

TRATTORIA

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)	R\$	INSALATE	R\$
GRISSINI, PÃO ITALIANO, PÃO COM LINGUIÇA, PATÊ DO DIA, AZEITE E MANTEIGA <i>GRISSINI, ITALIAN BREAD, SAUSAGE BREAD, PATE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BUTTER</i>	39,00	INSALATA VERDE CON RICOTTA E ERBE MIX DE FOLHAS VERDES COM RICOTA ASSADA E ERVAS <i>GREEN SALAD WITH BAKED RICOTTA AND HERBS</i>	58,00
ANTIPASTI		INSALATA MISTA SALADA VERDE COM LEGUMES MISTOS <i>GREEN SALAD WITH MIXED VEGETABLES</i>	55,00
MELANZANE AL FORNO CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO BERINJELA AO FORNO COM TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA E PESTO DE MANJERICÃO <i>EGGPLANT WITH TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL PESTO</i>	89,00	INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	85,00
POLENTA CON FONDUTA DI TALEGGIO POLENTA COM CREME DE TALEGGIO <i>POLENTA WITH TALEGGIO CREAM</i>	89,00	CARCIOFI AL VAPORE CON OLIO E ACETO CORÇÃO E FOLHA DE ALCACHOFRA NO VAPOR COM AZEITE E VINAGRE <i>STEAMED ARTICHOKE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND VINEGAR</i>	90,00
BURRATA CON CAPONATA DI LEGUMI BURRATA COM CAPONATA DE LEGUMES <i>BURRATA WITH VEGETABLE CAPONATA</i>	99,00	CALAMARETTI, CAVOLFIORE E POMODORINI GRIGLIATI ALLE ERBE FRESCHE LULAS, COUVE FLOR E TOMATE CEREJA GRELHADOS COM ERVAS FRESCAS <i>GRILLED SQUID, CAULIFLOWER AND CHERRY TOMATOES WITH FRESH HERBS</i>	86,00
CARPACCIO DI PESCE CARPACCIO DE PEIXE DO DIA AO MOLHO DE LIMÃO E SALSINHA <i>FISH OF THE DAY CARPACCIO WITH LIME SAUCE AND PARSLEY</i>	92,00	POLPO GRIGLIATO CON PATATE E SALSA AI CAPPERI TENTÁCULO DE POLVO GRELHADO COM BATATAS E MOLHO DE ALCAPARRAS <i>GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES AND CAPER SAUCE</i>	99,00
CARPACCIO DI CALAMARETTI AFFUMICATI CARPACCIO DE LULA DEFUMADA <i>SMOKED CALAMARI CARPACCIO</i>	99,00	INSALATA DI MARE AL VAPORE SALADA DE CAMARÃO, LULA E POLVO <i>SHRIMP, CALAMARI AND OCTOPUS SALAD</i>	146,00
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	99,00	INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA MIX DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA E AZEITE DE ERVAS <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND HERBS OIL</i>	104,00
BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGIANO BRESAOLA COM RÚCULA E LASCAS DE PARMESÃO <i>BRESAOLA WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	86,00	HORTA SOCIAL URBANA URBAN SOCIAL VEGETABLE GARDEN AS SALADAS SÃO PREPARADAS COM INGREDIENTES DA NOSSA HORTA ORGÂNICA, MANTIDA EM PARCERIA COM A ONG ARCAH, QUE OFERECE CAPACITAÇÃO E TRABALHO REMUNERADO EM HORTAS URBANAS PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL. <i>THE SALADS ARE PREPARED WITH INGREDIENTS FROM OUR ORGANIC VEGETABLE GARDEN, MAINTAINED IN PARTNERSHIP WITH THE NGO ARCAH, WHICH CAPACITATES PERSONS IN SOCIAL VULNERABILITY FOR AGRICULTURAL WORK IN URBAN FARMS.</i>	
ANTIPASTI MISTI MISTO DE FRIOS ITALIANOS <i>ITALIAN COLD CUTS</i>	108,00	ZUPPE	
		CAPPELETTI DI VITTELO IN BRODO CAPPELETTI DE VITTELO NO PRÓPRIO CALDO <i>VEAL CAPPELETTI IN BRODO</i>	91,00
		MINISTRONE DI VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	86,00

TRATTORIA

PASTA FRESCA	R\$	PASTA DI GRANO DURO	R\$
CANNELLONI DI MAGRO CON BESCIAPELLA GRATINATI CANNELLONI DE RICOTA E ESPINAFRE GRATINADO COM MOLHO BÉCHAMEL E PARMESÃO <i>RICOTTA AND SPINACH CANNELLONI WITH BÉCHAMEL SAUCE AND PARMESAN AU GRATIN</i>	113,00	FETTUCCINE GRATINATE FETTUCCINE COM MOLHO CREMOSO GRATINADO <i>FETTUCCINE WITH CREAMY SAUCE AU GRATIN</i>	110,00
AGNOLOTTI VERDI CON FORMAGGIO DI CAPRA AGNOLOTTI VERDE COM QUEIJO DE CABRA <i>GREEN AGNOLOTTI WITH GOAT CHEESE</i>	122,00	BUCATINI CACIO E PEPE BUCATINI AO MOLHO DE PECORINO ROMANO COM PIMENTA DO REINO MOÍDA <i>BUCATINI IN PECORINO SAUCE WITH BLACK PEPPER</i>	113,00
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	114,00	SPAGHETTI CON POMODORINI AL FORNO E CREMA DI BURRATA SPAGHETTI COM TOMATE CEREJA CONFIT E CREME DE BURRATA <i>SPAGHETTI WITH CONFIT CHERRY TOMATOES AND BURRATA CREAM</i>	115,00
RONDELLE CON SPINACI E SALSICCIA GRATINATA RONDELLE RECHEADO DE ESPINAFRE E LINGUIÇA GRATINADOS <i>RONDELLE STUFFED WITH SPINACH AND SAUSAGE</i>	127,00	RIGATONI AI PISELLI, SPECK E PECORINO ROMANO RIGATONI COM ERVILHAS, PRESUNTO PARMA CROCANTE E PECORINO <i>RIGATONI WITH PEAS, CRISPY PARMA HAM AND PECORINO CHEESE</i>	113,00
LASAGNA VERDI ALLA BOLOGNESE LASAGNA VERDE A BOLOGNESE <i>GREEN BOLOGNESE LASAGNA</i>	127,00	SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i>	114,00
CANNELLONI DI MANZO CON BESCIAPELLA CANNELLONI DE CARNE E ESPINAFRE GRATINADO COM MOLHO BÉCHAMEL E PARMESÃO <i>BEEF AND SPINACH CANNELLONI WITH BÉCHAMEL SAUCE AND PARMESAN AU GRATIN</i>	139,00	LINGUINE ALLE VONGOLE CON POMODORINI E PEPERONCINO LINGUINE COM VÔNGOLE, TOMATE CEREJA E PIMENTA DEDO DE MOÇA <i>LINGUINE WITH CLAMS, CHERRY TOMATO AND CHILLI</i>	136,00
GNOCCHI CON CRESCIONE E RAGÙ DI MANZO GNOCCHI COM AGRIÃO E RAGÙ DE COSTELA <i>GNOCCHI WITH WATERCRESS AND BEEF RAGÙ</i>	124,00	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>WHOLE GRAIN SPAGHETTI WITH PRAWNS IN WHITE WINE AND CHERRY TOMATOES</i>	179,00
RAVIOLI DI MANZO CON FONDUTA DI PARMIGIANO RAVIOLI DE CARNE COM FONDUE DE PARMESÃO <i>BEEF RAVIOLI WITH PARMESAN FONDUE</i>	130,00	SPAGHETTI CON SARDELLE ALLA SICILIANA SPAGHETTI COM SARDINHA, TOMATE CEREJA E FAROFA DE MIGALHAS DE PÃO TORRADO <i>SPAGHETTI WITH SARDINE, CHERRY TOMATO AND TOASTED BREAD PIECES</i>	113,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ TAGLIATELLE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>TAGLIATELLE WITH LAMB RAGÙ</i>	130,00	SPAGHETTI INTEGRALI CON GAMBERETTI E POMODORINI AL VINO BIANCO SPAGHETTI INTEGRAL COM CAMARÃO AO VINHO BRANCO E TOMATE CEREJA <i>WHOLE GRAIN SPAGHETTI WITH PRAWNS IN WHITE WINE AND CHERRY TOMATOES</i>	154,00
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA PAPPARDELLE COM RAGÙ DE PATO <i>PAPPARDELLE WITH DUCK RAGÙ</i>	130,00	ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA E SALSICCIA ORECCHIETTE COM BRÓCOLIS E LINGUIÇA <i>ORECCHIETTE WITH BROCCOLI AND SAUSAGE</i>	112,00
RISOTTI		FUSILLI ALLA DIAVOLA FUSILLI COM PEPPERONI, TOMATE SAN MARZANO, AZEITONA PRETA, MANJERICÃO E PECORINO <i>FUSILLI WITH PEPPERONI, SAN MARZANO TOMATO, BLACK OLIVE, BASIL AND PECORINO</i>	113,00
RISOTTO DEL GIORNO RISOTTO DO DIA <i>RISOTTO OF THE DAY</i>	150,00	RIGATONI ALLA BOLOGNESE RIGATONI COM MOLHO A BOLOGNESE <i>RIGATONI WITH BOLOGNESE SAUCE</i>	127,00
RISOTTO DI BRIE CON ASPARAGI RISOTTO COM QUEIJO BRIE E ASPARGOS <i>BRIE CHEESE WITH ASPARAGUS</i>	150,00		
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO DE FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	179,00		

TRATTORIA

PIATTI PRINCIPALI	R\$	DOLCI	R\$
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	147,00	TORTA DI CIOCCOLATO TORTA SABLÉE DE CHOCOLATE COM GANACHE DE CHOCOLATE E SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE PIE WITH FRENCH SABLÉE PASTRY AND GANACHE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	50,00
FILETTO DI SOGLIOLA ALLA GRIGLIA E VERDURE LINGUADO GRELHADO COM LEGUMES AO VAPOR <i>GRILLED FILLET OF SOLE WITH STEAMED VEGETABLES</i>	150,00	CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS <i>CHEESECAKE WITH BERRY COULIS</i>	64,00
FILETTO DI NASELLO AL FORNO CON PATATE PESCADA AMARELA AO FORNO COM BATATA <i>ROASTED HAKE FISH WITH POTATO</i>	150,00	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER</i>	64,00
POLPETTONE AL FORNO POLPETTONE AO FORNO <i>POLPETTONE</i>	138,00	CREMA DI MASCARPONE AL CIOCCOLATO CREME DE MASCARPONE COM CHOCOLATE <i>MASCARPONE CREAM WITH CHOCOLATE</i>	71,00
SCALOPPE AL MARSALA ESCALOPE COM MOLHO DE VINHO MARSALA <i>BEEF ESCALOPE WITH MARSALA SAUCE</i>	156,00	CROSTATA DI MELE TORTA DE MAÇÃ <i>APPLE PIE</i>	62,00
SCOTTADITO DI AGNELLO AL ROSMARINO CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO AO AZEITE DE ALECRIM <i>RACK OF LAMB WITH ROSEMARY OLIVE OIL</i>	195,00	PANNA COTTA ALLA VANIGLIA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO <i>VANILLA PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS</i>	56,00
FILETTO DI MANZO ALLA PARMEGIANA FILÉ MIGNON A PARMEGIANA <i>BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA</i>	163,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP</i>	62,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO FILÉ MIGNON EM FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO <i>GRILLED BEEF FILLET WITH ARUGULA AND PARMESAN</i>	159,00	MILLEFOGLIE MIL FOLHAS COM CREME PÂTISSIÈRE <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM</i>	60,00
AGNELLO ALLA ROMANA CORDEIRO AO FORNO COM CEBOLA <i>ROASTED LAMB WITH ONION</i>	159,00	FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	35,00
GALLETTO ALLA GRIGLIA GALETO GRELHADO <i>GRILLED GALETO</i>	147,00	SELEZIONE DI GELATI SELEÇÃO DE SORVETES <i>ASSORTED ICE CREAM</i>	36,00
CONTORNI ACOMPANHAMENTO ADICIONAL	42,00	GELATI DELLA CASA CON MERINGA ALLA VANIGLIA E PRALINE DI NOCCIOLA SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ <i>CREAMY ICE CREAM SERVED WITH VANILLA MERINGUE AND HAZEL PRALINÉ</i>	43,00
PATATE AL FORNO BATATA AO FORNO COM ALHO, ALECRIM E SALVIA <i>ROASTED POTATOES WITH GARLIC, ROSEMARY AND SAGE</i>			
PURE DI PATATE PURÉ DE BATATAS <i>MASHED POTATOES</i>			
SPINACI SALTATI ESPINAFRE SALTEADO NO AZEITE EXTRA VIRGEM <i>SPINACH SAUTÉED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>			
VERDURE AL VAPORE LEGUMES NO VAPOR <i>STEAMED VEGETABLES</i>			
PISELLI STUFATI ALLA FIORENTINA ERVILHA COZIDA À MODA FIORENTINA COM PRESUNTO CRU E CEBOLA <i>FLORENTINE-STYLE PEAS WITH PARMA HAM AND ONION</i>			

TRATTORIA

CLÁSSICOS	R\$	PRESTIGE	R\$
LILLET ROSE TONIC LILLET ROSE, ÁGUA TÔNICA E LARANJA BAHIA <i>LILLET ROSE, SPARKLING WATER AND ORANGE</i>	62,00	BREAKFAST MARTINI MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>MONKEY 47, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	86,00
FITZGERALD BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E BITTER <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, SYRUP AND BITTER</i>	60,00	THE LAST WORD BEEFEATER 24, LICOR MARASCHINO, CHARTREUSE AMARELO E SUCO DE LIMÃO <i>BEEFEATER 24, LIQUEUR MARASCHINO, CHARTREUSE YELLOW AND LEMON JUICE</i>	120,00
MANHATTAN THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO AND BITTER</i>	62,00	SLOE GIN NEGRONI MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE VERMELHO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMOUTH ROUGE</i>	86,00
EXPRESSO MARTINI ABSOLUT, CAFÉ EXPRESSO, XAROPE DE AÇÚCAR E KAHLUA <i>ABSOLUT, ESPRESSO, SYRUP AND KAHLUA</i>	57,00	OLD FASHIONED THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP AND ANGOSTURA</i>	79,00
GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	60,00	ELYX MULE ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E GINGER BEER <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER BEER</i>	59,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF</i>	60,00	VESPER MARTINI BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	86,00
MARGARITA ALTOS PLATA, LIMÃO E TRIPLE SEC <i>ALTOS PLATA, LEMON AND TRIPLE SEC</i>	47,00	ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY <i>ABSOLUT ELYX AND VERMOUTH DRY</i>	59,00
COSMOPOLITAN ABSOLUT, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	61,00	FITZGERALD 47 MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47, LEMON JUICE, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	86,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	60,00	DAIQUIRI MAESTRO HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	86,00
BOULEVARDIER WHISKY BOURBON, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>WHISKY BOURBON, VERMUTE ROSSO AND ITALIAN APERITIF</i>	60,00	THE KENSINGTON ROYAL SALUTE SYGNATURE, ÁGUA DE MEL, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>ROYAL SALUTE SYGNATURE, HONEY WATER, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER</i>	130,00
OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER AND SYRUP</i>	62,00	GOD FATHER WHISKY ROYAL SALUTE E LICOR AMARETTO DI SARONNO <i>WHISKY ROYAL SALUTE AND LIQUEUR AMARETTO DI SARONNO</i>	130,00
BLOODY MARY ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>ABSOLUT AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	61,00	PENICILIN WHISKY THE GLENLIVET 15 Y.O., GENGIBRE, LIMÃO E MEL <i>WHISKY THE GLENLIVET 15 Y.O., GINGER, LEMON AND HONEY</i>	79,00
WHISKY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, LIME AND SYRUP</i>	62,00	FRENCH 75 BEEFEATER 24, LIMÃO, ESPUMANTE E GRENADINE <i>BEEFEATER 24, LEMON, SPARKLING WINE AND GRENADINE</i>	120,00
BRAMBLE BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO, XAROPE DE AMORA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND BLACKBERRY SYRUP</i>	57,00	MARTINEZ BEEFEATER 24, LIMÃO, ORANGE BITTER E LICOR MARASCHINO <i>BEEFEATER 24, LEMON, ORANGE BITTER AND LIQUEUR MARASCHINO</i>	67,00
CAIPIRINHA VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR</i>	58,00	GOD MOTHER ABSOLUT ELYX E LICOR AMARETTO DI SARONNO <i>ABSOLUT ELYX AND LIQUEUR AMARETTO DI SARONNO</i>	59,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	50,00	MAI-TAI HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, TRIPLE SEC, LIMÃO E XAROPE DE AMÊNDOAS <i>HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, TRIPLE SEC, LEMON AND ALMOND SYRUP</i>	86,00
CARAJILLO LICOR E ESPRESSO <i>LIQUEUR AND EXPRESSO</i>	63,00		
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS <i>APEROL, PROSECCO AND SPARKLING WATER</i>	56,00		
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>PROSECCO AND PEACH PUREE</i>	56,00		
PALOMA TEQUILA ALTOS PLATA, SUCO DE LIMÃO, REFRIGERANTE DE GRAPEFRUIT E XAROPE DE AÇÚCAR <i>ALTOS PLATA TEQUILA, LEMON JUICE, GRAPEFRUIT SODA AND SUGAR</i>	61,00		

TRATTORIA

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

| NON-ALCOHOLIC DRINKS

ÁGUA MINERAL 300ML STILL WATER	12,50
ACQUA PANNA 505 ML	39,00
SAN PELLEGRINO 505 ML	39,00
ENERGÉTICO ENERGY DRINK	24,00
REFRIGERANTES SODAS	12,50
SUCO DE TOMATE TOMATO JUICE	28,00
SUCO NATURAL FRESH JUICE	21,00
SODA ITALIANA	34,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

CAPPUCCINO	14,00
CHÁ NACIONAL TEA	13,00
ESPRESSO	13,00

CERVEJA | BEER

CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL PILSEN MÉXICO 330 ML	26,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD LAGER BÉLGICA 330ML	24,00
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 275ML	24,00
HOEGAARDEN WITBIER BÉLGICA 330 ML	30,00
GOOSE ISLAND IPA AMERICAN IPA USA 355 ML	38,00

VODKA

ABSOLUT SUÉCIA	42,00
WYBOROWA POLÓNIA	47,00
SMIRNOFF BRASIL	27,00
VODKA VOA BRASIL	43,00
KETEL ONE HOLANDA	47,00

VODKA SUPER PREMIUM

ABSOLUT ELYX	67,00
ABSOLUT CITRON SUÉCIA	42,00
ABSOLUT VANILLA SUÉCIA	42,00
ABSOLUT RAPSBERRI SUÉCIA	42,00
CÍROC FRANÇA	67,00
GREY GOOSE FRANÇA	59,00
BELVEDERE POLÓNIA	72,00
STOLICHNAYA RÚSSIA	36,00

JEREZ

TIO PEPE	47,00
----------	-------

VERMOUTH | AMARO | APERITIVO

LILLET BLANC FRANÇA	42,00
LILLET ROSE FRANÇA	45,00
MONKEY SLOE GIN	135,00
CAMPARI BRASIL	36,00
NONINO ITÁLIA	140,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	41,00
PUNT & MES ITÁLIA	48,00
MARTINI STANDARD BRASIL	29,00
ANTICA FORMULA ITÁLIA	62,00
LUCANO ITÁLIA	50,00
CARPANO CLASSICO ITÁLIA	41,00

GIN

BEEFEATER DRY GIN	54,00
BEEFEATER 24	70,00
BEEFEATER BOTANICS	51,00
BEEFEATER PINK	51,00
MONKEY 47	188,00
AMAZZONI DRY	49,00
AMAZZONI MANIARA	75,00
AMAZZONI RIO NEGRO	80,00
MALFY LIMONE	112,00
BOMBAY	53,00
HENDRICK'S	82,00
THE BOTANIST	92,00
PLYMOUTH	71,00
TANQUERAY	54,00
TANQUERAY Nº TEN	78,00

TEQUILA

ALTOS PLATA	99,00
DON JULIO BLANCO	74,00
JOSE CUERVO GOLD SILVER	50,00

SAKE

JUN DAITI BRASIL	32,00
AZUMA KIRIM DOURADO BRASIL	34,00

CACHAÇA

JANEIRO	30,00
YPIOCA 150 MARANGUAPE - CE	26,00
YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	42,00
YPIOCA 5 CHAVES MARANGUAPE - CE	74,00
ESPÍRITO DE MINAS SÃO TIAGO - MG	36,00
LEBLON PATOS DE MINAS - MG	50,00
ANÍSIO SANTIAGO SALINAS - MG	111,00
PORTO DO VIANNA PREMIUM TURVELÂNDIA - MG	30,00
PORTO DO VIANNA TRADICIONAL TURVELÂNDIA - MG	23,00

RUM

HAVANA CLUB ANEJO BLANCO CUBA	33,00
HAVANA CLUB 7 Y.O. CUBA	56,00
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	269,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO BRASIL	39,00
BACARDI 8 Y.O. BAHAMAS	43,00
MOUNT GAY X.O.	68,00
MOUNT GAY BLACK BARREL	47,00
ZACAPA 23 GUATEMALA	81,00
ZACAPA XO GUATEMALA	143,00

AGUARDENTE

PISCO CAPEL CHILE	32,00
POIRE WILLIAMS G. E. MASSEN FRANÇA	58,00
STEINHAEGER	45,00

ANISADOS

RICARD FRANÇA	44,00
-----------------	-------

LICOR LIQUEUR	R\$
KAHLÚA	37,00
LICOR 43	63,00
AMARULA	34,00
SAMBUCA	41,00
DRAMBUIE	42,00
COINTREAU	33,00
COINTREAU NOIR	63,00
PEACHTREE	36,00
AMARETTO DISARONNO	39,00
LIMONCELLO	65,00
BAILEYS	38,00
FRANGELICO	39,00
LUXARDO	47,00
CHARTREUSE	55,00

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT

THE GLENLIVET FOUNDER'S	79,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN	79,00
THE GLENLIVET 15 Y.O.	122,00
THE GLENLIVET 18 Y.O.	189,00
ABERLOUR	179,00
SINGLETON 12 Y.O ISLAY	61,00
CARDHU 12 Y.O. SPEYSIDE	72,00
GLEN GRANT SPEYSIDE	48,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	81,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	95,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	145,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	92,00
GLENKINCHIE 12 Y.O. LOWLAND	121,00
TALISKER 10 Y.O ISLE SKYE	91,00
MACALLAN 12 Y.O. SPEYSIDE	256,00
HIBIKI	190,00

SCOTCH WHISKY PREMIUM

CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	122,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	149,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	699,00
BALLANTINES 17 Y.O.	199,00
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	261,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	274,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	84,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	156,00
DIMPLE 15 Y.O.	100,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

CHIVAS REGAL	48,00
BALLANTINE'S	45,00
BUCHANAN'S	54,00
OLD PARR	47,00
LOGAN	43,00
DEWAR'S	43,00
OLD PARR SILVER	42,00
FAMOUS GROUSE	38,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	62,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

BALLANTINE'S FINEST	39,00
BLACK & WHITE	38,00
J & B RARE	39,00
WHITE HORSE	38,00
GRANT'S	37,00
CUTTY SARK	39,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00

AMERICAN BOURBON WHISKEY	R\$
GENTLEMAN JACK	70,00
WOODFORD RESERVE	74,00
BULLEIT	61,00
JACK DANIEL'S	48,00
JIM BEAM WHITE	54,00
MAKER'S MARK	69,00

IRISH WHISKY

JAMESON STANDARD	41,00
--------------------	-------

COGNAC

MARTELL X.O.	279,00
MARTELL V.S.O.P.	177,00
HENNESSY V.S.O.P.	117,00
HENNESSY X.O.	293,00
REMY MARTIN V.S.O.P.	111,00
REMY MARTIN X.O.	222,00
COURVOISIER VSOP	104,00

CALVADOS

PERE MAGLOIRE V.S.O.P.	77,00
CHATEAU DU BREUIL	75,00

GRAPPA

VALDAVI DI MOSCATO	135,00
FOURICLASSE BIANCA	140,00
NEBIOLO DI BAROLO TRE SOLI TRE	168,00

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

TRATTORIA

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE

SPUMANTI 150ML

ITÁLIA

PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.

| DE FAVERI | 2021 | VENETO

ESPUMANTE ADOLFO LONA | GARIBALDI | RIO GRANDE DO SUL

CHAMPAGNE

G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS

PERRIER JOUËT GRAND BRUT | BRUT | EPERNAY

BIANCHI 150ML

PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2019 | FRIULI | ITÁLIA

ARGENTINA

COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY | ZUCCARDI | 2023 | MENDOZA

CHILE

FAS CHARDONNAY | TAGUA TAGUA | 2022 | VALE CENTRAL | CHILE

ROSSI 150ML

ITÁLIA

CHIANTI FASANO POGGIOTONDO

ARGENTINA

FINCAS DEL SUR MALBEC | MENDOZA

ANTIS PINOT NOIR | CAS DEL BOSQUE | 2022 | VALLE CASABLANCA

DOLCE 75ML

CHÂTEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

FLORALIS MOSCATEL | TORRES | 2020 | ESPANHA

PORTO 75ML

TAYLOR'S

RUBY

TAWNY

10 ANOS

20 ANOS

40 ANOS

SPUMANTI

BRASIL

CAVE GEISSE BRUT | 2016 | PINTO BANDEIRA

CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI

ITÁLIA

PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.

| DE FAVERI | 2021 | VENETO

ADOLFO LONA | GARIBALDI | RIO GRANDE DO SUL

SPUMANTI ROSE

ADOLFO LONA ROSE | GARIBALDI | RIO GRANDE DO SUL

FRANÇA

CHAMPAGNE

G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS

PERRIER JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE | 2013 | EPERNAY

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | 2012 | EPERNAY

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL

DOM PERIGNON | MOET CHANDON | EPERNAY

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS

CHAMPAGNE ROSE

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS

PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY

MOET CHANDON BRUT ROSE EPERNAY

BIANCHI

ITÁLIA

VERDICCHIO DI CASTELO DE JESSI | STEFANO ANTONUCCI | 2021 | MARCHE

LE VAGLIE BIANCO | 2021 | SANTA BARBARA

PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI

URUGUAI

JOSE IGNACIO CHARDONNAY | 2022

FRANÇA

BOURGOGNE CHARDONNAY | ALBERT BICHOT | 2021

L'INSTANT SAUVIGNON BLANC | 2020 | VALE DO LOIRE

MUSCADET DE SEVRE E MAINE | VINS DE MOTRONS | 2020

SAINT ROMAIN BLANC "COMBE BAZIN"

| DOMAINE CHASSORNEY | 2018 | BOURGOGNE

LES BEUMONTS | ERIC ET DAMPT | 2020 | BOURGOGNE

CHABLIS FAMILLE MICHAUT | 2021 | BOURGOGNE

CHABLIS 1ER CRU FAMILLE MICHAUT | 2021 | BOURGOGNE

CHILE

FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA | TAGUA TAGUA | 2023 | VALE CENTRAL

FAS CHARDONNAY | TAGUA TAGUA | 2022 | VALE CENTRAL

ANTIS SAUVIGNON BLANC RESERVA

| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALLE DE CASABLANCA

ANTIS CHARDONNAY GRAN RESERVA

| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALLE DE CASABLANCA

ARGENTINA

VIOGNER | FINCAS DE SUR | 2023 | MENDOZA

COMPADRE | CHENIN / CHARDONAY

| LA AGRICOLA | 2023

ROSATI

JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSE | 2020 | URUGUAY

PINOT NOIR ROSE JOSE IGNACIO | 2021 | JOSE IGNACIO 1,5L MAGNUM

BOTAS ROSE | DUAS ARVORES | DOURO 2017

SANT ANDRIEU L'ORATOIRE | 2021 | LEVINS DE CRU

CHATEAU LAFOUX ROSE | 2020 | PROVENCE

ROSSI

BRASIL

MERLOT RESERVA D.O.V.V PIZZATO

| 2022 | SANTA LUCIA | BENTO GONÇALVES

GUASPARI VISTA DA SERRA

| GUASPARI | 2018 | ESPIRITO SANTO DO PINHAL

ITÁLIA

ORNELLAIA | 2019 | BOLGUERI

BARBERA D'ALBA RINALDI

BARBARESCO D.O.C.G RICOSSA | 2020 | PIEMONTE

BAROLO D.O.C.G RICOSSA 2020 | PIEMONTE

ROSSO DI MONTALCINO PININO | 2019 | TOSCANA

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C. | ZENATO | 2017 | VENETO

CHIANTI FASANO POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

LA MASSA I.G.T. | FATTORIA LA MASSA | 2017 | TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO CASA NOVA DE NERI | 2017

TIGNANELLO ANTINORI | 2017 | TOSCANA

SOLAIA I.G.T. | ANTINORI | 2014 | TOSCANA

STE ROSSO PICENO | D.O.C | STEFANO ANTONUCCI | 2021 | MARCHE

NEGROAMARO SALENTO IGT | MASSO ANTICO | 2019

BAROLO FASANO | LA MORRA | 2018

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG | LUNADORO | 2017

ORNELLAIA LE SERRE NUOVE | BOLGUERI | 2019

VALPOLICELLA SUPERIORE | ZENATO | VENETO | 2019

CABERNET / SHIRAZ | 7 MURI | 2020

LE TUFARE SIRAH TERRE SICILIANE | 2021 | SICILIA

FRANÇA

ANDRÉ GOICHOT PINOT NOIR | BOURGOGNE | 2020

ALBERT BICHOT PINOT NOIR | BOURGOGNE | 2022

L'INSTANT PINOT NOIR | 2020 | VALE DO LOIRE

CHATEAU ROCBONNIERE | 2018 | BORDEAUX

CUVEE NUMERO 1 | DOMINIQUE LAURENT | 2020 | BOURGOGNE

SAVIGNY LES BEAUNES 1ER CRU AUX CLOS PIERRE GIRARDIN | 2019

ECHO DE LYNCH BAGES | 2009 | PAUILLAC | BORDEAUX

GIVRY 1ER CRU -EN VEAU VIEILLES VIGNES

| DOMAINE MASSE PÈRE E FILS | 2019 | BOURGOGNE

MOUTON ROTHSCHILD | BORDEAUX | 1994

R\$

195,00

380,00

335,00

410,00

441,00

436,00

250,00

1.434,00

880,00

808,00

1.170,00

140,00

140,00

170,00

269,00

156,00

149,00

240,00

480,00

201,00

350,00

562,00

202,00

654,00

5.900,00

910,00

700,00

1.200,00

847,00

1.598,00

335,00

937,00

1.990,00

3.535,00

6.766,00

190,00

313,00

962,00

630,00

1850,00

686,00

410,00

196,00

771,00

441,00

517,00

447,00

1.195,00

2.288,00

3.150,00

946,00

14.950,00

TRATTORIA

	R\$	ALTRI FORMATI	GARRAFA
ESPAÑA			
MIO DE M.O RUI ROBOREDO MADERO 2017	350,00	MEZZE BOTTIGLIE	
DINASTIA VIVANCO CRIANZA 2019 RIOJA	462,00	VINI BIANCHI	
MARQUES DE RISCAL RESERVA	1.161,00	CHARDONNAY RESERVA D.O.V.V	170,00
MARQUES DE RISCAL 2018 RIOJA		PIZZATO 2023 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES	
PORTUGAL			
BEYRA RESERVA 2021 BEIRA	425,00	½ CHABLIS	570,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2011 BAIRRADA	3.104,00	DOMAINE LAROCHE 2018 BOURGOGNE FRANÇA	
FLOR DE LIS RESERVA	290,00	VINI ROSSI	
QUINTA DO PROGRESSO 2021 LISBOA		½ MERLOT RESERVA D.O.V.V PIZZATO	170,00
BARCA VELHA 2011- DOURO	10.440,00	2022 SANTA LUCIA BENTO GONÇALVES	
CASA FERREIRINHA DOURO		CHATEAU GRAN BATEAU ROUGE 2020 BORDEAUX FRANÇA	209,00
CISTUS GRANDE RESEVA MANUEL ANGEL AREAL DOURO 2018	891,00	CHATEAU GRAN BATEAU ROUGE 2020 BORDEAUX FRANÇA	209,00
URUGUAI			
TANNAT JOSE IGNACIO 2021 JOSE IGNACIO	360,00	½ CHATEAU CLARENDELLE 2017 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX	451,00
CHILE			
FAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA TAGUA TAGUA 2023 VALE CENTRAL	140,00	½ SEDÁRA NERO D'AVOLA SICILIA 2017	266,00
FAS CARMENERE RESERVA TAGUA TAGUA 2023 VALE CENTRAL	140,00	½ ROSSO PICENO STEFANO ANTONUCCI DOC MARCHE 2021	140,00
FAS SYRAH TAGUA TAGUA 2021 VALE CENTRAL	140,00	½ ANDRE GOICHOT BORGONHA 2020	322,00
ANTIS PINOT NOIR CASA DEL BOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA	170,00	MAGNUM	
ANTIS CARMENERE RESERVA CASA DEL BOSQUE 2021 VALLE DE RAPEL	140,00	JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSE	480,00
ANTIS SYRAH GRAN RESERVA CASA DEL BOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA	269,00	CHATEAU CLARENDELLE ROUGE MAGNUM	1.581,00
SANTA MAGDALENA DIGNATURE RESERVA 2020 VALE DO MAULE	323,00	HOUT BRION 2014 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX	
MILLA CALA VIÑA VIK 2019 MILLAHUE	865,00	ROSSO PICENO DOC MAGNUM 2021 MARCHE	398,00
LA PÍU BELLE 2020 CACHAPOAL CHILE	1.432,00	PERA GRAVE MAGNUM PERA GRAVE 2016 ALENTEJO	962,00
CARMENERE ARMADOR CARMENERE ODFJELL 2020 CHILE	315,00	LE VAGLIE BIANCO MAGNUM 2021 SANTA BARBARA	750,00
ALMAVIVA CONCHA Y TORO - BARON DE ROTHSCHILD 2019 MAIPO	4.950,00	DOLCI	
ARGENTINA			
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	140,00	CHATEAU LES COMPÈRES SAUTERNES 2019	774,00
LA AGRICOLA 2023 MENDOZA		LE TUFARE GRILLO APPASSIMENTO GRILLO SICILIA 2020	220,00
NICOLAS CATENA ZAPATA	2.643,00	FLORALIS MOSCATEL ESPANHA 2020	282,00
CATENA 2015 MENDOZA		PORTO	
FINCAS DEL SUR MALBEC ZUCCARDI 2023 MENDOZA	221,00	TAYLOR'S	
LAS PILETAS MALBEC 2022 MENDOZA	347,00	RUBY	357,00
		TAWNY	348,00
		10 ANOS	992,00
		20 ANOS	1.462,00
		40 ANOS	3.450,00
		MENERES PORTO TAWNY 10 ANOS	691,00

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.

Valet Cortesia

Isenção do serviço de um Valet por cartão.

*Exceto em Valets terceiros e Shoppings.

Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Complimentary Valet

Complimentary valet service, one per card.

*Not applicable in third-party

Valets or within shopping malls.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

