELUTATA E OLIVE NERE TORTELLI DE BACALHAU COM O PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS <i>COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</i>	145,00
✂️	GAMBERONI SALTATI AGLIO E OLIO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE <i>PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL</i>	191,00	🍷 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULAS E RÚCULA <i>FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA</i>	141,00
	GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI <i>CRABMEAT APPETIZER</i>	68,00	🍷 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	211,00
🍷	GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ <i>DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID</i>	191,00		
	CROCCHETTA DI BACCALÀ BOLINHO DE BACALHAU <i>FRIED CODFISH BALLS</i>	74,00		
✂️	TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO FILÉ MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E GRANA PADANO <i>GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	162,00	🍷 PENNE AL PESTO E GAMBERI PENNE AO PESTO COM CAMARÕES <i>PENNE WITH PESTO AND SHRIMP</i>	187,00
✂️	CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO</i>	124,00	LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE LASAGNA VERDE A BOLONHESA <i>GREEN LASAGNA BOLOGNESE</i>	161,00
✂️	CARPACCIO DI POLPO CARPACCIO DE POLVO <i>OCTOPUS CARPACCIO</i>	142,00		
✂️	TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO <i>SALMON TARTARE</i>	117,00	✂️ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH TOMATO AND BASIL</i>	145,00
INSALATE			✂️ RISOTTO DI POLPO RISOTO DE POLVO <i>OCTOPUS RISOTTO</i>	236,00
✂️	INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI 🍷 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA 🍷 <i>HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES</i>	87,00		
✂️	INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSА 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>	97,00	✂️ RISOTTO AI GAMBERI RISOTO COM CAMARÕES <i>SHRIMP RISOTTO</i>	198,00
	CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR <i>GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE</i>	96,00	✂️ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÙ DI FILETTO RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI <i>PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND RÔTI SAUCE</i>	202,00
✂️	INSALATA MARE SALADA DE FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SALAD</i>	135,00		
ZUPPA				
✂️	CREMA DEL GIORNO 🍷 CREME DO DIA 🍷 <i>CREAM OF THE DAY</i>	114,00		

FASANO

ANGRA DOS REIS

PIATTI PRINCIPALI		DOLCI		R\$	
✕	PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI E FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE AND VEGETABLE FETTUCCINE</i>	214,00	✕ 🍷 ✓	SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i>	39,00
	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i>	214,00		SPUMONI CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS</i>	47,00
✕	COSTATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE PRIME RIB GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED PRIME RIB WITH VEGETABLES</i>	329,00			
✕ 🍷	PICANHA ALLA GRIGLIA PICANHA GRELHADA <i>GRILLED SIRLOIN</i>	250,00	✕	MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i>	48,00
✕	SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO <i>GRILLED SALMON WITH LEMON RISOTTO</i>	214,00		SEMIFREDDO AL CARAMELLO SEMIFREDO DE CARAMELO <i>CARAMEL SEMIFREDDO</i>	56,00
	FILETTO DI MANZO CON RISOTTO AL PARMIGIANO FILÉ MIGNON COM RISOTO PARMESÃO <i>FILLET MIGNON WITH PARMESAN RISOTTO</i>	207,00	✕	CRÈME CARAMEL PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i>	49,00
✕	MINI SPEZZATINO DI FILETTO PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEANS, POTATOES, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i>	172,00		CARAMELLE AL COCCO CON GELATO ALLA VANIGLIA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCADÁ WITH VANILLA ICE CREAM</i>	49,00
✕	FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i>	172,00		BROWNIE DI CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	56,00
CONDIVIDERE PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i>					
✕ 🍷	MOQUECA DI PESCE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	332,00		CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i>	54,00
✕ 🍷	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>	397,00		GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	39,00
✕ 🍷	MOQUECA DI GAMBERI CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	376,00			
✕	GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE PEIXE, POLVO, LULA, VIEIRA, CAMARÃO, LAGOSTIM E LEGUMES GRELHADOS <i>FISH, OCTOPUS, SQUID, SCALLOPS, PRAWN, CRAYFISH AND GRILLED VEGETABLES</i>	819,00	✕ 🍷 ✓	FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	40,00
BAMBINI					
	MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEARS OLD INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	98,00	✕ 🍷 ✓	SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i> SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i> VEGANO <i>VEGAN</i>	
	PESCE DEL GIORNO PEIXE BRANCO DO DIA GRELHADO <i>GRILLED WHITE FISH OF THE DAY</i>			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>	
	POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>			TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>	
	FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i>			NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
	CONTORNI	41,00		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>	
✕ 🍷	RISO AL VAPORE ARROZ BRANCO <i>WHITE RICE</i>			SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>	
✕ 🍷	FAGIOLO FEIJÃO <i>BEANS</i>				
✕ 🍷	PATATE RUSTICHE BATATA RÚSTICA FRITA <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i>			PROCON 151	
✕	PURE DI PATATE PURÊ DE BATATA <i>MASHED POTATO</i>			FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280	
✕ 🍷	VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTEED VEGETABLES</i>			NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	
🍷	SPAGHETTI AL SUGO SPAGHETTI POMODORO <i>SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</i>				
	SPAGHETTI AL SUGO BIANCO SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i>				

FASANO

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

JANTAR | DINNER

*COUVERT (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 PATE</i>	
ANTIPASTI	
✕ 🌱 ✓	TARTARE DI SALMONE
	TARTAR DE SALMÃO
<i>SALMON TARTARE</i>	
✕ 🌱 ✓	POLENTA CON MISTO DI FUNGHI
	POLENTA COM COGUMELOS MISTOS
<i>POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS</i>	
GRANCHIO GRATINATTO	
CASQUINHA DE SIRI	
<i>CRABMEAT APPETIZER</i>	
✕ 🌱 ✓	CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO
	CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO
<i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO</i>	
INSALATE	
✕ 🌱 ✓	INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI
	SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA
<i>HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO</i>	
✕ 🌱 ✓	INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE
	SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES
<i>BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES</i>	
✕ 🌱 ✓	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>	
✕ 🌱 ✓	INSALATA VERDE CON GAMBERI
	SALADA VERDE COM CAMARÃO
<i>GREEN SALAD WITH SHRIMP</i>	
✕ 🌱 ✓	INSALATA CAPRESE
	MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
<i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD</i>	
CAESAR SALAD	
SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR	
<i>GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE</i>	
ZUPPA	
✕ 🌱 ✓	CREMA DEL GIORNO
	CREME DO DIA
<i>CREAM OF THE DAY</i>	

R\$ 49,00

PASTA

✕ 🌱 ✓	PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI
	PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO
<i>GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES</i>	
GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI	
GNOCCH COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS	
<i>GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES</i>	
GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA	
GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM MOLHO DE TOMATE, CREME DE LEITE E VODKA LEVEMENTE APIMENTADOS	
<i>VODKA TOASTED GNOCCHI</i>	
SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORINI	
SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA	
<i>SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES</i>	
CULURGIONES RICOTTA E LIMONE	
MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO	
<i>FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS</i>	
TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE	
TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ	
E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS	
<i>COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</i>	
🌱 ✓	FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RÚCOLA
	FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA
<i>FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA</i>	
PENNE ALLA NAPOLETANA	
PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO	
<i>PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, PEPPER AND BASIL</i>	
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>	
RISOTTI	
✕ 🌱 ✓	RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORO E BASILICO
	RISOTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
<i>BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL</i>	
✕ 🌱 ✓	RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI
	RISOTO COM COGUMELOS FRESCOS
<i>RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS</i>	
✕ 🌱 ✓	RISOTTO AI GAMBERI
	RISOTO COM CAMARÕES
<i>SHRIMP RISOTTO</i>	
✕ 🌱 ✓	RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO
	RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI
<i>PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE</i>	

FASANO

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

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 | SPAGHETTI POMODORO | SPAGHETTI 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

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*
SUÇO NATURAL | *FRESH JUICE*
SUÇO 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
SPATEN | 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 | POLÔNIA
GREY GOOSE | FRANÇA
ABSOLUT | SUÉCIA
WYBOROWA | POLÔNIA

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

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
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
240,00
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

66,00

FRANÇA
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

290,00

BIANCHI 150 ml

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

68,00

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

45,00

ROSATI 150 ml

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ
| 2025 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

40,00

ROSSI 150 ml

FRANÇA
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS
CALVET MERLOT | 2024 | PAYSD'OC - LANGUEDOC

92,00

50,00

DOLCE 75 ml

LÊS LEGENDES | 2019 | SAUTERNES

275,00

PORTO 75 ml

TAYLOR'S
RUBY
TAWNY
10 ANOS
20 ANOS

49,00

49,00

140,00

270,00

SPUMANTI

GARRAFA

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

270,00

298,00

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

720,00

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT
| PHILIPPONNAT | VALÉE-DE-LA MARNE
RUINART BLANC DE BLANCS | REIMS
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2015 | EPERNAY
CRISTAL | 2016 | LOUIS ROEDERER

1.440,00

990,00

1.290,00

1.212,00

1.590,00

1.890,00

3.590,00

7.800,00

SPUMANTI ROSÉ

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

296,00

298,00

CHAMPAGNE ROSÉ

R\$

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

4.250,00

1.315,00

919,00

1.285,00

1.300,00

5.235,00

CHAMPAGNE DEMI SEC

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS

1.196,00

SUGESTÃO SOMMELIER

ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP
CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA | ITÁLIA
LES BRETÈCHES ROUGE
| CHATEAU KEFRAYA | 2020 | VALE DO BEKAA | LÍBANO
DURBANVILLE HILLS PINOTAGE
| DURVANVILLE HILLS | 2021 | PAARL | ÁFRICA DO SUL

215,00

405,00

335,00

BIANCHI

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

475,00

389,00

ITÁLIA
STALLONE FIANO DEL SALENTO IGT | VINÍCOLA CANTOLIO | 2024 | PUGLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI
PALÁS GAVI | MICHELE CHIARLO | 2021 | PIEMONTE
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.
| BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2024 | SICILIA
LANGHE CHARDONNAY | TENUTA ROCCA | 2021 | PIEMONTE
CONTE DELLA VIPERA | ANTINORI | 2022 | ÚMBRIA
ETNA BIANCO | TENUTA DELLE TERRE NERE | 2022 | SICÍLIA

260,00

580,00

535,00

330,00

330,00

296,00

1.028,00

1.123,00

1.506,00

FRANÇA
MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU
| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE
CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2024 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2024 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE
CLOS FLORIDENE
| DENIS DUBORDIEU DOMANIES | 2018 | BORDEAUX-GRAVES

3.908,00

4.206,00

1.530,00

930,00

1.023,00

PORTUGAL
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA
| MARCIO LOPES | 2024 | VINHO VERDE
CASCAS REGIONAL | 2024 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA

335,00

250,00

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

272,00

297,00

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

440,00

190,00

307,00

185,00

235,00

FASANO

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

VINHOS | WINE

ROSATI

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ	R\$ 180,00
2025 ERRAZURIZ OVALLE COLCHAGUA CHILE	
ROSÉ VINÍCOLA THERA 2023 SÃO JOAQUIM BRASIL	R\$ 475,00
CALABUIG ROSÉ CASTILLO PERELADA 2023 ESPANHA	R\$ 225,00
CÔTES DU RHÔNE ROSE E. GUIGAL 2020 FRANÇA	R\$ 555,00

ROSSI

ITÁLIA	
BARBERA SANNIO DOP CANTINA DI SOLOPACA 2021 CAMPANIA	R\$ 399,00
BARBERA D'AST RICOSSA RICOSSA 2021 PIEMONTE	R\$ 460,00
BAROLO FASANO D.O.C.G. GIANNI GAGLIARDO 2020 PIEMONTE	R\$ 1.785,00
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. MAZZEI 2022 TOSCANA	R\$ 365,00
TERRA MAZZEI MAZZEI 2020 TOSCANA	R\$ 360,00
PALÁS BARBERA D'ASTI DOC MICHELE CHIARLO 2020 PIEMONTE	R\$ 554,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2024 TOSCANA	R\$ 494,00
CHIANTI CLÁSSICO PANZANELLO PANZANELLO PANZANO	R\$ 1.077,00
VOLPAIA CHIANTI CLÁSSICO CASTELLO DI VOLPAIA 2020 TOSCANA	R\$ 966,00
CHIANTI CLÁSSICO BASTIONI COLLAZZI 2020 TOSCANA	R\$ 641,00
BARBERA D'ALBA MASSOLINO 2023 PIEMONTE	R\$ 1.249,00
VIE CAVE IGT MALBEC FATTORIA ALDOBRANDESCA 2020 TOSCANA	R\$ 1.087,00
CAMIGLIANO PODERUCCIO CAMIGLIANO 2016 TOSCANA	R\$ 787,00
PALÁS BAROLO MICHELE CHIARLO 2020 PIEMONTE	R\$ 1.805,00
TAURASI RESERVA TENUTA CAVALIER PEPE CAMPAGNIA	R\$ 1.907,00
CAMIGLIANO BRUNELLO DI MONTALCINO	R\$ 1.974,00
CAMIGLIANO 2019 MONTALCINO	
MONTEFALCO SAGRANTINO LE CIMATE 2015 UMBRIA	R\$ 2.033,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CAPANNA 2019 TOSCANA	R\$ 2.261,00
BAROLO MASSOLINO MASSOLINO 2023 PIEMONTE	R\$ 3.103,00
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA VINICULA CANTIOLO 2021 PUGLIA	R\$ 445,00
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO 2018 TOSCANA	R\$ 2.080,00
ORLANDO NERO D'AVOLA 2022 CANTINE NICOSIA SICILIA	R\$ 265,00

FRANÇA

CALVET MERLOT 2024 PAYS D'OC - LANGUED.O.C.	R\$ 230,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR 2023 BORDEAUX	R\$ 372,00
CHATEAU HAUT - MYLES 2016 HAUT MED.O.C. BORDEAUX	R\$ 640,00
PAGODES DE COS CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	R\$ 1.715,00
2021 SAINT-ESTÈPHE BORDEAUX	
ALBERT BICHOT BEAUNE ALBERT BICHOT 2023 BOURGOGNE	R\$ 1.185,00
CROZES-HERMITAGE MAISON LES ALEXANDRINS 2020 RHÔNE	R\$ 1.477,00
ALOXE CORTON ALBERT BICHOT BEAUNE 2022	R\$ 1.687,00
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR 2023 BOURGOGNE	R\$ 660,00
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION 2022 VAUCHER PÈRE & FILS	R\$ 432,00

ESPANHA

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

PORTUGAL

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

BRASIL

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

CHILE	
DOMUS AUREA CLOS QUEBRADA DE MACUL 2020 MAIPO	R\$ 1.980,00
ARTIS RESERVA CARMENÉRÈ CASA DEL BOSQUE '	R\$ 260,00
2024 VALE DE CASA BLANCA	
MERLOT RESERVA VENTISQUERO 2023 VALE DO MAIPO	R\$ 190,00
PINOT NOIR RESERVA LEYDA 2024 CHILE	R\$ 235,00
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2023 VALLE DE LEYDA	R\$ 318,00
ARTIS SYRAH GRAN RESERVA	R\$ 297,00
CASA DEL BOSQUE 2023 VALE DE CASA BLANCA	

ARGENTINA

TRADICION MALBEC SUSANA BALBO 2024 AGRELO - LUJAN DE CUYO	R\$ 265,00
TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO 2023 AGRELLO	R\$ 267,00
FINCAS DEL SUR MABEC LÀ AGRÍCOLA 2025 MENDOZA	R\$ 185,00
NIETO SENETINER MALBEC SENETINER 2024 MENDOZA	R\$ 265,00
LA FLOR MALBEC PULENTA ESTATE 2023 MENDOZA	R\$ 405,00
ALBANEVE SINGLE VINEYARD MALBEC ALTA VISTA 2018 MENDOZA	R\$ 1.184,00
CHEVAL DES ANDES TERRAZAS DE LOS ANDES MENDOZA 2017	R\$ 1.890,00
COMPADRE SYRAH- MALBEC LÀ AGRÍCOLA 2024 MENDOZA	R\$ 180,00

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI	
½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT EPERNAY CHAMPAGNE FRANÇA	R\$ 508,00
½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	R\$ 647,00

VINI

½ CARMENERE RESERVA VENTISQUEIRO 2024 VALE DE COLCHAGUA	R\$ 100,00
½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE BARONE MONTALTO 2023 ITÁLIA	R\$ 165,00

MAGNUM

ROSSI	
CHIANTI FASANO MAGNUM POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	R\$ 1.035,00

DOLCI

LÈS LEGENDES 2019 SAUTERNES 750ML	R\$ 1.996,00
BANYULS CIRERA DOMAINE DE MADELOC 2007 LANGUED.O.C. FRANÇA	R\$ 849,00

PORTO

TAYLOR'S	
RUBY	R\$ 295,00
TAWNY	R\$ 295,00
10 ANOS	R\$ 945,00
20 ANOS	R\$ 1.590,00

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>
SERVIÇO DE VINHO <i>CORKAGE FEE: R\$ 140,00</i>
NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>
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>
SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>
PROCON 151
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280
NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO
<i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>

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

