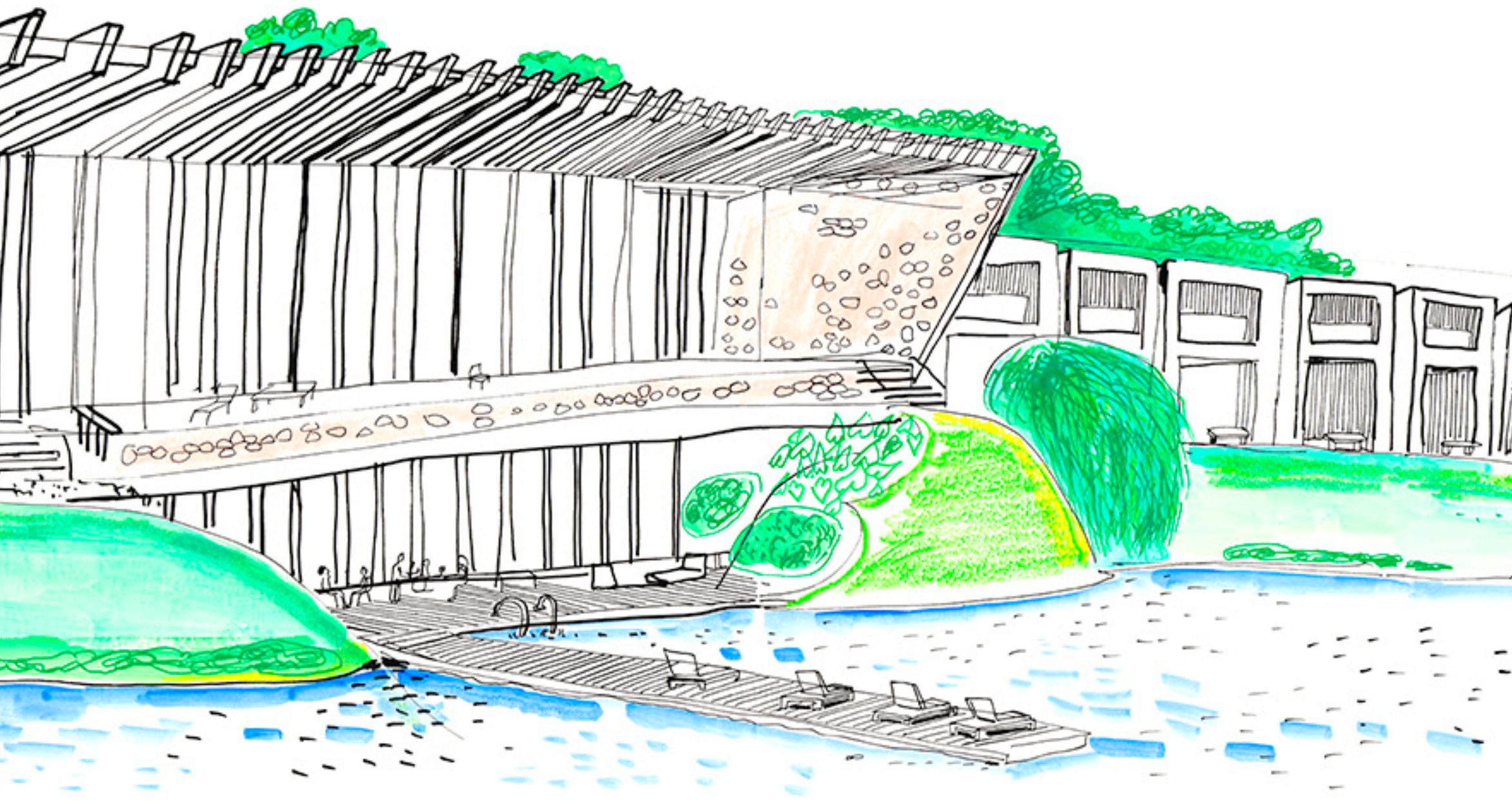
FASANO

BOA VISTA



AMERICAN EXPRESS

FASANO

BOA VISTA

MEZZOGIORNO

DISPONÍVEL NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA, EXCETO FERIADOS, INCLUSO NA HOSPEDAGEM

SET MENU INCLUDED IN THE RATE AVAILABLE ON MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT HOLIDAYS

ANTIPASTI

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

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

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

MINESTRONE DI VERDURE
SOPA DE LEGUMES FRESCOS
FRESH VEGETABLES SOUP

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

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

GNOCCHI VERDI CON AGNELLO E FONDUTA
GNOCCHI VERDE COM CORDEIRO E CREME DE PARMESÃO
GREEN GNOCCHI WITH LAMB RAGÙ AND PARMESAN FONDUE

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

RISOTTO COE SECOE
RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ DE COSTELA
PARMESAN RISOTTO WITH RIB RAGÙ

RISOTTO CON RAGÙ DI CODA E CRESCIONE
RISOTTO COM RAGÙ DE RABADA E AGRIÃO
RISOTTO WITH OXTAIL RAGÙ AND WATERCRESS

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

FRUTTA DEL GIORNO FLAMBÉ
FRUTA DO DIA FLAMBADA
BAKED FRUIT

BUDINO AL LATTE
PUDIM DE LEITE CONDENSADO
CONDENSED MILK PUDDING

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 | *INDIVIDUAL COUVERT* (OPCIONAL | *OPTIONAL*) 46,00
SELEÇÃO DE PÃES CASEIROS, MANTEIGA E PATÊ
ASSORTED HOMEMADE BREAD, BUTTER AND PATE

SÁBADOS | *SATURDAYS*

BUFFET DE ANTEPASTOS, SALADAS E SOBREMESAS BRASILEIRAS 143,00
STARTERS, SALADS AND DESSERTS FROM OUR BUFFET

BUFFET DE FEIJOADA COMPLETA 215,00
BRAZILIAN FEIJOADA BUFFET
BLACK BEANS STEW WITH VARIETY OF PORK, BACON, SAUSAGE AND JERKED BEEF
SERVED WITH WHITE RICE, COLLARD GREENS AND DEEP FRIED BANANA

ANTIPASTI

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI 112,00
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA
BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATOES

TARTARE DI SALMONE CON INSALATA VERDE * 126,00
TARTAR DE SALMÃO COM SALADA VERDE
SALMON TARTARE WITH GREEN SALAD

ITARTARE DI TONNO CON BARBABIETOLA,
MOZZARELLA E CREMA DI BUFALA * 129,00
TARTAR DE ATUM COM BETERRABA, MOZZARELLA E CREME FRESCO DE BÚFALA
TUNA TARTARE WITH BEETROOT, MOZZARELLA, AND BUFFALO HEAVY CREAM

CARPACCIO ALLA FASANO * 119,00
CARPACCIO DE CARNE COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO DI BRANZINO * 124,00
CARPACCIO DE ROBALO COM LIMÃO SICILIANO E PIMENTA ROSA
SEA BASS CARPACCIO WITH LEMON AND PINK PEPPERCORNS

CARPACCIO TRADIZIONALE * 119,00
CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND PARMESAN

STEAK TARTARE * 147,00

CARCIOFI ALLA FIORENTINA 115,00
ALCACHOFRA GRATINADA COM CREME DE ESPINAFRE
ARTICHOKE AU GRATIN WITH SPINACH CREAM

POLENTA DEL GIORNO 85,00
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

INSALATE

INSALATA VERDE CON PERA, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI 99,00
SALADA VERDE COM PERA, QUEIJO DE CABRA E NOZES
GREEN SALAD WITH PEAR, GOAT CHEESE AND WALNUT

INSALATA CAPRESE 102,00
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

INSALATA DI FICO CON PROSCIUTTO DI PARMA,
MOZZARELLA DI BUFALA E SEMI DI GIRASOLE 107,00
SALADA VERDE COM FIGO, PRESUNTO DE PARMA, MOZZARELLA DE BÚFALA
E SEMENTE DE GIRASSOL
GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, BUFFALO MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEED

ZUPPE R$

MINESTRONE DI VERDURE 96,00
SOPA DE LEGUMES FRESCOS
FRESH VEGETABLES SOUP

CAPPELLETTI IN BRODO 96,00
CAPPELLETTI DE VITELA NO PRÓPRIO CALDO
VEAL CAPPELLETTI IN BRODO

MENU BAMBINI 79,00

INCLUI UM ACOMPANHAMENTO | *ONE SIDE DISH INCLUDED*

PEITO DE FRANGO ORGÂNICO | *ORGANIC CHICKEN BREAST*
FILÉ DE PEIXE BRANCO | *WHITE FISH*
ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON | *BEEF ESCALOPPINE **

CONTORNI 40,00

PASTA AO MOLHO VERMELHO OU BRANCO | *PASTA WITH TOMATO OR CHEESE SAUCE*
GNOCCHI DE BATATA À BOLONHESA | *POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE*
ARROZ | *WHITE RICE*
PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATOES*
BATATA FRITA | *FRENCH FRIES*

COZINHA BRASILEIRA

MOQUECA DE BANANA DA TERRA 165,00
ACOMPANHA ARROZ BRANCO, PIRÃO E FAROFA DE CASTANHAS
VEGAN MOQUECA WITH BANANA IN COCONUT MILK SERVED WITH WHITE RICE
AND BRAZILIAN STYLE VEGETABLES CREAM

MOQUECA DE PEIXE 193,00
ACOMPANHA ARROZ BRANCO, PIRÃO DE PEIXE E FAROFA DE BANANA
STEWED FISH AND VEGETABLES IN COCONUT MILK SERVED WITH WHITE RICE
AND BRAZILIAN STYLE FISH CREAM

CAMARÃO NA MORANGA 255,00
SHRIMP STUFFED PUMPKIN

PICADINHO DOS BANDEIRANTES * 179,00
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, COUVE, BATATA PALHA,
BANANA À MILANESA E OVO POCHÊ
GROUND BEEF WITH WHITE RICE, COLLARD GREENS, SHOESTRING POTATO,
DEEP FRIED BANANA AND POACHED EGG

"FILÉ À PARMEGIANA" 189,00
FILÉ MIGNON À PARMEGIANA GRATINADO COM ARROZ E BATATA RÚSTICA
BEEF PARMIGIANA AU GRATIN WITH RICE AND RUSTIC POTATO

FASANO

BOA VISTA

PASTA FRESCA

	R$
PAPPARDELLE AI FUNGHI FRESCHI E FONDUTA PAPPARDELLE COM COGUMELOS FRESCOS E CREME DE PARMESÃO *PAPPARDELLE WITH FRESH MUSHROOM AND PARMESAN CREAM*	150,00
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*	127,00
RAVIOLI VERDI CON PERA, RUCOLA E BRIE AL BURRO RAVIOLI VERDE COM PERA, RÚCULA E BRIE NA MANTEIGA *GREEN RAVIOLI WITH PEAR, ARUGULA AND BRIE IN BUTTER SAUCE*	124,00
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*	164,00
TORTELLI DI ANATRA ALL´ARANCIA TORTELLI DE PATO AO PRÓPRIO MOLHO E LARANJA *DUCK RAVIOLI WITH ORANGE SAUCE*	153,00
LASAGNA ALLA BOLOGNESE LASAGNA À BOLOGNESA *BOLOGNESE LASAGNA*	141,00
RAVIOLI DI MANZO CON CREMA DI GRANA PADANO RAVIOLI DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO *BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN CREAM*	158,00
FETTUCCINE AL RAGÙ D'AGNELLO E FUNGHI FRESCHI FETTUCCINE COM RAGÙ DE CORDEIRO E COGUMELOS FRESCOS *FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ AND FRESH MUSHROOM*	147,00

PASTA DI GRANO DURO

PENNE ALLA VODKA PENNE COM MOLHO DE TOMATE PICANTE E VODKA *PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE AND VODKA*	118,00
BUCATINI CACIO E PEPE BUCATINI AO MOLHO DE PECORINO ROMANO COM PIMENTA DO REINO MOÍDA *BUCATINI WITH PECORINO ROMANO BLACK AND PEPPER SAUCE*	119,00
LINGUINI AL MARE LINGUINI COM FRUTOS DO MAR *SEAFOOD LINGUINI*	236,00
PACCHERI CON SALSICCIA DI BLUMENAU, GORGONZOLA E PORCINI PACCHERI COM LINGUIÇA BLUMENAU, GORGONZOLA E COGUMELOS PORCINI *PACCHERI WITH BLUMENAU SAUSAGE, GORGONZOLA AND PORCINI MUSHROOMS*	169,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA * SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE *SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE*	125,00
SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E GUANCIALE *SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND GUANCIALE*	119,00

TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN
WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS *FRESH MUSHROOM RISOTTO*	150,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO COM FRUTOS DO MAR *SEAFOOD RISOTTO*	250,00
RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCA RISOTTO COM CAMARÃO E ABÓBORA *SHRIMP AND PUMPKIN RISOTTO*	242,00
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*	184,00
RISOTTO COE SECOE RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ DE COSTELA *PARMESAN RISOTTO WITH RIB RAGÙ*	150,00

PIATTI PRINCIPALI

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON CAPERI, POMODORO E SPINACI ROBALO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA E ESPINAFRE SAUTÉ *GRILLED SEA BASS WITH CAPERS, TOMATOES AND SPINACH*	193,00
POLPO CON POMODORINI E PURÈ DI PATATE AFFUMICATO POLVO COM TOMATE CEREJA E PURÊ DE BATATA DEFUMADO *OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES AND SMOKED MASHED POTATOES*	180,00
GAMBERI IN SALSA AL PROSECCO E VERDURE CAMARÃO AO MOLHO DE PROSECCO COM MINI LEGUMES *SHRIMP IN PROSECCO SAUCE WITH BABY VEGETABLES*	266,00
BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA BACALHAU NO FORNO A LENHA COM CEBOLA, TOMATE E BATATAS *BAKED COD FISH WITH MEDITERRANEAN SAUCE AND POTATOES*	222,00
BRASATO AROSTO CON PURÈ E FORMAGGIO FRESCO ASSADO BOVINO AO VINHO TINTO COM PURÊ DE BATATA E QUEIJO MINAS *ROASTED BRAISED MEAT WITH MASHED POTATOES AND WHITE CHEESE*	174,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO * FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA AND PARMESÃO *GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN*	205,00
POLPETONE CON FETTUCCINE AL BURRO E SALVIA POLPETONE COM FETTUCCINE NA MANTEIGA E SÁLVIA *POLPETTONE WITH FETTUCCINE ON BUTTER AND SAGE*	166,00
COSTINE DI WAGYU CON PATATES COSTELA DE WAGYU FINALIZADA NO FORNO A LENHA COM BATATAS *GRILLED WAGYU RIB WITH POTATOES*	199,00
MEDAGLIONE DI MANZO CON SALSA DI SENAPE E PATATE RUSTICHE * MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO MOSTARDA E BATATAS RÚSTICAS *BEEF MEDALLION WITH MUSTARD SAUCE AND RUSTIC POTATOES*	216,00
ANCHO CON RISOTTO ALLA PARMIGIANA * BIFE DE ANCHO COM RISOTTO DE PARMESÃO *ANCHO WITH PARMESAN RISOTTO*	245,00
PALETTA D'AGNELLO CON POLENTA PALETA DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA *BRAISED LAMB WITH CREAMY POLENTA*	244,00
OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MENEGHINA OSSOBUCO DE VITELA COM RISOTTO DE AÇAFRÃO *VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO*	215,00
COSCIA DI ANATRA CONFITTATA E POLENTA AL CACCIO CAVALO COXA DE PATO CONFITADA NO FORNO A LENHA COM POLENTA AO QUEIJO CACCIO CAVALO *CONFIT DUCK LEGS AND POLENTA IN CACCIO CAVALO CHEESE*	247,00
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI COSTOLETTA DE VITELA À MILANESA COM RÚCULA E TOMATE CEREJA *BREADED AND DEEP FRIED VEAL CHOP WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES*	234,00

FASANO

BOA VISTA

PIZZE FORNO A LEGNA R$

DISPONÍVEL NO JANTAR DE SÁBADO E DOMINGO

AVAILABLE ON SATURDAY AND SUNDAY DINNER

PIZZA DI PROSCIUTTO 99,00
MOZZARELLA, TOMATE E PRESUNTO COZIDO
MOZZARELLA, TOMATO AND HAM

PIZZA ALLA DIAVOLA 99,00
MOZZARELLA E SALAME PICANTE
MOZZARELLA AND PEPPERONI

PIZZA ALLA CALABREZA 99,00
MOZZARELLA, TOMATE, LINGUIÇA CALABRESA E MANJERICÃO
MOZZARELLA, TOMATO, CALABRESE SAUSAGE AND BASIL

PIZZA DI SCAROLA 99,00
MOZZARELLA, ESCAROLA, AZEITONAS E SALAME PICANTE
MOZZARELLA, ENDIVE, OLIVES AND PEPPERONI

PIZZA DI PROVOLA 99,00
PROVOLONE, ABOBRINHA E MOLHO DE TOMATE
PROVOLONE, ZUCCHINI AND TOMATO SAUCE

PIZZA MARGHERITA 99,00
TOMATE PELADO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO
PEELED TOMATO, BUFFALO MOZZARELA AND BASIL

PIZZA ALLA NAPOLI 99,00
TOMATE, ALICHE E RÚCULA
TOMATO, ANCHOVIES AND ARUGULA

PIZZA DI FORMAGGIO E FUNGHI 99,00
QUEIJO GRUYÈRE COM MISTO DE FUNGHI FRESCOS
GRUYÈRE CHEESE WITH ASSORTED FRESH FUNGHI

DOLCI

SELEZIONE FASANO 81,00
TIRAMISÙ, TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE, COCADA
E CANNOLI DE DOCE DE LEITE COM MASCARPONE
TIRAMISÙ, CHOCOLATE MOUSSE TART, COCONUT CANDY AND CANNOLI

CANNOLI 52,00
CANNOLI DE DOCE DE LEITE COM MASCARPONE
CANNOLI WITH MASCARPONE AND "DULCE DE LECHE" CREAM

TIRAMISÙ 67,00
TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ
ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER

PROFITEROLES ALL'ITALIANA 57,00
PROFITEROLES COM CREME GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE
PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP

TORTINO DI CIOCCOLATO 65,00
TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA
E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
CREAMY CHOCOLATE TART WITH VANILLA ICE CREAM AND RED BERRIES COULIS

BUDINO AL LATTE 49,00
PUDIM DE LEITE CONDENSADO
CONDENSED MILK PUDDING

COCCO E GELATO 55,00
COCADA COM SORVETE DE DOCE DE LEITE
COCONUT CANDY WITH "DULCE DE LECHE" ICE CREAM

BANANA AL FORNO 50,00
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

GELATO FASANO 62,00
SORVETE CREMOSO COM CALDA DE CHOCOLATE E PRALINÉ
CREAMY ICE CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP AND PRALINÉ NUTS

GELATO DEL GIORNO 37,00
SORVETE DO DIA
ICE CREAM OF THE DAY

FRUTTA DI STAGIONE 36,00
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

* ESTES ITENS SÃO CRUS OU MAL COZIDOS OU PODEM CONTER INGREDIENTES CRUS OU MAL COZIDOS. O CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, FRUTOS DO MAR OU OVOS CRUS OU MAL COZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA).

WARNING: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS

LEGENDA

VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

FASANO

BOA VISTA

DRINKS AUTORAIS

R$

FRESH TEN 64,00
GIN TANQUERAY Nº TEN, LIMÃO SICILIANO, MARACUJÁ, XAROPE DE ERVA DOCE COM MEL E CHÁ MATE
TANQUERAY Nº TEN GIN, LEMON, PASSION FRUIT, FENNEL AND HONEY SYRUP AND MATE TEA

ROSITA AÑEJO 103,00
TEQUILA DON JULIO AÑEJO, VERMUTE ROSSO, VERMUTE SECO E APERITIVO ITALIANO
DON JULIO AÑEJO TEQUILA, RED VERMOUTH, DRY VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

SCOT TEA 81,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, LIMÃO SICILIANO, CHÁ MATE E XAROPE EARL GREY COM MEL
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON, MATE TEA AND EARL GREY AND HONEY SYRUP

ZACAPA OLD FASHIONED 90,00
RUM ZACAPA CENTENARIO, XAROPE SIMPLES, BITTER E CLUB SODA
ZACAPA CENTENARIO RUM, SIMPLE SYRUP, BITTER AND SODA

GOLDEN HIVE 81,00
WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, LIMÃO SICILIANO, POLPA DE PÊSSEGO, XAROPE SIMPLES E BITTER DE LARANJA
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, LEMON JUICE, PEACH PURÉE, SIMPLE SYRUP AND ORANGE BITTERS

CONSIGLI DEL BARTENDER

CIROC SUNRISE 66,00
VODKA CIROC RED BERRY, LICOR LIMONCELLO, SICILIANO, TANGERINA E OLEO-SACCHARUM
CIROC RED BERRY VODKA, LIQUEUR LIMONCELLO, LEMON, TANGERINE AND OLEO-SACCHARUM

AMARO 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, AMARO, VERMUTE ROSSO, TRIPLE-SEC E BITTER DE LARANJA
TANQUERAY LONDON DRY GIN, AMARO LIQUEUR, SWEET VERMOUTH, TRIPLE-SEC AND ORANGE BITTERS

DORATO 62,00
GIN TANQUERAY SEVILLA, AMARO, LARANJA, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES
TANQUERAY SEVILLA GIN, AMARO LIQUEUR, ORANGE, LIME AND SIMPLE SYRUP

REPOSADO AGRUMI 68,00
TEQUILA DON JULIO REPOSADO, TRIPLE-SEC, APEROL, LIMÃO SICILIANO E BITTER
DON JULIO REPOSADO TEQUILA, TRIPLE-SEC, APEROL, LEMON AND BITTERS

SUNSET 68,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, XAROPE EARL GREY COM MEL, LIMÃO SICILIANO E TANGERINA
DON JULIO BLANCO TEQUILA, EARL GREY AND HONEY SYRUP, LEMON AND TANGERINE

MACUNAÍMA 60,00
CACHAÇA YPIOCA 160, FERNET BRANCA, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES
YPIOCA 160 CACHAÇA, FERNET BRANCA, LEMON AND SIMPLE SYRUP

AVERMELHADO 68,00
CACHAÇA YPIOCA 150, AMARO, LIMÃO SICILIANO, APERITIVO ITALIANO E AMORA
YPIOCA 150 CACHAÇA, AMARO LIQUEUR, LEMON, ITALIAN APERITIF AND BLACKBERRY

BOA VISTA 60,00
CACHAÇA YPIOCA 150, BITTER DE CARDAMOMO, MEL E LARANJA
YPIOCA 150 CACHAÇA, CARDAMOM BITTERS, HONEY AND ORANGE PEEL

MALTE E CANA 66,00
RUM ZACAPA CENTENÁRIO, CACHAÇA YPIOCA 160, LICOR DRAMBUIE E BITTER DE LARANJA
ZACAPA CENTENÁRIO, YPIOCA 160 CACHAÇA, DRAMBUIE LIQUEUR E ORANGE BITTERS

VELLUTO 64,00
RUM ZACAPA 23 SOLERA, LUXARDO BIANCO, SICILIANO, OLEO-SACCHARUM E BITTER DE LARANJA
ZACAPA 23 SOLERA RUM, LUXARDO BIANCO, LEMON, OLEO-SACCHARUM AND ORANGE BITTERS

BLACK SMOKE 62,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, APEROL, BITTER, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, APEROL, BITTERS, LEMON AND SIMPLE SYRUP

GUADALUPE 62,00
WHISKY OLD PARR 12 Y.O., XAROPE DE BORDO, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E NOZ MOSCADA
OLD PARR 12 Y.O. WHISKY, MAPLE SYRUP, LEMON, EGG FOAM AND NUTMEG

GRANATO 64,00
WHISKEY BUCHANAN'S 12 Y.O, APERITIVO PASTIS, LIMÃO SICILIANO, OLEO-SACCHARUM E SUCO CRANBERRY
BUCHANAN'S 12 Y.O WHISKEY, PASTIS APERITIF, LEMON, OLEO-SACCHARUM AND CRANBERRY JUICE

HONEY SOUR 68,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, XAROPE EARL GREY COM MEL E LIMÃO SICILIANO
BULLEIT BOURBON WHISKEY, EARL GREY SYRUP WITH HONEY AND LEMON

SINGLE CORNER 62,00
WHISKY THE SINGLETON 12 Y.O SINGLE MALT, APEROL, AMARO, LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ
THE SINGLETON 12 Y.O WHISKY, APEROL, AMARO LIQUEUR, LEMON AND MINT

PORTO SOUR 89,00
TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES E CLARA DE OVO
TAYLOR'S CHIP DRY WHITE, LEMON, SIMPLE SYRUP AND EGG FOAM

CLÁSSICOS

R$

CAIPIRINHA | VODKA 61,00
VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR
KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR

COSMOPOLITAN 56,00
VODKA KETEL ONE, TRIPLE-SEC, LIMÃO SICILIANO E SUCO DE CRANBERRY
KETEL ONE VODKA, LEMON, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE

BRAMBLE 60,00
GIN TANQUERAY DARK BERRY, LICOR DE CASSIS, LIMÃO SICILANOE XAROPE SIMPLES
TANQUERAY DARK BERRY GIN, CASSIS LIQUEUR, LEMON AND SIMPLE SYRUP

DRY MARTINI 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO
TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH

DRY MARTINI Nº TEN 85,00
GIN TANQUERAY Nº TEN E VERMUTE SECO
TANQUERAY Nº TEN GIN AND DRY VERMOUTH

ENZONI 62,00
GIN TANQUERAY Nº TEN, APERITIVO ITALIANO, LIMÃO SICILIANO, UVA VERDE E XAROPE SIMPLES
TANQUERAY Nº TEN GIN, ITALIAN APERITIF, LEMON, GREEN GRAPE AND SIMPLE SYRUP

FITZGERALD 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES E BITTER
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTERS

GIN TÔNICA 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA E LIMÃO
TANQUERAY LONDON DRY GIN, TONIC WATER AND LIME

GIN TÔNICA Nº TEN 80,00
GIN TANQUERAY Nº TEN, TÔNICA E LIMÃO
TANQUERAY Nº TEN GIN, TONIC WATER AND LIME

NEGRONI 62,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
TANQUERAY LONDON DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

NEGRONI Nº TEN 76,00
GIN TANQUERAY Nº TEN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
TANQUERAY Nº TEN GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

SILVER BULLET 68,00
GIN TANQUERAY LONDON DRY, LICOR DE ANIS, LIMÃO SICILIANO E XAROPE SIMPLES
TANQUERAY LONDON DRY GIN, ANISE LIQUEUR, LEMON AND SIMPLE SYRUP

MARGARITA 62,00
TEQUILA DON JULIO BLANCO, TRIPLE-SEC E LIMÃO
DON JULIO BLANCO TEQUILA, TRIPLE-SEC AND LIME

CAIPIRINHA | CACHAÇA 50,00
CACHAÇA YPIÓCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR
YPIÓCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR

SCOTCH FRUIT CUP 60,00
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, TRIPLE-SEC, VERMUTE ROSSO, BITTER E GINGER ALE
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, TRIPLE-SEC, SWEET VERMOUTH, BITTER AND GINGER ALE

BOULEVARDIER 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

LITTLE ITALY 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, CYNAR PROOF 70 E VERMUTE ROSSO
BULLEIT BOURBON WHISKEY, CYNAR PROOF 70 AND SWEET VERMOUTH

MANHATTAN 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER
BULLEIT BOURBON WHISKEY, SWEET VERMOUTH AND BITTERS

MARK TWAIN 62,00
WHISKEY JHONNIE WALKER BLONDE, LIMÃO SICILIANO, XAROPE SIMPLES E BITTER
TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTERS

OLD FASHIONED 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE SIMPLES
BULLEIT BOURBON WHISKEY, BITTERS AND SIMPLE SYRUP

WHISKEY SOUR 62,00
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LIMÃO SICILIANO, CLARA DE OVO E XAROPE SIMPLES
BULLEIT BOURBON WHISKEY, LEMON, EGG FOAM AND SIMPLE SYRUP

APEROL SPRITZ 62,00
APEROL, ESPUMANTE, LARANJA E CLUB SODA
APEROL, PROSECCO, ORANGE AND SODA

BELLINI 62,00
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
PROSECCO AND PEACH PUREE

HUGO SPRITZ 60,00
LICOR SAINT GERMAIN, CLUB SODA, HORTELÃ E ESPUMANTE
SAINT GERMAIN LIQUEUR, SODA, MINT AND SPARKLING WINE

GENNARO'S SIDECAR 72,00
CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LICOR LIMONCELL E LIMÃO SICILIANO
HENNESSY V.S.O.P. COGNAC, TRIPLE-SEC, LIMONCELLO LIQUEUR AND LEMON

PISCO SOUR 51,00
PISCO, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO E BITTER
PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG FOAM AND BITTERS

FASANO

BOA VISTA

	R$
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, LARANJA E CLUB SODA *APEROL, PROSECCO, ORANGE AND SODA*	62,00
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO *PROSECCO AND PEACH PUREE*	62,00
HUGO SPRITZ LICOR SAINT GERMAIN, CLUB SODA, HORTELÃ E ESPUMANTE *SAINT GERMAIN LIQUEUR, SODA, MINT AND SPARKLING WINE*	60,00
GENNARO'S SIDECAR CONHAQUE HENNESSY V.S.O.P., TRIPLE-SEC, LICOR LIMONCELLO E LIMÃO SICILIANO *HENNESSY V.S.O.P. COGNAC, TRIPLE-SEC, LIMONCELLO LIQUEUR AND LEMON*	72,00
PISCO SOUR PISCO, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, CLARA DE OVO E BITTER *PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG FOAM AND BITTERS*	51,00

CLERICOT

JARRA | *JAR*	200,00
TAÇA | *GLASS*	60,00

ESPUMANTE, TRIPLE-SEC E LICOR DE PÊSSEGO E FRUTAS FRESCAS
PROSECCO, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR AND FRUITS

VINHO BRANCO, TRIPLE-SEC, LICOR DE PÊSSEGO, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
WHITE WINE, TRIPLE-SEC, PEACH LIQUEUR, LIME SODA AND FRUITS

FRUITS
SANGRIA | VINHO TINTO, TRIPLE-SEC, BRANDY, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
SANGRIA | RED WINE, TRIPLE-SEC, BRANDY, LIME SODA AND FRUIT

MOCKTAILS

COCONUT SOUR ÁGUA DE COCO, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR, ABACAXI, CLARA DE OVO E COCO RALADO *COCONUT WATER, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, PINEAPPLE, EGG WHITE AND SHREDDED COCONUT*	52,00
XEQUE – GINGER CHÁ MATE, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE ERVA-DOCE, GENGIBRE E CLUB SODA *MATE TEA, LEMON JUICE, FENNEL SYRUP, GINGER AND CLUB SODA*	54,00
MURCOT COLLINS GIN SEM ÁLCOOL, SUCO DE TANGERINA E DE LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE MEL, CHÁ BERGAMOTA, BITTER ARTESANAL ZERO E CLUB SODA *NON-ALCOHOLIC GIN, TANGERINE AND LEMON JUICE, HONEY SYRUP, BERGAMOT TEA, ZERO-PROOF BITTERS AND CLUB SODA*	52,00
CORALLIUM APERITIVO SEM ALCOOL, LIMÃO SICILIANO, MORANGO, GENGIBRE, XAROPE SIMPLES E TÔNICA *NON-ALCOHOLIC APERITIF, LEMON, STRAWBERRY, GINGER, SYMPLE SYRUP AND TONIC*	50,00
GRAPEFRUIT SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE GRAPEFRUIT, BITTER ARTESANAL ZERO, XAROPE DE AÇÚCAR, FATIAS DE GRAPEFRUIT E HIBISCO *NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, GRAPEFRUIT JUICE, ZERO-PROOF BITTERS, SIMPLE SYRUP, GRAPEFRUIT SLICES AND HIBISCUS*	54,00
SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APERITIVO SEM ÁLCOOL E FATIAS DE LARANJA BAHIA *NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APERITIF, AND ORANGE SLICES*	52,00

CLERICOT ZERO

JARRA | JAR	200,00
TAÇA | GLASS	60,00

VINHO BRANCO DESALCOOLIZADO, OLEO-SACCHARUM, ÁGUA DE COCO, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
NON-ALCOHOLIC WHITE WINE, OLEO-SACCHARUM, COCONUT WATER LIME SODA AND FRUITS

SANGRIA | VINHO TINTO DESALCOOLIZADO, OLEO-SACCHARUM, SUCO DE CRANBERRY, REFRIGERANTE DE LIMÃO E FRUTAS FRESCAS
SANGRIA | *NON-ALCOHOLIC RED WINE, OLEO-SACCHARUM, CRANBERRY JUICE, LIME SODA AND FRUIT*

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	R$
ÁGUA MINERAL | *WATER*	14,00
ACQUA PANNA 505ML	42,00
S. PELLEGRINO 505ML	42,00
REFRIGERANTE | *SODAS*	14,00
TÔNICA PREMIUM | *PREMIUM TONIC WATER.*	25,00
ÁGUA DE COCO | *COCONUT WATER*	20,00
SUCO NATURAL | *FRESH JUICE*	22,00
SUCO DE TOMATE | *TOMATO JUICE*	32,00
RED BULL | ORIGINAL E SUGAR FREE	32,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO	14,00
CHÁ | *TEA*	14,00
CAPPUCCINO	15,00
CHOCOLATE QUENTE | *HOT CHOCOLATE*	14,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES

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

GRAPPA

VILLA PRATO INVECCHIATA | PIEMONTE | ITÁLIA	130,00

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 MESTRE PRATA | CASTANHEIRA | 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

CÎROC | FRANÇA	70,00
CÎROC FLAVOURS | FRANÇA	70,00
KETEL ONE | HOLANDA	50,00
KETEL ONE FLAVOURS | HOLANDA	54,00
BELVEDERE | POLÔNIA	72,00
GREY GOOSE | FRANÇA	72,00
STOLICHNAYA | RUSSIA	44,00
ABSOLUT | SUÉCIA	49,00
ABSOLUT ELYX | SUÉCIA	65,00
VOA | BRASIL	46,00

GIN

TANQUERAY Nº TEN | ESCÓCIA	79,00
TANQUERAY LONDON DRY | ESCÓCIA	56,00
TANQUERAY FLAVOURS | ESCÓCIA	58,00
GORDON´S | ESCÓCIA	51,00
GORDON´S FLAVOURS | ESCÓCIA	53,00
HENDRICK'S | ESCÓCIA	91,00
BOMBAY SAPPHIRE | INGLATERRA	56,00
BULLDOG | INGLATERRA	60,00
BEEFEATER | INGLATERRA	51,00
MONKEY 47 | ALEMANHA	188,00
MONKEY SLOE GIN | ALEMANHA	155,00
MALFY LIMONE | ITÁLIA	112,00
AMAZZONI DRY | BRASIL	49,00
AMAZZONI MANIUARA E RIO NEGRO | BRASIL	75,00

TEQUILA	R$
DON JULIO 1942	279,00
DON JULIO ANEJO	110,00
DON JULIO REPOSADO	95,00
DON JULIO BLANCO	78,00
1800	133,00
JOSE CUERVO SILVER	53,00
ALTOS PLATA	99,00
HERENCIA PLATA E CAFÉ	69,00
CLASE AZUL PLATA	880,00
CLASE AZUL REPOSADO	980,00

SAKE	
GEKKEIKAN TRADICIONAL | USA	38,00

ANISADOS | ANISE FLAVORED	
RICARD | FRANÇA	49,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER	
CAMPARI | BRASIL	41,00
NOILLY PRAT DRY | FRANÇA	44,00
FERNET BRANCA | ARGENTINA	44,00
AMARO AVERNA | ITÁLIA	47,00

LICOR | LIQUEUR	
BAILEY´S	42,00
AMARETTO DISARONNO	57,00
LICOR 43	63,00
LIMONCELLO VILLA MASSA	64,00
AMARULA	35,00
COINTREAU	37,00
DRAMBUIE	42,00
FRANGELICO	39,00
PEACHTREE DE KUYPER	39,00
SAMBUCA MOLINARI	41,00

RUM	
ZACAPA XO | GUATEMALA	150,00
ZACAPA CENTENARIO | GUATEMALA	85,00
HAVANA UNION | CUBA	590,00
MOUNT GAY BLACK BARREL GOLD | BARBADOS	78,00
HAVANA 3 ANOS | CUBA	47,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA	63,00

CONHAQUE | COGNAC	
HENNESSY V.S.O.P	117,00
HENNESSY XO	370,00
MARTELL V.S.O.P.	177,00
MARTELL X.O.	279,00
MARTELL COHIBA	1.330,00

SCOTCH WHISKY STANDARD	
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00
JOHNNIE WALKER BLONDE	39,00
WHITE HORSE	39,00
BLACK & WHITE	39,00
BALLANTINE'S FINEST	39,00
BALLANTINES BOURBON FINISH	89,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.	
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	66,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 Y.O.	42,00
OLD PARR 12 Y.O.	48,00
OLD PARR SILVER	45,00
BUCHANAN'S 12 Y.O.	54,00
BALLANTINE'S 12 Y.O.	45,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O.	47,00

SCOTCH WHISKY PREMIUM	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL UMAMI EDITION	430,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	284,00
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS	240,00
JOHNNIE WALKER SWING	149,00
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 15 Y. O.	95,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00
OLD PARR 18 Y.O.	156,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	161,00
CHIVAS EXTRA 13 Y.O.	75,00

	R$
CHIVAS 15 Y. O.	135,00
CHIVAS 18 Y. O.	230,00
BALLANTINE'S 17 Y. O.	210,00
ROYAL SALUTE 21 Y. O.	540,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN 21 Y. O.	275,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y. O.	226,00
CHIVAS 25 Y.O.	850,00
ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.020,00

SCOTCH SINGLE MALT	
TALISKER 10 Y.O. | SKYE	91,00
THE SINGLETON 12 Y.O. | HIGHLAND	61,00
GLENMORANGIE | HIGHLAND	117,00
THE MACALLAN SHERRY OAK 12 Y.O. | HIGHLAND	278,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O | HIGHLAND	490,00
ABERLOUR 14 Y.O | SPEYSIDE	179,00
GLENLIVET CARIBBEAN | SPEYSIDE	86,00
GLENLIVET FOUNDERS | SPEYSIDE	82,00
GLENLIVET 15 Y.O | SPEYSIDE	122,00
GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE	189,00

AMERICAN WHISKEY	
BULLEIT	66,00
BUFFALO TRACE	58,00
WOODFORD RESERVE	60,00
JIM BEAM WHITE	49,00
JACK DANIEL'S	48,00
GENTLEMAN JACK	72,00

IRISH	
JAMESON STANDARD	44,00

JAPANESE WHISKY	
THE CHITA SUNTORY	110,00
THE YAMAZAKI 12 Y.O.	285,00
HIBIKI HARMONY	120,00

ABERTO DIARIAMENTE DAS 11H ÀS 23H | *OPEN DAILY FROM 11 AM TO 11 PM*
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*
TAXA DE SERVIÇO 15% | *15% SERVICE TAX*
PROCON 151

FASANO

BOA VISTA

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS	TAÇA

SPUMANTI

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. | DE FAVERI | 2024 | VENETO — 75,00

BIANCHI

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2024 | FRIULI — 84,00
STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2025 | MARCHE — 54,00

CHILE
ARTIS SAUVIGNON BLANC RESERVA | CASAS DEL BOSQUE | 2025 | VALLE DE CASABLANCA — 46,00

ARGENTINA
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LA AGRICOLA | 2024 | SANTA ROSA | MAIPÚ — 55,00

ROSATI

ITÁLIA
SENSUADE ROSATO IGT | SANTA BARBARA | 2024 | MARCHE — 77,00

ROSSI

ITÁLIA
STE ROSSO PICENO | STEFANO ANTONUCCI | 2025 | MARCHE — 67,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. | POGGIOTONDO | 2024 | TOSCANA — 84,00

FRANÇA
BOURGOGNE PINOT NOIR | LABOURÉ-ROI | 2023 | BOURGOGNE — 83,00

CHILE
ARTIS CARMENERE RESERVA | CASAS DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASABLANCA — 46,00

ARGENTINA
LAS PILETAS MALBEC | LA AGRICOLA | 2024 | VALLE DE UCO — 62,00

DOLCI 75 ML

RESERVE DU CIRON | CALVET | 2022 | SAUTERNES | FRANÇA — 112,00

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

VINHOS SEM ÁLCOOL	R$

BRASIL
VINOH OAK CHARDONNAY DESALCOOLIZADO | VINOH | 2024 | SERRA GAÚCHA — 258,00
VINOH OAK MERLOT DESALCOOLIZADO | VINOH | 2023 | SERRA GAÚCHA — 258,00

SPUMANTI

BRASIL
SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI — 240,00
SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI — 240,00
CAVE GEISSE BRUT ROSÉ | 2022 | PINTO BANDEIRA — 393,00
CAVE GEISSE BLANC DE NOIR | 2021 | PINTO BANDEIRA — 499,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. | DE FAVERI | 2024 | VENETO — 375,00

FRANÇA

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY — 1.185,00
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY — 1.648,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE | 2014 | EPERNAY — 3.881,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | 2014 | EPERNAY — 7.100,00
LANSON BRUT | REIMS — 937,00
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY — 1.084,00
TAITTINGER BRUT | TAITTINGER | REIMS — 1.700,00
DOM PERIGNON | MOET & CHANDON | 2013 | EPERNAY — 3.811,00
DOM PERIGNON P2 | MOET & CHANDON | 2006 | EPERNAY — 6.695,00

CHAMPAGNE ROSÉ
G.H. MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS — 1.300,00
PERRIER JOUET BLASON ROSE BRUT | EPERNAY — 1.514,00
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY — 5.700,00
TAITTINGER ROSE | TAITTINGER | REIMS — 2.145,00

CHAMPAGNE DEMI SEC
G.H. MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS — 1.500,00

BIANCHI

BRASIL
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2025 | SÃO JOAQUIM — 350,00
SAUVIGNON BLANC "VALE DA PEDRA" | GUASPARI | 2025 | ESPIRITO SANTO DO PINHAL — 474,00

ITÁLIA
INZOLIA D.O.C | LE TUFARE | 2024 | SICILIA — 227,00
CHARDONNAY | LE TUFARE | 2025 | SICILIA — 250,00
GRILLO | LE TUFARE | 2023 | SICILIA — 250,00
PINOT GRIGIO | LE TUFARE | 2024 | SICILIA — 250,00
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2024 | SICILIA — 322,00
ETNA BIANCO | TENUTA DELLE TERRE NERE | 2021 | SICILIA — 1.505,00
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2024 | FRIULI — 335,00
TORMARESCA CHARDONNAY | TORMARESCA | MARCHESI ANTINORI | 2023 | PUGLIA — 290,00
STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2025 | MARCHE — 195,00
LE VAGLIE CASTELLI DI JESI D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2021 | MARCHE — 380,00
LANGHE CHARDONNAY | TENUTA ROCCA | 2021 | PIEMONTE — 1.028,00
ROERO ARNEIS D.O.C.G. | VIETTI | 2023 | PIEMONTE — 1.070,00
COLLI TORTONESI D.O.C.G. | LA SPINETTA | 2022 | PIEMONTE — 1.070,00

FASANO

BOA VISTA

	R$
FRANÇA	
RIESLING LE KOTTABE | DOMAINE JOSMEYER | 2020 | ALSACE	1.060,00
SIMPLEMENT | CHATEAU LES VERGNES | 2023 | BORDEAUX	590,00
BOURGOGNE ALIGOTE | LABOURÉ-ROI | 2023 | BOURGOGNE	416,00
BOURGOGNE CHARDONNAY | ALBERT BICHOT | 2023 | BOURGOGNE	539,00
CHABLIS "LE BEAUNOIS" | LABOURÉ-ROI | 2024 | BOURGOGNE	542,00
CHABLIS | FAMILLE MICHAUT | 2023 | BOURGOGNE	856,00
CHABLIS 1 ER CRU | LABOURÉ-ROI | 2022 | BOURGOGNE	1.040,00
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME | ALBERT BICHOT | 2024 | BOURGOGNE	1.300,00
MEURSAULT | LABOURÉ-ROI | 2024 | BOURGOGNE	2.382,00
L'INSTANT SAUVIGNON BLANC | VIGNOBLES BERTHIER | 2023 | VALE DO LOIRE	580,00
FAMILLE BARON FOUCHER POUILLY-FUMÉ | FAMILLE BARON FOUCHER | 2023 | VALE DO LOIRE	1.200,00
FAMILLE BARON FOUCHER SANCERRE | FAMILLE BARON FOUCHER | 2023 | VALE DO LOIRE	1.350,00
ESPANHA	
POLVORETE D.O. BIERZO | BODEGAS EMILIO MORO | 2023 | CASTILLA Y LEÓN	670,00
PORTUGAL	
PEQUENOS REBENTOS | MÁRCIO LOPES WINEMAKER | 2025 | MONÇÃO E MELGAÇO	388,00
MONTE DA PECEGUINA | HERDADE DA MALHADINHA NOVA | 2023 | ALENTEJO	799,00
HUNGRIA	
OREMUS MANDOLÁS | TOKAJ OREMUS | VEGA SICILIA | 2021 | TOKAJ	1.520,00
URUGUAI	
CHARDONNAY JOSE IGNACIO | BODEGA OCEANICA JOSE IGNACIO | 2022 | MALDONADO	410,00
CHILE	
FAS SAUVIGNON BLANC | TAGUA TAGUA | 2024 | VALE CENTRAL	140,00
ARTIS SAUVIGNON BLANC RESERVA | CASAS DEL BOSQUE | 2025 | VALLE DE CASABLANCA	170,00
ARTIS CHARDONNAY GRAN RESERVA | CASAS DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASABLANCA	269,00
TARA CHARDONNAY | VENTISQUERO | 2022 | ATACAMA	1.190,00
ARGENTINA	
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LA AGRICOLA | 2024 | SANTA ROSA | MAIPÚ	198,00
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS DE LOS ANDES | 2025 | VALLE DE UCO	354,00

ROSATI

ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2022 | SÃO JOAQUIM | BRASIL	390,00
SYRAH ROSÉ | LE TUFARE | 2024 | SICILIA | ITÁLIA	227,00
SENSUADE ROSATO IGT | SANTA BARBARA | 2024 | MARCHE | ITÁLIA	350,00
L' ORATOIRE DE SAINT ANDRIEU | DOMAINE SAINT ANDRIEU | COTES DE PROVENCE | FRANÇA	470,00
BOTAS ROSE | DUAS ÁRVORES | 2023 | DOURO | PORTUGAL	235,00

ROSSI

	R$
BRASIL	
MERLOT RESERVA D.O.V.V | PIZZATO | 2023 | SANTA LUCIA | BENTO GONÇALVES	370,00
ZANOTTO RESERVA MERLOT | VINÍCOLA CAMPESTRE | 2022 | VACARIA	420,00
ARCANO SYRAH | ARCANO | 2021 | FRANCA	444,00
SYRAH "VISTA DA SERRA" | GUASPARI | 2021 | ESPIRITO SANTO DO PINHAL	694,00
ITÁLIA	
STE ROSSO PICENO | STEFANO ANTONUCCI | 2025 | MARCHE	248,00
IL MASCHIO DA MONTE | SANTA BARBARA | 2021 | MARCHE	708,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. | POGGIOTONDO | 2024 | TOSCANA	335,00
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. | POGGIO LANDI | 2024 | TOSCANA	390,00
CHIANTI CLASSICO L'AURA | QUERCETO DI CASTELLINA | 2024 | TOSCANA	417,00
BRACCALE IGT | JACOPO BIONDI SANTI | 2024 | TOSCANA	745,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE | QUERCETO DI CASTELLINA | 2020 | TOSCANA	841,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO | PODERE BRIZIO | 2020 | TOSCANA	990,00
LE DIFESE I.G.T. | TENUTA SAN GUIDO | 2022 | TOSCANA	1.200,00
GUIDALBERTO I.G.T. | TENUTA SAN GUIDO | 2022 | TOSCANA	1.850,00
PROMIS | CA'MARCANDA | GAJA | 2020 | TOSCANA	2.073,00
IL CARBONAIONE | POGGIO SCALETTE | 2021 | TOSCANA	2.200,00
BRUNELLO DI MONTALCINO | ARGIANO | 2020 | TOSCANA	2.494,00
TIGNANELLO | ANTINORI | 2022 | TOSCANA	4.345,00
IL BRUCIATO | TENUTA GUADO AL TASSO | ANTINORI | 2023 | BOLGHERI	1.650,00
LE SERRE NUOVE DELL' ORNELLAIA | TENUTA DELL'ORNELLAIA | 2020 | BOLGHERI	1.850,00
ORNELLAIA BOLGHERI | TENUTA DELL' ORNELLAIA | 2022 | BOLGHERI	7.225,00
SASSICAIA D.O.C | TENUTA SAN GUIDO | 2022 | BOLGHERI	9.260,00
MASSETO | TENUTA DELL'ORNELLAIA | 2017 | BOLGHERI	15.200,00
GRIGNOLINO D'ASTI SAUDADE | CA ´ DEL PROFETA | 2021 | PIEMONTE	537,00
BAROLO FASANO D.O.C.G | GIANNI GAGLIARDO | 2021 | PIEMONTE	962,00
BARBERA D'ASTI CÁ DI PIAN D.O.C.G | LA SPINETTA | 2019 | PIEMONTE	970,00
BARBARESCO RISERVA | PODERI ELIA | 2015 | PIEMONTE	1.440,00
LANGHE NEBBIOLO PERBACCO D.O.C. | VIETTI | 2022 | PIEMONTE	1.050,00
BAROLO | FRANCESCO RINALDI & FIGLI | 2020 | PIEMONTE	2.195,00
VALPOLICELLA RIPASSO REGOLO | SARTORI | 2019 | VENETO	440,00
PALAZZO DELLA TORRE | ALLEGRINI | 2020 | VENETO	705,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G | CAMPAGNOLA | 2022 | VENETO	1.470,00
PRIMITIVO DI MANDURIA MANDUS | PIETRAPURA | 2024 | PUGLIA	429,00
PRIMITIVO DI MANDURIA | MASSERIA TRAJONE | 2022 | PUGLIA	672,00
SHIRAZ | LE TUFARE | 2024 | SICILIA	250,00
CABERNET SAUVIGNON | LE TUFARE | 2024 | SICILIA	250,00
NERO D'AVOLA | LE TUFARE | 2024 | SICILIA	250,00
NERO D'AVOLA | MASSERIA TRAJONE | 2022 | SICILIA	380,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | BONACCHI | 2024 | ABRUZZO	420,00
MONTESSU I.G.T | AGRICOLA PUNICA | 2022 | SARDEGNA	1.166,00

AMERICAN EXPRESS

FASANO

BOA VISTA

	R$
FRANÇA	
COTES DU RHONE RESERVE | FAMILLE PERRIN | 2023 | RHONE	802,00
SAINT-JOSEPH | E.GUIGAL | 2019 | RHONE	1.100,00
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL | CHATEAUNEUF-DU-PAPE | FAMILLE PERRIN | 2022 | RHONE	3.800,00
CALVET VARIETALS MERLOT | CALVET | 2025 | BORDEAUX	220,00
CHATEAU HAUT – MYLES | CRU BOURGEOIS | 2016 | BORDEAUX	466,00
CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS | CRU BOURGEOIS | FRÉDÉRIC CRUCHON ET FILS | 2016 | MEDOC | BORDEAUX	480,00
CHATEAU MARJOSSE ROUGE | CHATEAU MARJOSSE | 2023 | BORDEAUX	682,00
CHATEAU LASSEGUE | SAINT ÉMILION | 2021 | BORDEAUX	1.560,00
LES PAGODES DE COS | SAINT ESTEPHE | 2021 | BORDEAUX	1.848,00
CHATEAU MEYNEY | SAINT ESTEPHE | 2016 | BORDEAUX	2.130,00
HORIZON DE BICHOT | ALBERT BICHOT | 2022 | BOURGOGNE	460,00
BOURGOGNE PINOT NOIR | LABOURÉ-ROI | 2023 | BOURGOGNE	489,00
IRANCY VILLAGE I ERICE E EMMANUEL DAMPT | 2019 | BOURGOGNE	1.040,00
LADOIX CLOS DE CHAGNOTS MONOPOLE | D'ARDHUY | 2017 | BOURGOGNE	1.209,00
GIVRY 1ER CRU EN VEAU VIEILLES VIGNES | DOMAINE MASSE PÈRE E FILS | 2022 | BOURGOGNE	1.430,00
VOLNAY LES BROUILLARDS | PARIGOT | 2015 | BOURGOGNE	2.122,00
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CUVEE FOUQUERAND | HOSPICES DE BEAUNE | 2017 | BOURGOGNE	2.515,00
CORTON GRAND CRU POUGETS PINOT NOIR | ESCOFFIER | 2016 | BOURGOGNE	3.314,00
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU | D'ARDHUY | 2016 | BOURGOGNE	5.650,00
GEVREY-CHAMBERTIN CUVÉE COEUR DU ROY TRÈS VIEILLES VIGNES | DOMAINE DUGAT-PY | 2019 | BOURGOGNE	6.227,00
BEAUJOLAIS VILLAGES | JOSEPH DROUHIN | 2022 | BEAUJOLAIS	758,00
LANGUEDOC AOC ROUGE | HECHT E BANNIER | 2017 | LANGUEDOC	947,00
ESPANHA	
RAMÓN BILBAO CRIANZA | BODEGAS RAMÓN BILBAO | 2022 | RIOJA	398,00
MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN | BODEGAS MUGA | 2019 | RIOJA	765,00
LANZAGA | TELMO RODRIGUEZ | 2018 | RIOJA	1.607,00
VINA TONDONIA RESERVA | VINA TONDONIA | 2010 | RIOJA	2.664,00
ALION | VEGA SICILIA | 2019 | RIBERA DEL DUERO	3.810,00
MIO DE M.O | RUI ROBOREDO MADEIRA | 2018 | TORO	350,00
PORTUGAL	
PAPA FIGOS | CASA FERREIRINHA | 2023 | DOURO	624,00
DUAS ARVORES RESERVA | 2018 | DOURO	865,00
HERDADE DE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA | ALEXANDRE RELVAS | 2024 | ALENTEJO	309,00
MONTE DA PECEGUINA | HERDADE DA MALHADINHA NOVA | 2022 | ALENTEJO	740,00
BEYRA RESERVA | RUI ROBOREDO MADEIRA | 2022 | BEIRA INTERIOR	475,00
ESTADOS UNIDOS	
CAYMUS | CAYMUS WINERY | 2022 | CALIFORNIA	4.006,00
URUGUAI	
CISPLATINO PEQUENA RESERVA | PISANO | 2022 | CANELONES	305,00
REVOLUTION TANNAT | VINA PROGRESO | 2024 | CANELONES	414,00
CHILE	
FAS CARMENERE | TAGUA TAGUA | 2023 | VALLE CENTRAL	140,00
FAS SYRAH | TAGUA TAGUA | 2023 | VALLE CENTRAL	140,00
FAS CABERNET SAUVIGNON | TAGUA TAGUA | 2023 | VALLE CENTRAL	140,00
ARTIS CARMENERE RESERVA | CASAS DEL BOSQUE | 2024 | VALLE DE CASABLANCA	170,00
PINOT NOIR RESERVA | LEYDA | 2024 | VALLE DE LEYDA	295,00
ARTIS SYRAH GRAN RESERVA | CASAS DEL BOSQUE | 2023 | VALLE DE CASABLANCA	269,00
CABALLO LOCO EXPERIMENTAL GRANÍTICO | VIÑA VALDIVIESO | 2018 | VALLE DE MAULE	1.137,00
MILLA CALA | VINA VIK | 2021 | MILLAHUE	865,00
EPU 19 | CONCHA Y TORO | 2019 | MAIPO	2.219,00
ALMAVIVA | CONCHA Y TORO - BARON DE ROTHSCHILD | 2021 | MAIPO	4.950,00
SEÑA | VINICOLA SEÑA | 2018 | VALLE DE ACONCAGUA	4.017,00
OBLÍQUA CARMENERE VENTISQUERO | 2022 | VALLE DE COLCHAGUA	1.250,00
ARGENTINA	
LAS PILETAS MALBEC | LA AGRICOLA | 2024 | VALLE DE UCO	337,00
MALBEC RESERVA | TERRAZAS DE LOS ANDES | 2023 | VALLE DE UCO	354,00
BENMARCO CABERNET FRANC | SUSANA BALBO | 2023 | VALLE DE UCO	540,00
BRIOSO | SUSANA BALBO | 2023 | VALLE DE UCO	730,00
CHEVAL DES ANDES | CHEVAL BLANC & TERRAZAS | 2021 | VALLE DE UCO	2.300,00
ZUCCARDI PIEDRA INFINITA | ZUCCARDI | 2020 | VALLE DE UCO	3.605,00

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

SPUMANTI

¼ MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY	298,00
½ PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY	800,00

BIANCHI

½ CHARDONNAY RESERVA D.O.V.V. | PIZZATO | 2025 | SANTA LUCIA | BENTO GONÇALVES | BRASIL	156,00
½ STE VERDICCHIO CASTELLI DI JESI D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2023 | MARCHE | ITÁLIA	144,00
½ ÚNICO SAUVIGNON BLANC | BODEGAS TAGUA TAGUA | 2022 | CHILE	161,00

ROSSI

½ MERLOT RESERVA D.O.V.V. | PIZZATO | 2024 | SANTA LUCIA | BENTO GONÇALVES | BRASIL	156,00
½ STE ROSSO PICENO D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2023 | MARCHE | ITÁLIA	188,00
½ LA VIEILLE FERME | LA VIEILLE FERME | 2022 | RHONE | FRANÇA	351,00
½ CHATEAU BEL AIR | PETITS CHATEAUX | 2021 | BORDEAUX | FRANÇA	400,00
½ ÚNICO CARMENERE | BODEGAS TAGUA TAGUA | 2022 | CHILE	161,00

MAGNUM

CHIANTI FASANO MAGNUM | POGGIOTONDO | 2024 | ITÁLIA	672,00

DOLCI

½ RESERVE DU CIRON | CALVET | SAUTERNES | FRANÇA	690,00
GEWURZTRAMINER GRAND CRU HENGST | DOMAINE JOSMEYER | 1995 | ALSACE | FRANÇA	4.100,00

PORTO

TAYLOR'S	
TAWNY	370,00
PORTO CHIP DRY	663,00
10 ANOS	1.310,00
20 ANOS	2.280,00
40 ANOS	4.852,00

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