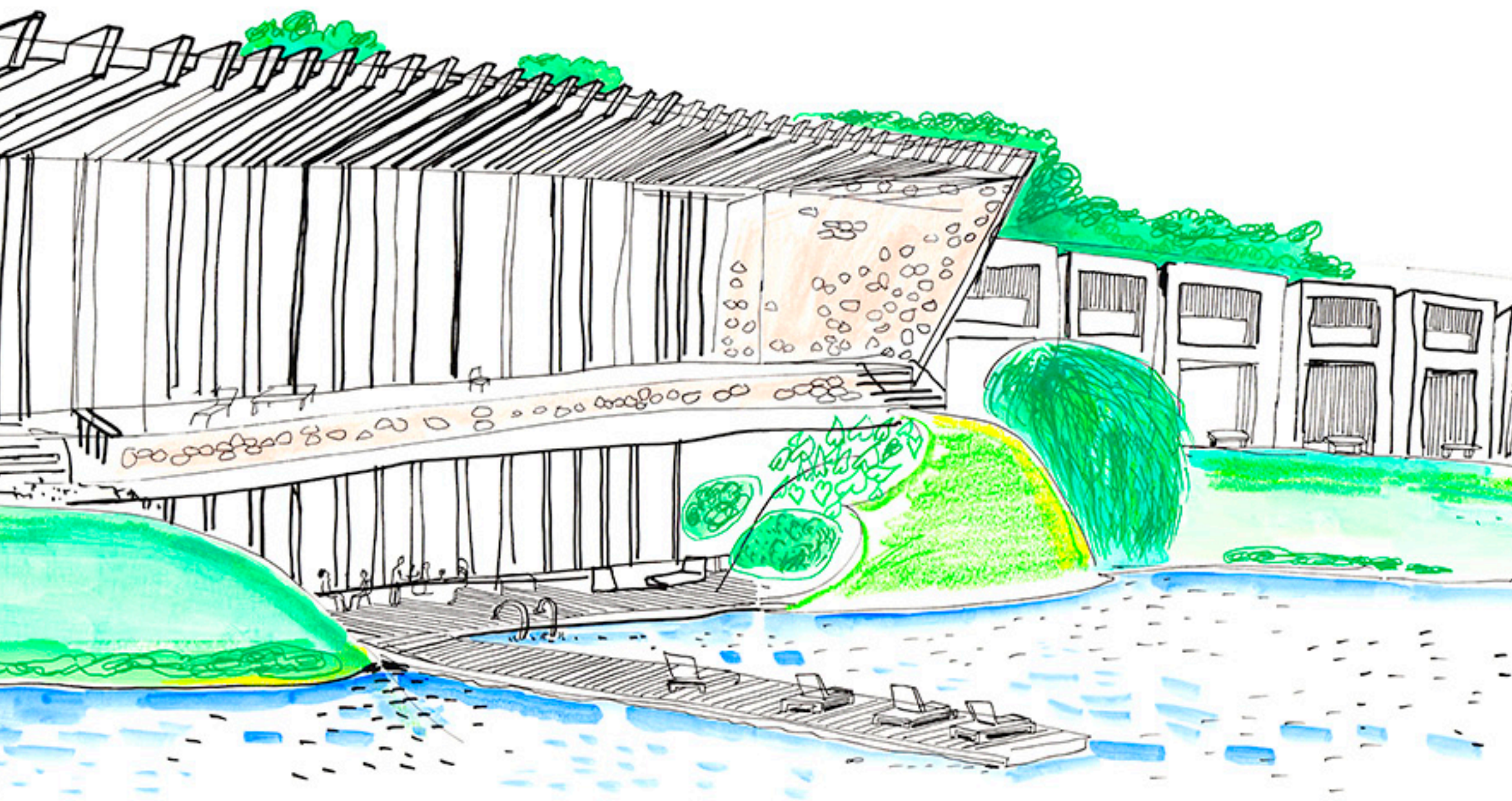


FASANO

BOA VISTA



FASANO

B O A V I S T A

MEZZOGIORNO

DISPONÍVEL TODOS OS DIAS DURANTE O ALMOÇO INCLUSO NA HOSPEDAGEM
AVAILABLE DAILY DURING LUNCH

ANTIPASTI

✓ 🍴 ✗ INSALATA DI GRANI E QUINOA
SALADA DE GRÃOS, QUINOA E LEGUMES
GREEN SALAD WITH GRAINS, QUINOA AND VEGETABLES

✓ CARPACCIO DI CARCIOFI
CARPACCIO DE ALCACHOFRA COM PINOLI, TOMATE CEREJA E QUEIJO PECORINO
ARTICHOKE CARPACCIO WITH PINOLI, CHERRY TOMATOES AND PECORINO CHEESE

CARPACCIO DI BRANZINO
CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA
SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS

CARPACCIO DI CALAMARETTI AFFUMICATI
CARPACCIO DE LULA DEFUMADA COM PALMITO PUPUNHA E TOMATE
SMOKED SQUID CARPACCIO WITH HEART OF PALM AND TOMATO

✗ ✓ INSALATA CAPRESE
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

✗ ✓ INSALATA VERDE CON PERA, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI
SALADA VERDE COM PERA, QUEIJO DE CABRA E NOZES
GREEN SALAD WITH PEAR, GOAT CHEESE AND WALNUT

IL VERO CARPACCIO
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA
BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE

✗ POLENTA DEL GIORNO
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

PASTA E RISOTTO

✓ RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO FRESCO E BASILICO
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL

GNOCCHI AL PESTO, CALAMARI E GUANCIALE
GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO PESTO COM LULA E GUANCIALE
POTATO GNOCCHI IN PESTO SAUCE WITH SQUID AND GUANCIALE

✗ FETTUCCINE ARRABBIATA
FETTUCCINE COM MOLHO DE TOMATE APIMENTADO E LINGUIÇA TOSCANA
FETTUCCINE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND TUSCAN SAUSAGE

LASAGNA DI BACCALÁ
LASANHA DE BACALHAU AO MOLHO BÉCHAMEL
COD FISH LASAGNA WITH BÉCHAMEL SAUCE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE
SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE

RAVIOLI DI MANZO CON CREMA DI GRANA PADANO
RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO
BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM

✗ RISOTTO DI PROSCIUTTO DI PARMA CON BRIE E ASPARAGI
RISOTTO DE PRESUNTO DE PARMA COM BRIE E ASPARGOS
PARMA HAM RISOTTO WITH BRIE AND ASPARAGUS

✗ RISOTTO COE SECOE
RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÚ DE COSTELA
PARMESAN RISOTTO WITH RIB RAGÚ

PIATTI PRINCIPALI

🍴 ✗ PESCE DEL GIORNO
FILÉ DE PEIXE DO DIA COM LEGUMES GRELHADOS
FISH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES

POLPETONE CON FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA
POLPETONE COM FETTUCCINE NA MANTEIGA E SÁLVIA
POLPETTONE WITH FETTUCCINE ON BUTTER AND SAGE

✗ PETTO DI POLLO ORGANICO AI FUNGHI E PATATE
PEITO DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS E BATATA RÚSTICA
GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS SAUCE AND RUSTIC POTATO

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
🍴 ✗ ESCALOPE DE FILÉ MIGNON GRELHADO COM PRESUNTO PARMA E SÁLVIA
ACOMPANHADO DE POLENTA CREMOSA
GRILLED BEEF ESCALOPPE WITH PARMA HAM, SAGE AND POLENTA

SCALOPPE AL MARSALA E RISOTTO
✗ ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MARSALA COM RISOTTO DE PARMESÃO
BEEF ESCALOPPE IN MARSALA WINE SAUCE WITH PARMESAN RISOTTO

DOLCI

✗ BUDINO AL LATTE
PUDIM DE LEITE CONDENSADO
CONDENSED MILK PUDDING

TORTA MOUSSE DI CIOCCOLATO
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE TART

CANNOLI
CANNOLI DE DOCE DE LEITE COM MASCARPONE
CANNOLI WITH MASCARPONE AND "DULCE DE LECHE" CREAM

PAVLOVA
🍴 ✗ PAVLOVA COM FRUTAS VERMELHAS
PAVLOVA WITH RED BERRIES

GELATO DEL GIORNO
✗ SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY

FRUTTA DI STAGIONE
🍴 ✗ FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

FASANO

BOA VISTA

COUVERT INDIVIDUAL <i>INDIVIDUAL COUVERT</i> (OPCIONAL <i>OPTIONAL</i>) SELEÇÃO DE PÃES CASEIROS, MANTEIGA E PATÉ <i>ASSORTED HOMEMADE BREAD, BUTTER AND PATE</i>	46,00	ZUPPE	R\$
SÁBADOS <i>SATURDAYS</i>		MINISTRONE DI VERDURE	96,00
BUFFET DE ANTEPASTOS, SALADAS E SOBREMESAS BRASILEIRAS <i>STARTERS, SALADS AND DESSERTS FROM OUR BUFFET</i>	143,00	SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLES SOUP</i>	
BUFFET DE FEIJOADA COMPLETA <i>BRAZILIAN FEIJOADA BUFFET</i> BLACK BEANS STEW WITH VARIETY OF PORK, BACON, SAUSAGE AND JERKED BEEF SERVED WITH WHITE RICE, COLLARD GREENS AND DEEP FRIED BANANA	215,00	CAPPELLETTI IN BRODO CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO <i>VEAL CAPPELLETTI IN BRODO</i>	96,00
ANTIPASTI		MENU BAMBINI	79,00
✓ CARPACCIO DI CARCIOFI CARPACCIO DE ALCACHOFRA COM PINOLI, TOMATE CEREJA E QUEIJO PECORINO <i>ARTICHOKE CARPACCIO WITH PINOLI, CHERRY TOMATOES AND PECORINO CHEESE</i>	109,00	INCLUI UM ACOMPANHAMENTO <i>ONE SIDE DISH INCLUDED</i>	
BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA <i>BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATOES</i>	112,00	✗ PEITO DE FRANGO ORGÂNICO <i>ORGANIC CHICKEN BREAST</i>	
CARPACCIO DI BARBABIETOLA CARPACCIO DE BETERRABA COM ANCHOVA, GORGONZOLA E SEMENTE DE GIRASSOL <i>BEET CARPACCIO WITH ANCHOVY, GORGONZOLA AND SUNFLOWER SEED</i>	99,00	✗ FILÉ DE PEIXE BRANCO <i>WHITE FISH</i>	
Ⓢ TARTARE DI SALMONE CON INSALATA VERDE TARTAR DE SALMÃO COM SALADA VERDE <i>SALMON TARTARE WITH GREEN SALAD</i>	126,00	✗ ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON <i>BEEF ESCALOPPINE</i>	
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE CARNE COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	119,00	CONTORNI	40,00
CARPACCIO DI BRANZINO CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA <i>SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS</i>	124,00	PASTA AO MOLHO VERMELHO OU BRANCO <i>PASTA WITH TOMATO OR CHEESE SAUCE</i> GNOCCHI DE BATATA À BOLONHESA <i>POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE</i>	
CARPACCIO TRADIZIONALE CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	119,00	✗ ARROZ <i>WHITE RICE</i> PURÉ DE BATATA <i>MASHED POTATOES</i>	
STEAK TARTARE	147,00	✗ BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>	
✗ CARCIOFI ALLA FIORENTINA ALCACHOFRA GRATINADA COM CREME DE ESPINAFRE <i>ARTICHOKE AU GRATIN WITH SPINACH CREAM</i>	115,00	COZINHA BRASILEIRA	
✗ POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i>	85,00	✗ Ⓢ MOQUECA DE BANANA DA TERRA ACOMPANHA ARROZ BRANCO, PIRÃO E FAROFA DE CASTANHAS <i>VEGAN MOQUECA WITH BANANA IN COCONUT MILK SERVED WITH WHITE RICE AND BRAZILIAN STYLE VEGETABLES CREAM</i>	165,00
INSALATE		✗ Ⓢ MOQUECA DE PEIXE ACOMPANHA ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE E FAROFA DE BANANA <i>STEWED FISH AND VEGETABLES IN COCONUT MILK SERVED WITH WHITE RICE AND BRAZILIAN STYLE FISH CREAM</i>	193,00
✓ ✗ INSALATA VERDE CON PERA, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI SALADA VERDE COM PERA, QUEIJO DE CABRA E NOZES <i>GREEN SALAD WITH PEAR, GOAT CHEESE AND WALNUT</i>	99,00	✗ CAMARÃO NA MORANGA <i>SHRIMP STUFFED PUMPKIN</i>	255,00
✓ ✗ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	102,00	PICADINHO DOS BANDEIRANTES PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, COUVE, BATATA PALHA, BANANA À MILANESA E OVO Pochê <i>GROUND BEEF WITH WHITE RICE, COLLARD GREENS, SHOESTRING POTATO, DEEP FRIED BANANA AND POACHED EGG</i>	179,00
✗ INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA E SEMI DI GIRASOLE SALADA VERDE COM FIGO, PRESUNTO DE PARMA, MOZZARELLA DE BÚFALA E SEMENTE DE GIRASSOL <i>GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEED</i>	107,00	"FILÉ À PARMEGIANA" FILÉ MIGNON À PARMEGIANA GRATINADO COM ARROZ E BATATA RÚSTICA <i>BEEF PARMIGIANA AU GRATIN WITH RICE AND RUSTIC POTATO</i>	189,00
✓ ✗ INSALATA DI BARBABIETOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI SALADA DE BETERRABA COM QUEIJO DE CABRA E NOZES <i>BEETS SALADA WITH GOAT CHEESE AND WALNUT</i>	102,00		

FASANO

BOA VISTA

PIZZE FORNO A LEGNA

DISPONÍVEL NO JANTAR DE SÁBADO E DOMINGO
AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY DINNER

PIZZA DI PROSCIUTTO

MOZZARELLA, TOMATE E PRESUNTO COZIDO
MOZZARELLA, TOMATO AND HAM

PIZZA ALLA CALABREZA

MOZZARELLA, TOMATE, LINGUIÇA CALABRESA E MANJERICÃO
MOZZARELLA, TOMATO, CALABRESE SAUSAGE AND BASIL

PIZZA DI SCAROLA

MOZZARELLA, ESCAROLA, AZEITONAS E SALAME PICANTE
MOZZARELLA, ENDIVE, OLIVES AND PEPPERONI

PIZZA DI PROVOLA

PROVOLONE, ABOBRINHA E MOLHO DE TOMATE
PROVOLONE, ZUCCHINI AND TOMATO SAUCE

PIZZA MARGHERITA

TOMATE PELADO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO
PEELED TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

PIZZA ALLA NAPOLI

TOMATE, ALICHE E RÚCULA
TOMATO, ANCHOVIES AND ARUGULA

PIZZA DI FORMAGGIO E FUNGHI

QUEIJO GRUYÈRE COM MISTO DE FUNGHI FRESCOS
GRUYÈRE CHEESE WITH ASSORTED FRESH FUNGHI

R\$

DOLCI

SELEZIONE FASANO

TIRAMISÙ, TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE, COCADA
E CANNOLI DE DOCE DE LEITE COM MASCARPONE
TIRAMISÙ, CHOCOLATE MOUSSE CAKE, COCONUT CANDY AND CANNOLI

81,00

CANNOLI

CANNOLI DE DOCE DE LEITE COM MASCARPONE
CANNOLI WITH MASCARPONE AND DULCE DE LECHE CREAM

52,00

TIRAMISÙ

TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ
ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER

67,00

PROFITEROLES ALL'ITALIANA

PROFITEROLES COM CREME GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE
PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP

57,00

TORTA DI MELE CON CREMA INGLESE E GELATO

TORTA DE MAÇÃ COM CREME INGLÊS E SORVETE DE BAUNILHA
APPLE PIE WITH ENGLISH CREAM AND VANILLA ICE CREAM

55,00

TORTA MOUSSE DI CIOCCOLATO

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE CAKE

65,00

✕ BUDINO AL LATTE

PUDIM DE LEITE CONDENSADO
CONDENSED MILK PUDDING

49,00

✕ COCCO E GELATO

COCADA COM SORVETE DE DOCE DE LEITE
COCONUT CANDY WITH "DULCE DE LECHE" ICE CREAM

55,00

BANANA AL FORNO

BANANA AO FORNO A LENHA COM CRUMBLE DE AMÊNDOAS,
CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE DE BAUNILHA
BAKED BANANA WITH ALMOND CRUMBLE, CHOCOLATE SYRUP AND WITH VANILLA ICE CREAM

50,00

✕ GELATO DEL GIORNO

SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY

37,00

🌱 ✕ FRUTTA DI STAGIONE

FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

36,00

🌱 SPUMA DI MANGO

CREME DE MANGA COM HORTELÃ
MANGO CREAM WITH MINT

36,00

LEGENDA

✓ VEGETARIANO | VEGETARIAN

✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

🌱 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

🌿 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | SUSTAINABILITY CERTIFICATE

FASANO

B O A V I S T A

DRINKS AUTORAIS	R\$		R\$
FRESH TEN GIN TANQUERAY N° TEN, LIMÃO SICILIANO, MARACUJÁ, XAROPE DE AÇUCAR E CHÁ MATE <i>TANQUERAY N° TEN GIN, LEMON JUICE, PASSION FRUIT, SIMPLE SYRUP AND MATE TEA</i>	64,00	GUADALUPE WHISKY OLD PARR 12 Y.O., XAROPE DE BORDO, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E NOZ MOSCADA <i>OLD PARR 12 Y.O. WHISKY, MAPLE SYRUP, LEMON, EGG FOAM AND NUTMEG</i>	72,00
ROSITA AÑEJO TEQUILA DON JULIO AÑEJO, VERMUTE ROSSO, VERMUTE SECO, APERITIVO ITALIANO E BITTER <i>DON JULIO AÑEJO TEQUILA, RED VERMOUTH, DRY VERMOUTH, ITALIAN APERITIF AND BITTER</i>	103,00	HONEY SOUR WHISKEY BULLEIT BOURBON, XAROPE EARL GREY COM MEL E LIMÃO SICILIANO <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, EARL GREY SYRUP WITH HONEY AND LEMON</i>	68,00
ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA CENTENARIO, XAROPE DE AÇUCAR, BITTER E CLUB SODA <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, SIMPLE SYRUP, BITTER AND SODA</i>	90,00	ORANGE MIDNIGHT WHISKEY BULLEIT BOURBON, LICOR DE CAFÉ E BITTER DE LARANJA <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, COFFEE LIQUEUR AND ORANGE BITTERS</i>	68,00
18 BOULEVARDIER WHISKY JOHNNIE WALKER 18 Y.O., VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>JOHNNIE WALKER 18 Y.O. WHISKY, RED VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	180,00	SINGLE CORNER WHISKY CARDHU SINGLE MALT, APEROL, AMARO, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ <i>CARDHU SINGLE MALT WHISKY, APEROL, AMARO LIQUEUR, LEMON AND MINT</i>	62,00
GOLDEN HIVE WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, POLPA DE PÊSSEGO, XAROPE DE AÇUCAR E BITTER DE LARANJA <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON JUICE, PEACH PURÉE, SIMPLE SYRUP AND ORANGE BITTERS</i>	81,00	PORTO SOUR TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇUCAR E CLARA DE OVO <i>TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LEMON, SIMPLE SYRUP AND EGG FOAM</i>	89,00
BLUE RUSTY NAIL WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL E LICOR DRAMBUIE <i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY AND DRAMBUIE LIQUEUR</i>	180,00	CLÁSSICOS	R\$
CONSIGLI DEL BARTENDER		COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, TRIPLE-SEC, LIMÃO SICILIANO E SUCO DE CRANBERRY <i>KETEL ONE VODKA, LEMON, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	56,00
AMARO GIN TANQUERAY LONDON DRY, AMARO, VERMUTE ROSSO, TRIPLE-SEC E BITTER DE LARANJA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, AMARO LIQUEUR, SWEET VERMOUTH, TRIPLE-SEC AND ORANGE BITTERS</i>	62,00	CAIPIRINHA VODKA VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇUCAR <i>KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR</i>	61,00
BLACK HAND GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE SECO, CYNAR PROOF 70 E BITTER DE LARANJA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, DRY VERMOUTH, CYNAR PROOF 70 AND ORANGE BITTERS</i>	73,00	DRY MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	62,00
SILVER BULLET GIN TANQUERAY LONDON DRY, LICOR DE ANIS, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇUCAR <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, ANISE LIQUEUR, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	72,00	DRY MARTINI N° TEN GIN TANQUERAY N° TEN E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY N° TEN GIN AND DRY VERMOUTH</i>	85,00
LEAVES SOLARIS GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE SECO, XAROPE DE ERVA DOCE COM MEL, BITTER DE LARANJA E ABACAXI <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, DRY VERMOUTH, FENNEL AND HONEY SYRUP, ORANGE BITTERS AND PINEAPPLE</i>	62,00	FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇUCAR E BITTER <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTERS</i>	62,00
SUNSET TEQUILA DON JULIO BLANCO, XAROPE EARL GREY COM MEL, LIMÃO SICILIANO E TANGERINA <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, EARL GREY AND HONEY SYRUP, LEMON AND TANGERINE</i>	68,00	GIN BASIL SMASH GIN TANQUERAY LONDON DRY, MANJERICÃO, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇUCAR <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, BASIL LEAVES, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	62,00
MACUNAÍMA CACHAÇA YPIOCA 160, FERNET BRANCA, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇUCAR <i>YPIOCA 160 CACHAÇA, FERNET BRANCA, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	60,00	GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA E LIMÃO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, TONIC WATER AND LIME</i>	62,00
AVERMELHADO CACHAÇA YPIOCA 150, AMARO, APERITIVO ITALIANO E AMORA <i>YPIOCA 150 CACHAÇA, AMARO LIQUEUR, ITALIAN APERITIF AND BLACKBERRY</i>	68,00	GIN TÔNICA N° TEN GIN TANQUERAY N° TEN, TÔNICA E LIMÃO <i>TANQUERAY N° TEN GIN, TONIC WATER AND LIME</i>	80,00
BOA VISTA CACHAÇA YPIOCA 150, BITTER DE CARDAMOMO, MEL E LARANJA <i>YPIOCA 150 CACHAÇA, CARDAMOM BITTERS, HONEY AND ORANGE PEEL</i>	60,00	NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	62,00
BLACK DIAMOND RUM ZACAPA CENTENARIO, LICOR DE CACAU E CAFÉ <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, COCOA LIQUEUR AND COFFEE</i>	82,00	NEGRONI N° TEN GIN TANQUERAY N° TEN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY N° TEN GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	76,00
BLACK SMOKE WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, APEROL, BITTER, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE AÇUCAR <i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, APEROL, BITTERS, LEMON AND SIMPLE SYRUP</i>	62,00	MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, TRIPLE-SEC E LIMÃO <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, TRIPLE-SEC AND LIME</i>	62,00
		CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA YPIÓCA SILVER, FRUTA E AÇUCAR <i>YPIÓCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	50,00
		AFFINITY WHISKY OLD PARR 12 Y.O., AMARO, VERMUTE SECO E ANGOSTURA <i>OLD PARR 12 Y.O. WHISKY, AMARO LIQUEUR, DRY VERMOUTH AND BITTERS</i>	86,00

FASANO

BOA VISTA

	R\$		R\$
BOULEVARDIER WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	62,00	GIN TÔNICA ZERO GIN SEM ÁLCOOL, TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM, HORTELÃ E ZIMBRO <i>NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, AND JUNIPER</i>	52,00
LITTLE ITALY WHISKEY BULLEIT BOURBON, CYNAR PROOF 70 E VERMUTE ROSSO <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, CYNAR PROOF 70 AND SWEET VERMOUTH</i>	74,00	BICHOMEL GIN SEM ÁLCOOL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE MEL COM CHÁ EARL GREY, BITTER ARTESANAL SEM ÁLCOOL E GENGIBRE <i>NON-ALCOHOLIC GIN, LEMON JUICE, HONEY SYRUP WITH EARL GREY TEA, ZERO-PROOF BITTERS AND GINGER</i>	49,00
MANHATTAN WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND BITTERS</i>	62,00	REBAUDIANA GIN SEM ÁLCOOL, STEVIA, ABACAXI, HORTELÃ, ALECRIM E CLUB SODA <i>NON-ALCOHOLIC GIN, STEVIA, PINEAPPLE, MINT, ROSEMARY, AND CLUB SODA</i>	52,00
OLD FASHIONED WHISKEY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, BITTERS AND SIMPLE SYRUP</i>	62,00	GRAPEFRUIT SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE GRAPEFRUIT, BITTER ARTESANAL ZERO, XAROPE DE AÇÚCAR, FATIAS DE GRAPEFRUIT E HIBISCO <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, GRAPEFRUIT JUICE, ZERO-PROOF BITTERS, SIMPLE SYRUP, GRAPEFRUIT SLICES AND HIBISCUS</i>	54,00
WHISKEY SOUR WHISKEY BULLEIT BOURBON, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>BULLEIT BOURBON WHISKEY, LEMON, EGG FOAM AND SIMPLE SYRUP</i>	62,00	SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APERITIVO SEM ÁLCOOL E FATIAS DE LARANJA BAHIA <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APERITIF, AND ORANGE SLICES</i>	52,00
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, LARANJA E CLUB SODA <i>APEROL, PROSECCO, ORANGE AND SODA</i>	62,00	BELLINI ZERO ESPUMANTE SEM ÁLCOOL E POLPA DE PÊSSEGO <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE AND PEACH PURÉE</i>	56,00
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>PROSECCO AND PEACH PUREE</i>	62,00	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	R\$
FRENCH CONNECTION CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P. E LICOR AMARETTO <i>HENNESSY V.S.O.P. COGNAC AND AMARETTO LIQUEUR</i>	66,00	ÁGUA MINERAL <i>WATER</i>	14,00
GENNARO'S SIDECAR CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LICOR LIMONCELLO E LIMÃO SICILIANO <i>HENNESSY V.S.O.P. COGNAC, TRIPLE-SEC, LIMONCELLO LIQUEUR AND LEMON</i>	72,00	ACQUA PANNA 505ML	42,00
PISCO SOUR PISCO, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO E BITTER <i>PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG FOAM AND BITTERS</i>	51,00	S. PELLEGRINO 505ML	42,00
CLERICOT		REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	14,00
JARRA <i>JAR</i>	200,00	TÔNICA PREMIUM <i>PREMIUM TONIC WATER.</i>	25,00
TAÇA <i>GLASS</i>	60,00	ÁGUA DE COCO <i>COCONUT WATER</i>	20,00
ESPUMANTE, TRIPLE-SEC E LICOR DE PÊSSEGO E FRUTAS FRESCAS <i>PROSECCO, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR AND FRUITS</i>		SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	22,00
VINHO BRANCO, TRIPLE-SEC, LICOR DE PÊSSEGO, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS <i>WHITE WINE, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR, LIME SODA AND FRUITS</i>		SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	32,00
SANGRIA VINHO TINTO, TRIPLE-SEC, BRANDY, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS <i>SANGRIA RED WINE, TRIPLE-SEC, BRANDY, LIME SODA AND FRUIT</i>		RED BULL ORIGINAL E SUGAR FREE	32,00
MOCKTAILS		CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA	
COCONUT SOUR	52,00	☞ ESPRESSO	14,00
ÁGUA DE COCO, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, ABACAXI, CLARA DE OVO E COCO RALADO <i>COCONUT WATER, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, PINEAPPLE, EGG WHITE AND SHREDDED COCONUT</i>		☞ CHÁ <i>TEA</i>	14,00
XEQUE – GINGER	54,00	☞ CAPPUCINO	15,00
CHÁ MATE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE ERVA-DOCE, GENGIBRE E CLUB SODA <i>MATE TEA, LEMON JUICE, FENNEL SYRUP, GINGER AND CLUB SODA</i>		☞ CHOCOLATE QUENTE <i>HOT CHOCOLATE</i>	14,00
MURCOT COLLINS	52,00	BEBIDAS ALCOÓLICAS ALCOHOLIC BEVERAGES	
GIN SEM ÁLCOOL, SUCO DE TANGERINA E DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE MEL, CHÁ BERGAMOTA, BITTER ARTESANAL ZERO E CLUB SODA <i>NON-ALCOHOLIC GIN, TANGERINE AND LEMON JUICE, HONEY SYRUP, BERGAMOT TEA, ZERO-PROOF BITTERS AND CLUB SODA</i>		CERVEJA BEER	
		CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
		CORONA CERO - 0% ÁLCOOL PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
		STELLA ARTOIS PURE GOLD LAGER BÉLGICA 330 ML	24,00
		STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 330ML	24,00
		AGUARDENTE	
		PISCO MOAI RESERVADO CAPEL CHILE	60,00
		POIRE WILLIAMS G.E. MASSEN FRANÇA	59,00
		CACHAÇA	
		YPIOCA 5 CHAVES CARVALHO E CASTANHEIRA MARANGUAPE - CE	78,00
		YPIOCA 160 BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE	42,00
		YPIOCA 150 BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE	35,00
		YPIOCA SILVER BÁLSAMO E CARVALHO MARANGUAPE - CE	30,00
		ANISIO SANTIAGO 12 ANOS BÁLSAMO SÃO TIAGO – MG	119,00
		CABARÉ EXTRA PREMIUM 15 ANOS CARVALHO MIRASSOL – SP	78,00
		CANARINHA 4 ANOS BÁLSAMO SALINAS – MG	60,00
		ESPIRITO DE MINAS 1 ANO CARVALHO SÃO TIAGO - MG	34,00
		SALINEIRA 10 ANOS BÁLSAMO SALINAS – MG	24,00
		WEBER HAUS RESERVA 6 ANOS CARVALHO E BÁLSAMO IVOTI - RS	44,00

VODKA	R\$	CONHAQUE COGNAC	R\$
CÍROC FRANÇA	70,00	HENNESSY V.S.O.P	117,00
CÍROC FLAVOURS FRANÇA	70,00	HENNESSY XO	370,00
KETEL ONE HOLANDA	50,00	MARTELL V.S.O.P.	177,00
KETEL ONE FLAVOURS HOLANDA	54,00	MARTELL X.O.	279,00
BELVEDERE POLÔNIA	72,00	MARTELL COHIBA	1.330,00
GREY GOOSE FRANÇA	72,00		
STOLICHNAYA RUSSIA	44,00	SCOTCH WHISKY STANDARD	
ABSOLUT SUÉCIA	49,00		
ABSOLUT ELYX SUÉCIA	65,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00
VOA BRASIL	46,00	LOGAN	48,00
		BALLANTINE'S FINEST	39,00
		BALLANTINES BOURBON FINISH	89,00
GIN			
TANQUERAY Nº TEN	79,00	SCOTCH WHISKY 12 Y.O.	
TANQUERAY LONDON DRY	56,00		
GORDON'S	51,00	JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	66,00
BOMBAY SAPPHIRE	56,00	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	42,00
BULLDOG	60,00	OLD PARR	48,00
HENDRICK'S	91,00	OLD PARR SILVER	45,00
BEEFEATER	51,00	BUCHANAN'S 12 Y.O.	54,00
MONKEY 47	188,00	BALLANTINE'S	45,00
MONKEY SLOE GIN	155,00	CHIVAS REGAL	47,00
MALFY LIMONE	112,00		
AMAZZONI DRY	49,00	SCOTCH WHISKY PREMIUM	
AMAZZONI MANIUARA E RIO NEGRO	75,00		
		JOHNNIE WALKER BLUE LABEL UMAMI EDITION	430,00
TEQUILA		JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	284,00
		JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	267,00
DON JULIO 1942	279,00	JOHNNIE WALKER SWING	149,00
DON JULIO ANEJO	110,00	JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	95,00
DON JULIO REPOSADO	95,00	JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00
DON JULIO BLANCO	78,00	OLD PARR 18 Y.O.	156,00
1800	133,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	161,00
JOSE CUERVO SILVER	53,00	CHIVAS EXTRA 13 Y.O.	75,00
ALTOS PLATA	99,00	CHIVAS 15 Y. O.	135,00
HERENCIA PLATA E CAFÉ	69,00	CHIVAS 18 Y. O.	230,00
CLASE AZUL PLATA	880,00	BALLANTINE'S 17 Y. O.	210,00
CLASE AZUL REPOSADO	980,00	ROYAL SALUTE 21 Y. O.	540,00
		ROYAL SALUTE RICHARD QUINN	275,00
SAKE		ROYAL SALUTE MALTS BLEND	226,00
		CHIVAS 25 Y.O.	850,00
GEKKEIKAN TRADICIONAL USA	38,00	ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.020,00
		SCOTCH SINGLE MALT	
ANISADOS ANISE FLAVORED			
		TALISKER 10 Y.O. SKYE	91,00
RICARD FRANÇA	49,00	CARDHU 12 Y.O. SPEYSIDE	72,00
		THE SINGLETON 12 Y.O. HIGHLAND	61,00
VERMOUTH AMARO BITTER		GLENMORANGIE HIGHLAND	117,00
		THE MACALLAN SHERRY OAK 12 Y.O. HIGHLAND	278,00
CAMPARI BRASIL	41,00	THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O HIGHLAND	490,00
NOILLY PRAT DRY FRANÇA	44,00	ABERLOUR SPEYSIDE	179,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	44,00	GLENLIVET CARIBBEAN SPEYSIDE	86,00
AMARO AVERNA ITALIA	47,00	GLENLIVET FOUNDERS SPEYSIDE	82,00
		GLENLIVET 15 Y.O SPEYSIDE	122,00
LICOR LIQUEUR		GLENLIVET 18 Y.O. SPEYSIDE	189,00
		AMERICAN WHISKEY	
BAILEY'S	42,00		
AMARETTO DISARONNO	57,00	BULLEIT	66,00
LICOR 43	63,00	BUFFALO TRACE	58,00
LIMONCELLO VILLA MASSA	64,00	JIM BEAM WHITE	49,00
AMARULA	35,00	JACK DANIEL'S	48,00
MALIBU	36,00	GENTLEMAN JACK	72,00
COINTREAU	37,00		
DRAMBUIE	42,00	IRISH	
FRANGELICO	39,00		
PEACHTREE DE KUYPER	39,00	JAMESON STANDARD	44,00
SAMBUCA MOLINARI	41,00		
RUM			
		ABERTO DIARIAMENTE DAS 11H ÀS 23H OPEN DAILY FROM 11 AM TO 11 PM	
ZACAPA XO GUATEMALA	150,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES WE DON'T ACCEPT CHECKS	
ZACAPA CENTENARIO GUATEMALA	85,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS	
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS CUBA	225,00	NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18	
HAVANA UNION CUBA	590,00	SE BEBER NÃO DIRIJA DON'T DRINK AND DRIVE	
MOUNT GAY BLACK BARREL GOLD BARBADOS	78,00	TAXA DE SERVIÇO 15% 15% SERVICE TAX	
BACARDI CARTA BLANCA BRASIL	39,00	PROCON 151	
HAVANA 3 ANOS CUBA	47,00		
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	63,00		

FASANO

BOA VISTA

PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM REAIS	TAÇA	VINHOS SEM ÁLCOOL	R\$
PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM REAIS	TAÇA	BRASIL	
		VINOH OAK CHARDONNAY DESALCOOLIZADO	258,00
		VINOH 2024 SERRA GAÚCHA	
		VINOH OAK MERLOT DESALCOOLIZADO	258,00
		VINOH 2023 SERRA GAÚCHA	
SPUMANTI		SPUMANTI	
ITÁLIA		BRASIL	
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	75,00	SELEZIONE FASANO BRUT ADOLFO LONA GARIBALDI	240,00
DE FAVERI 2024 VENETO		SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ ADOLF LONA GARIBALDI	240,00
BIANCHI		CHANDON EXCELLENCE BRUT	540,00
ITÁLIA		CHANDON BRASIL 2017 GARIBALDI	
PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2024 FRIULI	83,00	CAVE GEISSE BRUT ROSÉ 2022 PINTO BANDEIRA	393,00
STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C	54,00	CAVE GEISSE BLANC DE NOIR 2021 PINTO BANDEIRA	499,00
STEFANO ANTONUCCI 2024 MARCHE		ITÁLIA	
ARGENTINA		PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	398,00
FINCAS DEL SUR VIOGNIER	42,00	DE FAVERI 2024 VENETO	
LA AGRICOLA 2021 SANTA ROSA MAIPÚ		FRANÇA	
ROSATI		CHAMPAGNE	
ITÁLIA		PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	1.185,00
SENSUADE ROSATO IGT	77,00	PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS EPERNAY	1.648,00
SANTA BARBARA 2024 MARCHE		PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE 2014 EPERNAY	3.881,00
ROSSI		PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS	7.100,00
ITÁLIA		2014 EPERNAY	
CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2024 TOSCANA	83,00	LANSON BRUT REIMS	937,00
FRANÇA		MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	1.084,00
CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	76,00	TAITTINGER BRUT TAITTINGER REIMS	1.700,00
GRAND VIN DE BORDEAUX DUCOURT 2018 BORDEAUX		DOM PERIGNON MOET & CHANDON 2013 EPERNAY	3.811,00
BOURGOGNE PINOT NOIR LABOURÉ-ROI 2023 BOURGOGNE	83,00	DOM PERIGNON P2 MOET & CHANDON 2006 EPERNAY	6.695,00
CHILE		CHAMPAGNE ROSÉ	
ARTIS CARMENERE RESERVA	48,00	G.H. MUMM GRAND CORDON ROSE REIMS	1.300,00
CASA DEL BOSQUE 2024 VALLE DE CASABLANCA		PERRIER JOUËT BLASON ROSE BRUT EPERNAY	1.514,00
ARGENTINA		PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSE 2012 EPERNAY	5.700,00
FINCAS DEL SUR MALBEC	58,00	TAITTINGER ROSE TAITTINGER REIMS	2.145,00
LA AGRICOLA 2024 SANTA ROSA MAIPÚ		CHAMPAGNE DEMI SEC	
DOLCI 75 ML		G.H. MUMM OLYMPE DEMI SEC REIMS	1.500,00
LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC	62,00		
MORANDÉ 2020 VALLE DE CASABLANCA CHILE			
PORTO 75 ML			
TAYLOR'S			
TAWNY	80,00		
PORTO CHIP DRY	87,00		
10 ANOS	180,00		
20 ANOS	310,00		
40 ANOS	670,00		

FASANO

BOA VISTA

BIANCHI

R\$

BRASIL	
CHARDONNAY VINÍCOLA THERA 2024 SÃO JOAQUIM	350,00
SAUVIGNON BLANC "VALE DA PEDRA"	474,00
GUASPARI 2024 ESPIRITO SANTO DO PINHAL	
ITÁLIA	
PINOT GRIGIO D.O.C DELLE VENEZIE SARTORI 2022 VENETO	209,00
INZOLIA D.O.C LE TUFARE 2024 SICILIA	227,00
CHARDONNAY D.O.C LE TUFARE 2024 SICILIA	227,00
GRILLO LE TUFARE 2023 SICILIA	250,00
PINOT GRIGIO LE TUFARE 2023 SICILIA	250,00
ZIBIBBO TERRE SICILIANE BARONE MONTALTO 2024 SICILIA	322,00
ETNA BIANCO TENUTA DELLE TERRE NERE 2021 SICILIA	1.606,00
PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2024 FRIULI	335,00
STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C	195,00
STEFANO ANTONUCCI 2024 MARCHE	
LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C	498,00
STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	
LANGHE CHARDONNAY TENUTA ROCCA 2021 PIEMONTE	1.028,00
ROERO D.O.C.G. VIETTI 2023 PIEMONTE	1.070,00
COLLI TORTONESI D.O.C.G. LA SPINETTA 2022 PIEMONTE	1.070,00
FRANÇA	
RIESLING LE KOTTABE DOMAINE JOSMEYER 2020 ALSACE	1.060,00
CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	283,00
GRAND VIN DE BORDEAUX EYMAS & FILS 2024 BORDEAUX	
SIMPLEMENT CHATEAU LES VERGNES 2023 BORDEAUX	590,00
BOURGOGNE ALIGOTE LABOURÉ-ROI 2023 BOURGOGNE	416,00
BOURGOGNE CHARDONNAY	539,00
ALBERT BICHOT 2023 BOURGOGNE	
CHABLIS "LE BEAUNOIS" LABOURÉ-ROI 2024 BOURGOGNE	542,00
CHABLIS 1 ER CRU LABOURÉ-ROI 2022 BOURGOGNE	1.040,00
MEURSAULT ALBERT BICHOT 2023 BOURGOGNE	1.900,00
CHATEAU DE LA JOUSSELINIÈRE MUSCADET	280,00
VINS MOTTRON 2020 VALE DO LOIRE	
L'INSTANT SAUVIGNON BLANC	580,00
VIGNOBLES BERTHIER 2023 VALE DO LOIRE	
FAMILLE BARON FOUCHER POUILLY-FUMÉ	1.200,00
FAMILLE BARON FOUCHER 2023 VALE DO LOIRE	
FAMILLE BARON FOUCHER SANCERRE	1.350,00
FAMILLE BARON FOUCHER 2023 VALE DO LOIRE	
ESPAÑA	
POLVORETE D.O. BIERZO	670,00
BODEGAS EMILIO MORO 2023 CASTILLA Y LEÓN	
PORTUGAL	
PEQUENOS REBENTOS	388,00
MÁRCIO LOPES WINEMAKER 2022 MONÇÃO E MELGAÇO	
MONTE DA PECEGUINA	820,00
HERDADE DA MALHADINHA NOVA ALENTEJO 2023 ALENTEJO	
HUNGRIA	
OREMUS MANDOLÁS	1.520,00
TOKAJ OREMUS VEGA SICILIA 2021 TOKAJ	
URUGUAI	
ALBARINO JOSE IGNACIO	395,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2023 MALDONADO	
CHARDONNAY JOSE IGNACIO	422,00
BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO 2022 MALDONADO	
CHILE	
FAS SAUVIGNON BLANC TAGUA TAGUA 2024 VALE CENTRAL	140,00
FAS CHARDONNAY TAGUA TAGUA 2024 VALE CENTRAL	140,00
ARTIS CHARDONNAY GRAN RESERVA	325,00
CASA DEL BOSQUE 2023 VALLE DE CASABLANCA	
ARGENTINA	
COMPADRE CHENIN CHARDONNAY	178,00
LA AGRICOLA 2024 VALLE DE UCO	
FINCAS DEL SUR VIOGNIER	161,00
LA AGRICOLA 2021 SANTA ROSA MAIPÚ	
ROSATI	
ROSÉ VINÍCOLA THERA 2022 SÃO JOAQUIM BRASIL	390,00
SYRAH ROSÉ LE TUFARE 2024 SICILIA ITÁLIA	227,00
SENSUADE ROSATO IGT	350,00
SANTA BARBARA 2024 MARCHE ITÁLIA	
L' ORATOIRE DE SAINT ANDRIEU	470,00
DOMAINE SAINT ANDRIEU COTES DE PROVENCE FRANÇA	
BOTAS ROSE DUAS ÁRVORES 2023 DOURO PORTUGAL	235,00

ROSSI

R\$

BRASIL	
MERLOT RESERVA D.O.V.V	370,00
PIZZATO 2023 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES	
ZANOTTO RESERVA MERLOT ZANOTTO 2022 VACARIA	420,00
ARCANO SYRAH ARCANO 2021 FRANCA	444,00
MERLOT – CABERNET FRANC	461,00
VINÍCOLA THERA 2021 SÃO JOAQUIM	
SYRAH "VISTA SERRA"	694,00
GUASPARI 2021 ESPIRITO SANTO DO PINHAL	
ITÁLIA	
STE ROSSO PICENO STEFANO ANTONUCCI 2024 MARCHE	248,00
PIGNOCCO SANTA BARBARA 2023 MARCHE	420,00
IL MASCHIO DA MONTE SANTA BARBARA 2021 MARCHE	708,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2024 TOSCANA	335,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. L'AURA	417,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2023 TOSCANA	
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.	649,00
LUNADORO 2017 TOSCANA	
BRACCALE JACOPO IGT BIONDI SANTI 2023 TOSCANA	745,00
ROSSO DI MONTALCINO PININO 2019 TOSCANA	908,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE	1.100,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2020 TOSCANA	
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO	1.330,00
PODERE BRIZZIO 2018 TOSCANA	
COLLAZZI I.G.T. FATTORIA I COLLAZZI 2017 TOSCANA	1.782,00
LE DIFESE I.G.T. TENUTA SAN GUIDO 2022 TOSCANA	1.200,00
IL BRUCIATO	1.650,00
TENUTA GUADO AL TASSO ANTINORI 2023 TOSCANA	
LE SERRE NUOVE DELL' ORDELLAIA	1.850,00
TENUTA DELL'ORNELLAIA 2018 TOSCANA	
PROMIS CA'MARCANDA GAJA 2020 TOSCANA	2.073,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CAPANNA	2.500,00
CAPANNA 2018 TOSCANA	
TIGNANELLO ANTINORI 2022 TOSCANA	3.600,00
ORNELLAIA BOLGHERI	7.225,00
TENUTA DELL' ORNELLAIA 2022 TOSCANA	
GRIGNOLINO D'ASTI SAUDADE	689,00
CA ' DEL PROFETA 2018 PIEMONTE	
MASSOLINO DOLCETO D'ALBA MASSOLINO 2023 PIEMONTE	690,00
BAROLO FASANO D.O.C.G GIANNI GAGLIARDO 2020 PIEMONTE	962,00
LANGHE NEBBIOLO PIO CESARE 2020 PIEMONTE	1.360,00
BARBARESCO RISERVA	1.440,00
2015 PODERIA ELIA SERRACAPELLI PIEMONTE	
BAROLO FRANCESCO RINALDI & FIGLI 2020 PIEMONTE	2.195,00
VALPOLICELLA SUPERIORE RAOLE	345,00
SARTORI DI VERONA 2022 VENETO	
VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. ZENATO 2019 VENETO	707,00
PALLAZO DELLA TORRE ALEGRINI 2020 VENETO	805,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	2.785,00
ALLEGRINI 2020 VENETO	
PRIMITIVO DI MANDURIA MANDUS PIETRAPURA 2023 PUGLIA	429,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P PRISCUS	716,00
PLINIANA 2021 PUGLIA	
SHIRAZ LE TUFARE 2024 SICILIA	250,00
CABERNET SAUVIGNON LE TUFARE 2024 SICILIA	250,00
NERO D'AVOLA LE TUFARE 2023 SICILIA	250,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BONACCHI 2022 ABRUZZO	420,00
MONTESSU I.G.T AGRICOLA PUNICA 2022 SARDEGNA	1.210,00

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions



**AMERICAN
EXPRESS**