

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL <i>OPTIONAL</i>) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA <i>ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ</i>		R\$ 45,00	PASTA	R\$
ANTIPASTI	✂ BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA BURRATA COM LEGUMES GRElhADOS <i>BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES</i>	102,00	🍷🍴✂ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO <i>GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES</i>	104,00
	🍴 CALAMARI DORATI LULA À DORÊ <i>CRISPY FRIED SQUID</i>	105,00	🍷 GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS <i>GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES</i>	114,00
	🍴✂ GAMBERONI SALTATI AGLI E OLIO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE <i>PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL</i>	182,00	CULURGIONES RICOTTA E LIMONE MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO <i>FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALO RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS</i>	129,00
	GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI <i>CRABMEAT APPETIZER</i>	65,00	SPAGHETTI CREMA DI BURRATA E POMODORINI SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA <i>SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES</i>	128,00
	🍴 GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÊ <i>DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID</i>	182,00	GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO <i>VODKA TOASTED GNOCCHI</i>	127,00
	CROCCHETTA DI BACCALÁ BOLINHO DE BACALHAU <i>FRIED COD FISH BALLS</i>	71,00	TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSa VELUTATA E OLIVE NERE DESIDRATATE TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS <i>COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES</i>	134,00
	✂ STRACCETTI DI MANZO LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA <i>FILÉ MIGNON WITH ONIONS</i>	135,00	🍴 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA <i>FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA</i>	135,00
	✂ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI POLENTA COM COGUMELOS MISTOS <i>POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS</i>	101,00	🍴 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	201,00
	✂ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO</i>	119,00	PENNE ALLA NAPOLETANA PENNE COM CUBOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTA E MANJERICÃO <i>PENNE WITH DICED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE, PEPPER AND BASIL</i>	129,00
	🍴✂ TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO <i>SALMON TARTARE</i>	112,00	FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO <i>FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM</i>	139,00
INSALATE			RISOTTO	
🍷🍴✂	INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA <i>HEART OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO</i>	83,00	✂ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL</i>	139,00
🍷🍴✂	INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES <i>BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES</i>	88,00	✂ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS <i>RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS</i>	177,00
✂	INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSa DI SENAPE COM MIELE SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL <i>GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE</i>	93,00	✂ RISOTTO AI GAMBERI RISOTTO COM CAMARÕES <i>SHRIMP RISOTTO</i>	189,00
✂	INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD</i>	104,00	✂ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI <i>PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE</i>	193,00
	CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR <i>GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE</i>	92,00		
🍴✂	INSALATA VERDE CON GAMBERI SALADA VERDE COM CAMARÃO <i>GREEN SALAD WITH SHRIMP</i>	117,00		
ZUPPE				
	CREMA DEL GIORNO CREME DO DIA <i>CREAM OF THE DAY</i>	109,00		

FASANO

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

ALMOÇO | LUNCH

PIATTI PRINCIPALI		R\$	DOLCI		R\$
♥🌱🌾🌿	MOQUECA VEGANA PALMITO E BANANA DA TERRA DA REGIÃO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	139,00	♥🌱🌾🌿	SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i>	39,00
	PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH IN MUSHROOMS SAUCE AND VEGETABLES FETTUCCINE</i>	204,00		ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXES TROPICAL FRUITS</i>	45,00
	SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE MILÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA <i>GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO</i>	198,00		MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i>	46,00
	MANZO AL MARSALA ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO <i>RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO</i>	181,00		BUDINO DI LATTE PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i>	47,00
	POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI</i>	159,00		COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCAD A WITH VANILLA ICE CREAM</i>	49,00
🌱🌿	FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM <i>GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY</i>	198,00		BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	54,00
	PICADINHO DE FILET MIGNON PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i>	162,00		CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i>	52,00
	FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i>	162,00		GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	39,00
PANINI					
HAMBURGUER CHEESEBURGER ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i>		85,00	FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>		39,00
CONDIVIDERE PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i>					
🌱🌿	MOQUECA DE PEIXE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	317,00	SEM GLÚTEN <i>GLUTEN FREE</i> SEM LACTOSE <i>DAIRY FREE</i> VEGANO <i>VEGAN</i> VEGETARIANO <i>VEGETARIAN</i>		
	MOQUECA MISTA CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	379,00	OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE. <i>THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.</i>		
	MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	359,00	TAXA DE SERVIÇO DE 15% <i>15% SERVICE TAX</i>		
BAMBINI					
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>		94,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS <i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i>		
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i>			SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>		
POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>			PROCON 151		
FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i>			FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280		
CONTORNI ARROZ BRANCO <i>RICE</i> FEIJÃO <i>BEANS</i> BATATA RÚSTICA FRITA <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i> PURÊ DE BATATA <i>MASHED POTATO</i> LEGUMES SALTEADOS <i>SAUTÉED VEGETABLES</i> PENNE POMODORO <i>PENNE WITH TOMATO SAUCE</i> SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i>		41,00	NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>		

FASANO

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

JANTAR | DINNER

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

R\$ 45,00

PASTA

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

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

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

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

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

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

- 🍷 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA
- FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA
FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA

FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO
FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO
FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

RISOTTI

- ✂ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORO E BASILICO
- RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

- ✂ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI
- RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS
RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS

- ✂ RISOTTO AI GAMBERI
- RISOTTO COM CAMARÕES
SHRIMP RISOTTO

- ✂ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO
- RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI
PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

ANTIPASTI

- ✂ TARTARE DI SALMONE
 - 🍷 TARTAR DE SALMÃO
- SALMON TARTARE*

- ✂ POLENTA CON MISTO DI FUNGUI
- POLENTA COM COGUMELOS MISTOS
POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS

GRANCHIO GRATINATTO
CASQUINHA DE SIRI
CRABMEAT APPETIZER

- ✂ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO
- CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

INSALATE

- ✂ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI
- 🍷 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA
- 🍷 HEART OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

- ✂ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE
- 🍷 SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES
- 🍷 BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES

- ✂ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSA DI SENAPE CON MIELE
- SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA
E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL
GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE

- ✂ INSALATA VERDE CON GAMBERI
 - 🍷 SALADA VERDE COM CAMARÃO
- GREEN SALAD WITH SHRIMP*

- ✂ INSALATA CAPRESE
- MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD

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

ZUPPE

CREMA DEL GIORNO
CREME DO DIA
CREAM OF THE DAY

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

PIATTI PRINCIPALI

-
- MOQUECA VEGANA
-
- PALMITO E BANANA DA TERRA DA REGIÃO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
-
- HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO
-
-
- PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE
- PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES
- WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE WITH VEGETABLES FETTUCCINE
-
-
- SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE
- SALMÃO GRElhADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA
- GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO
-
-
- MANZO AL MARSALA
- ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO
- RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO
-
-
- POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA
- POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA
- MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI
-
-
- FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO
- FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM
- GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES AND ROSEMARY
-
-
- PICADINHO DE FILET MIGNON
- PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO
- E FAROFA DE BANANA
- MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS
-
-
- FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA
- FILÉ MIGNON À PARMEGIANA COM PURÊ DE BATATAS
- BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

PANINI

- CHEESEBURGER
- ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA
- SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES

BAMBINI

- MENU BAMBINI
- ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS
- UP TO 12 YEAR OLD KIDS | INCLUDES 3 SIDE DISHES

- PESCE DEL GIORNO
- PEIXE DO DIA GRElhADO
- GRILLED FISH OF THE DAY

- POLLO
- PEITO DE FRANGO
- GRILLED CHICKEN BREAST

- FILETTO DI MANZO
- FILÉ MIGNON
- GRILLED FILET MIGNON

- CONTORNI
- ARROZ BRANCO | RICE
- FEIJÃO | BEANS
- BATATA RÚSTICA FRITA | FRIED RUSTIC POTATOES
- PURÊ DE BATATA | MASHED POTATO
- LEGUMES SALTEADOS | SAUTEED VEGETABLES
- PENNE POMODORO | PENNE WITH TOMATO SAUCE
- SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE

DOLCI

-
- SORBET DI MANGO CON MENTA
-
- SORBET DE MANGA COM HORTELÃ
-
- MANGO SORBET WITH MINT
-
-
- ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI
- CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS
- VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS
-
-
- MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA
- MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS
- COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP
-
-
- BUDINO DI LATTE
- PUDIM DE LEITE
- MILK PUDDING
-
-
- COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA
- COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME
- CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM
-
-
- BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO
- BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA
- CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
-
-
- CHEESECAKE
- CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA
- CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE
-
-
- GELATI DEL GIORNO
- SORVETE DO DIA
- ICE CREAM OF THE DAY
-
-
- FRUTTA DI STAGIONE
-
- FRUTA DA ESTAÇÃO
-
- SEASONAL FRUIT

-
- SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE
-
- SEM LACTOSE | DAIRY FREE
-
- VEGANO | VEGAN

OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE.

THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

*NÃO INCLUSO NA DIÁRIA | NOT INCLUDED ON DAILY ROOM RATE

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

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

CLÁSSICOS

R\$

BELLINI
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
SPARKLING WINE AND PEACH PULP

75,00

BLOODY MARY
ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO
ABSOLUT AND SEASONED TOMATO JUICE

56,00

COSMOPOLITAN
ABSOLUT CITRON, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY
ABSOLUT CITRON, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE

60,00

CAIPIRINHA | VODKA
ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR
ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR

62,00

CAIPIRINHA | CACHAÇA
CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR
CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR

44,00

CAIPIRINHA | SAKÊ
SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR
SAKE, FRUITS AND SUGAR

49,00

MOSCOW MULE
ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE
ABSOLUT, LEMON JUICE AND GINGER FOAM

73,00

GIN TÔNICA
BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA
BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC

65,00

GIN PRAIA
BEEFEATER DRY GIN, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRANADINE
BEEFEATER DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRANADINE

69,00

DRY MARTINI
BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO
BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH

70,00

NEGRONI
BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
BEEFEATER DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER

73,00

WHISKY SOUR
THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR
THE GLENLIVET FOUNDERS, LEMON AND SYRUP

82,00

MANHATTAN
THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER
THE GLENLIVET FOUNDERS, RED VERMOUTH AND BITTER

64,00

OLD FASHIONED
THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR
THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTERS AND SYRUP

63,00

APEROL SPRITZ
APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA
APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE, ORANGE

55,00

CLERICOT

237,00

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

PRESTIGE

R\$

BREAKFAST MARTINI
MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU
MONKEY 47, LEMON JUICE AND COINTREAU

86,00

ABBEY
GIN BEEFEATER 24, APERITIVO LILLET BLANC, SUCO DE LARANJA E ANGOSTURA AROMÁTICA
GIN BEEFEATER 24, WHITE LILLET APPETIZER , ORANGE JUICE AND AROMATIC BITTER

79,00

SLOE GIN NEGRONI
MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO
MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH

134,00

OLD FASHIONED 15 Y.O.
THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA
THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP AND ANGOSTURA

127,00

ELYX MULE
ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ESPUMA DE GENGIBRE
ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER FOAM

76,00

VESPER MARTINI 24
BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC
BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC

76,00

ELYX MARTINI
ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY
ABSOLUT ELYX AND DRY VERMOUTH

97,00

FITZGERALD 47
MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA
MONKEY 47, LEMON JUICE, SYRUP AND ANGOSTURA

118,00

DAIQUIRI HAVANA
HAVANA 3 Y.O, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR
HAVANA 3 Y.O, LEMON JUICE AND SYRUP

67,00

THE KENSINGTON
ROYAL SALUTE SYGNATURE, ÁGUA DE MEL, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
ROYAL SALUTE SYGNATURE, HONEY WATER, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER

320,00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL <i>WATER</i>	16,00
S. PELLEGRINO 505ML	40,00
ACQUA PANNA 505ML	40,00
REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	18,00
SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	26,00
SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	33,00
ÁGUA DE COCO NATURAL <i>NATURAL COCONUT WATER</i>	19,00
ENERGÉTICO <i>ENERGY DRINK</i>	35,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL <i>NON-ALCOHOLIC DRINK</i>	32,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

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

FASANO

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

BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

BECK'S | GERMAN LAGER | 330ML 25,00
STELLA ARTOIS | LAGER | 275 ML | BÉLGICA 26,00
CORONA | PILSEN | 330 ML | MÉXICO 28,00

VODKA

ABSOLUT | SUÉCIA 58,00
ABSOLUT VANILLA | SUÉCIA 60,00
ABSOLUT CITRON | SUÉCIA 60,00
ABSOLUT RASPBERRI | SUÉCIA 60,00
WYBOROWA | POLÓNIA 56,00
VODKA VOA | BRASIL 58,00
KETEL ONE | HOLANDA 58,00

VODKA SUPER PREMIUM

ABSOLUT ELYX | SUÉCIA 65,00
WYBOROWA EXQUISITE | POLÓNIA 65,00
BELVEDERE | POLÓNIA 65,00
GREY GOOSE | FRANÇA 65,00
CÎROC | FRANÇA 67,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

LILLET BLANC | FRANÇA 47,00
LILLET ROSE | FRANÇA 47,00
RAMAZZOTTI ROSATO 38,00
RAMAZZOTTI AMARO 38,00
PUNT & MES | ITÁLIA 51,00
ANTICA FORMULA | ITÁLIA 63,00
LUCANO | ITÁLIA 42,00
FERNET BRANCA | ARGENTINA 48,00
FERNET BRANCA MENTA | ARGENTINA 48,00
CAMPARI | BRASIL 45,00
UNDERBERG | ALEMANHA 62,00
MARTINI | STANDARD | BRASIL 34,00

GIN

BEEFEATER DRY GIN 59,00
BEEFEATER BOTANICS 59,00
BEEFEATER PINK 59,00
BEEFEATER 24 78,00
MONKEY 47 120,00
MONKEY SLOE GIN 139,00
AMÁZZONI 59,00
AMÁZZONI MANIUARA 59,00
AMÁZZONI RIO NEGRO 59,00
GIN MARE 183,00
BOMBAY 59,00
HENDRICK'S 106,00
TANQUERAY TEN 84,00
TANQUERAY 62,00

TEQUILA

ALTOS PLATA 87,00
DON JULIO BLANCO 94,00
HERRADURA REPOSADO | 100% AGAVE 79,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL | 100% AGAVE 84,00
JOSE CUERVO SILVER/GOLD 50,00
JOSE CUERVO PLATINO 111,00

SAKE

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

CACHAÇA

JANEIRO | RESENDE - RJ 39,00
ANÍSIO SANTIAGO | SALINAS - MG 119,00
ESPIRITO DE MINAS | SÃO TIAGO - MG 49,00
LEBLON | PATOS DE MINAS - MG 44,00
YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE 85,00
YPIOCA 160 | MARANGUAPE - CE 62,00
YPIOCA 150 | MARANGUAPE - CE 45,00

RUM

HAVANA 3 Y.O. | CUBA 48,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA 63,00
ZACAPA 23 SOLERA | GUATEMALA 100,00
ZACAPA XO | GUATEMALA 174,00
BACARDI RESERVA | PORTO RICO 44,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO | BRASIL 48,00

AGUARDENTE | SPIRIT

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

ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD | FRANÇA 51,00
PERNOD | FRANÇA 51,00

LICOR | LIQUEUR

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

SCOTCH SINGLE MALT

THE GLENLIVET FOUNDER'S | SPEYSIDE 84,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN | SPEYSIDE 98,00
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE 140,00
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE 198,00
ABERLOUR 14 Y. O. 132,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. | SPEYSIDE 112,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE 132,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. | SPEYSIDE 165,00
THE SINGLETON 12 Y.O. 61,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. | HIGHLAND 125,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. | HIGHLAND 155,00
ARDBEG | ISLAY 159,00
LAPHROAIG 10 Y.O | ISLAY 160,00
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. | HIGHLAND 250,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. | HIGHLAND 490,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. | HIGHLAND 870,00
TALISKER 10 Y.O | ISLE SKYE 111,00
CARDHU 12 Y. O. 71,00
DALMORE 12 Y.O. | HIGHLAND 133,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

SCOTCH WHISKY PREMIUM

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

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

CHIVAS REGAL	60,00
BALLANTINE'S	46,00
OLD PARR SILVER	49,00
OLD PARR	59,00
LOGAN	48,00
BUCHANAN'S	66,00
DEWAR'S	50,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	58,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	65,00
FAMOUS GROUSE	49,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

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

BOURBON WHISKEY

BULLEIT	71,00
MAKER'S MARK	75,00
JIM BEAM WHITE	56,00
JIM BEAM BLACK	56,00
JACK DANIEL'S	60,00
GENTLEMAN JACK	80,00
SINGLE BARREL	84,00
WILD TURKEY	60,00
WOODFORD RESERVE	75,00

IRISH WHISKEY

JAMESON CASKMATES	R\$ 45,00
JAMESON STANDARD	43,00

JAPANESE WHISKEY

THE CHITA SUNTORY	163,00
THE YAMAZAKI 12 Y.O.	337,00
HIBIKI	190,00

CONHAQUE | COGNAC

MARTELL VSOP	75,00
MARTELL XO	203,00
COURVOISIER VSOP	115,00
HENNESSY VSOP	125,00
HENNESSY XO	267,00

GRAPPA

MOSCATO NONINO FRIULI	89,00
---------------------------	-------

ARMAGNAC

TARIQUET XO	134,00
-------------	--------

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX
NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS
PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18
SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE
PROCON 151
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY
T +55 21 2503 2280
NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO
| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150 ml

BRASIL

ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 62,00

BIANCHI 150 ml

ITÁLIA

IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO I.G.P. 55,00

| SAN MARZANO | 2023 | PUGLIA

POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE

| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2020 | LAZIO

CHILE

ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA

| 2023 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY 48,00

ROSATI 150 ml

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ

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

ROSSI 150 ml

FRANÇA

VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS 92,00

CALVET MERLOT | 2022 | PAYSD'OC - LANGUED.O.C 50,00

ARGENTINA

NIETO SENETINER MALBEC | SENETINER | 2023 | MENDOZA 70,00

DOLCE 75 ml

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES 130,00

PORTO 75 ml

POÇAS

RUBY 49,00

TAWNY 49,00

10 ANOS 140,00

20 ANOS 270,00

SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL

ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 235,00

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT | PINTO BANDEIRA 330,00

ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI 268,00

ITÁLIA

PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. 720,00

| DE FAVERI | 2019 | VENETO

ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP

| CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA 307,00

FRANÇA

CHAMPAGNE

G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS 1.132,00

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.302,00

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 844,00

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY 1.083,00

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 964,00

RUINART BLANC DE BLANCS | REIMS 1.588,00

DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY 4.895,00

PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT 1.427,00

| PHILIPPONNAT | VALÉE-DE-LA MARNE

KRUG GRAND CUVÉE | REIMS 5.082,00

SPUMANTI ROSÉ

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI 240,00

ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI 268,00

CHAMPAGNE ROSÉ

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS 1.173,00

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.456,00

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY 5.448,00

LANSON BRUT ROSÉ | REIMS 821,00

MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.091,00

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS 1.152,00

RUINART ROSE | REIMS 1.755,00

DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY 7.110,00

CHAMPAGNE DEMI SEC

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS 1.281,00

BIANCHI

BRASIL

SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM 354,00

CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM 314,00

ITÁLIA

PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI 580,00

POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 236,00

| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2020 | LAZIO

FIANO SANNIO OOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2021 | CAMPANIA 230,00

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T. 330,00

| BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA

IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO

I.G.P. | SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA 280,00

ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA 253,00

CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2022 | TOSCANA 525,00

ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA 621,00

FRANÇA

MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU 5.078,00

| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE

MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU 4.206,00

| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE

CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2023 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE 1.021,00

CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2023 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE 1.370,00

PORTUGAL

QUINTA CARVALHAIS BRANCO 655,00

| QUINTA DOS CARVALHAIS | 2022

PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA 335,00

| MARCIO LOPES | 2023 | VINHO VERDE

CASCAS REGIONAL | 2022 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA 220,00

ÁFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC 397,00

| DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL

CHILE

ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA

| 2023 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY 185,00

CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA 272,00

ARGENTINA

LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2021 | MENDOZA 319,00

CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2023 | SAN JUAN 163,00

CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2022 | MENDOZA 274,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

ROSATI

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ

| 2022 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

ROSÉ | VINÍCOLA THERA | 2022 | SÃO JOAQUIM | BRASIL

CALABUIG ROSÉ | CASTILLO PERELADA | 2022 | ESPANHA

CÔTES DU RHÔNE ROSE | E. GUIGAL | 2020 | FRANÇA

ROSSI

ITÁLIA

BARBERA SANNIO DOP | CANTINA DI SOLOPACA | 2021 | CAMPANIA

BARBARESCO D.O.C.G. | BRUNO ROCCA | 2018 | PIEMONTE

BAROLO FASANO D.O.C.G. | GIANNI GAGLIARDO | 2018 | PIEMONTE

RICOSSA BAROLO | RICOSSA | 2017 | PIEMONTE

POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. | MAZZEI | 2019 | TOSCANA

TERRA MAZZEI | MAZZEI | 2019 | TOSCANA

BRANCAIA TRE I.G.T. | BRANCAIA | 2021 | TOSCANA

CHIANTI FASANO D.O.C.G. | POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. | BRANCAIA | 2022 | TOSCANA

LA MASSA I.G.T. | FATTORIA LA MASSA | 2020 | TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI

| CASTELLO BANFI | 2018 | TOSCANA

STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA | VINICULA CANTIOLO | 2020 | PUGLIA

PRIMITIVO IL PUMO I.G.P. | SAN MARZANO | 2022 | PUGLIA

FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO | PODERE BRIZIO | 2017 | TOSCANA

SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2019 | SICILIA

ORLANDO NERO D'AVOLA | 2022 | CANTINE NICOSIA | SICILIA

FRANÇA

PINOT NOIR | HUGEL & FILS | 2019 | ALSACE

CALVET MERLOT | 2022 | PAYSD'OC - LANGUED.O.C.

CALVET BORDEAUX SUPERIOR | 2020 | BORDEAUX

CHATEAU HAUT - MYLES | 2016 | HAUT MED.O.C. | BORDEAUX

CHAPELLE DE PONTESAC | DOMAINES DELON | MÉDOC | 2014

MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR

| CHATEAU D'ISSAN | 2019 | BOURDEAUX

CHATEAU CLARENDELLE ROUGE

| HAUT BRION | 2016 | PESSAC LEOGNAN | BORDEAUX

ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR

| ALBERT BICHOT | 2021 | BOURGOGNE

LA CROIX DE BEAUCAILLOU | DUCRU BEAUCAILLOU | 2018 | BORDEAUX

VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS

ESPANHA

DINASTIA VIVANCO RESERVA | 2015 | RIOJA

MARQUES DE MURRIETA RESERVA | 2018 | RIOJA

BORSAO SELECCION GARNACHA

| BODEGAS BORSAO | 2019 | CAMPOS DE BORJA

PORTUGAL

BEYRA COLHEITA | 2021 | BEIRA INTERIOR

BEYRA RESERVA | 2022 | BEIRA INTERIOR

MARIANA TINTO | HERDADE DO ROCIM | 2022 | ALENTEJO

CARM TINTO | CARMA | 2020 | DOURO

HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA

| ALEXANDRE RELVAS | 2021 | ALENTEJO

LIBANO

LES BETRÈCHES ROUGE | CHATEAU KEFRAYA | 2020 | VALE DO BEKAA

AFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS PINOTAGE | DURBANVILLE HILLS | 2018 | PAARL

BRASIL

DON ABEL TANNAT PREMIUM | DON ABEL | 2022 | SERRA GAÚCHA

MERLOT | VINÍCOLA THERA | 2022 | SÃO JOAQUIM

CHILE

DOMUS AUREA

| CLOS QUEBRADA DE MACUL | 2020 | MAIPO

LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

| SUR VALLES | 2020 | VALE CENTRAL

PETIRROJO CARMENERE RESERVA | BISQUERTT | 2022 | COLCHAGUA

MERLOT RESERVA | VENTISQUEIRO | 2021 | VALE DO MAIPO

SYRAH | GRAN RESERVA | LA JOYA | BISQUERTT | 2021 | COLCHAGUA

PINOT NOIR RESERVA | LEYDA | 2022 | CHILE

GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR

| VENTISQUEIRO | 2021 | VALLE DE LEYDA

ARGENTINA

TRADICION MALBEC | SUSANA BALBO | 2023 | AGRELO - LUJAN DE CUYO

TRADICION RED BLEND | SUSANA BALBO | 2022 | AGRELLO

NIETO SENETINER MALBEC | SENETINER | 2023 | MENDOZA

SYRAH RESERVA | TERRAZAS | 2021 | MENDOZA

LA FLOR MALBEC | PULENTA ESTATE | 2022 | MENDOZA

CHEVAL DES ANDES

| TERRAZAS DE LOS ANDES | MENDOZA | 2017

R\$

180,00

364,00

225,00

495,00

340,00

1.493,00

1.912,00

783,00

365,00

336,00

575,00

494,00

885,00

1.005,00

2.817,00

425,00

332,00

1.716,00

432,00

265,00

769,00

162,00

300,00

572,00

641,00

718,00

789,00

562,00

2.230,00

415,00

562,00

1.356,00

288,00

265,00

370,00

305,00

500,00

272,00

580,00

470,00

462,00

314,00

2.490,00

260,00

200,00

190,00

421,00

198,00

285,00

225,00

217,00

230,00

270,00

405,00

2.209,00

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI

½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

| EPERNAY | CHAMPAGNE | FRANÇA

½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS

VINI

½ CARMENERE RESERVA

| VENTISQUEIRO | 2022 | VALE DE COLCHAGUA

½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE

| BARONE MONTALTO | 2022 | ITALIA

½ SHERAZADE NERO D'AVOLA

| DONNAFUGATA | 2021 | ITALIA

MAGNUM

ROSSI

CHIANTI FASANO MAGNUM

| POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

DOLCI

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES

| 2019 | SAUTERNES

BANYULS CIRERA

| DOMAINE DE MADELOC | 2007

| LANGUED.O.C. | FRANÇA

PORTO

POÇAS

RUBY

TAWNY

10 ANOS

20 ANOS

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS

| NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA | BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

R\$

508,00

647,00

100,00

128,00

265,00

1.035,00

464,00

849,00

242,00

244,00

554,00

1.300,00

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

