

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

	R\$ 41,00	PASTA	R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL OPTIONAL) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ			
ANTIPASTI			
✕ BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA BURRATA COM LEGUMES GRElhADOS BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES	102,00	✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES	104,00
🍷 CALAMARI DORATI LULA À DORÉ CRISPY FRIED SQUID	91,00	✓ GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES	114,00
✕ GAMBERONI SALTATI AGLI E OLIO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL	182,00	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	119,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI CRABMEAT APPETIZER	58,00	SPAGHETTI CREMA DI BURRATA E POMODORINI SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES	114,00
🍷 GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID	152,00	GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM CREME DE LEITE, VODKA E MOLHO DE TOMATE LEVEMENTE APIMENTADO VODKA TOASTED GNOCCHI	105,00
CROCCHETTA DI BACCALÁ BOLINHO DE BACALHAU FRIED COD FISH BALLS	71,00	TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSА 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	134,00
✕ STRACCETTI DI MANZO LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA FILÉ MIGNON WITH ONIONS	121,00	🍷 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCULA FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA	123,00
✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI POLENTA COM COGUMELOS MISTOS POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS	86,00	🍷 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	188,00
✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO	103,00	PENNE ALLA NAPOLETANA PENNE COM CUBOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE TOMATE, PIMENTA E MANJERICÃO PENNE WITH DICED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE, PEPPER AND BASIL	117,00
🍷 ✕ TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO SALMON TARTARE	112,00	FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM	125,00
INSALATE		RISOTTO	
🍷 ✕ 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	83,00	✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL	139,00
🍷 ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES	88,00	✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI RISOTTO COM COGUMELOS FRESCOS RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS	149,00
✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSА DI SENAPE COM 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	93,00	✕ RISOTTO AI GAMBERI RISOTTO COM CAMARÕES SHRIMP RISOTTO	172,00
✕ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD	93,00	✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO RISOTTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE	149,00
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE	92,00		
🍷 ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI SALADA VERDE COM CAMARÃO GREEN SALAD WITH SHRIMP	117,00		
ZUPPE			
CREMA DEL GIORNO CREME DO DIA CREAM OF THE DAY	89,00		

FASANO

ANGRA DOS REIS

ALMOÇO | LUNCH

PIATTI PRINCIPALI	R\$	DOLCI	R\$
<p>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></p>	139,00	<p>SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i></p>	39,00
<p>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></p>	175,00	<p>ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXES TROPICAL FRUITS</i></p>	45,00
<p>SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI PATATE SALMÃO GRELHADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA <i>GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND MASHED BAROA POTATO</i></p>	163,00	<p>MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i></p>	46,00
<p>MANZO AL MARSALA ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTTO DE GRANA PADANO <i>RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTTO</i></p>	144,00	<p>BUDINO DI LATTE PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i></p>	47,00
<p>POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI</i></p>	142,00	<p>COCADA CREMOSA CON GELATO ALLA CREMA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	49,00
<p>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></p>	179,00	<p>BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i></p>	54,00
<p>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></p>	162,00	<p>CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i></p>	52,00
<p>FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMIGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i></p>	162,00	<p>GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i></p>	39,00
<p>PANINI</p>			
<p>HAMBURGUER CHEESEBURGER ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i></p>	84,00	<p>FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i></p>	38,00
<p>CONDIVIDERE PARA DUAS PESSOAS <i>SERVES TWO PEOPLE</i></p>		<p>SEM GLÚTEN GLUTEN FREE SEM LACTOSE DAIRY FREE VEGANO VEGAN VEGETARIANO VEGETARIAN</p>	
<p>MOQUECA DE PEIXE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	317,00		
<p>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></p>	379,00	<p>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></p>	
<p>MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i></p>	359,00	<p>TAXA DE SERVIÇO DE 15% <i>15% SERVICE TAX</i></p>	
<p>BAMBINI</p>		<p>NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i></p>	
<p>MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i></p>	94,00	<p>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></p>	
<p>PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA GRELHADO <i>GRILLED FISH OF THE DAY</i></p>		<p>SE BEBER NÃO DIRIJA <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i></p>	
<p>POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i></p>		<p>PROCON 151</p>	
<p>FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i></p>		<p>FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280</i></p>	
<p>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></p>	41,00	<p>NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i></p>	

FASANO

ANGRA DOS REIS

JANTAR | DINNER

*COUVERT (OPCIONAL | OPTIONAL)

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÉ DO DIA
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATÉ

R\$ 41,00

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 FETTUCCHINE DI VERDURE
PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCHINE DE LEGUMES
WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE WITH VEGETABLES FETTUCCHINE

- ✕ 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

ANGRA DOS REIS

DRINKS

CLÁSSICOS

	R\$
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	64,00
BLOODY MARY ABSOLUT E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>ABSOLUT AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	56,00
COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>ABSOLUT CITRON, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	59,00
CAIPIRINHA VODKA ABSOLUT, FRUTA E AÇÚCAR <i>ABSOLUT, FRUIT AND SUGAR</i>	59,00
CAIPIRINHA CACHAÇA CACHAÇA, FRUTA E AÇÚCAR <i>CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	44,00
CAIPIRINHA SAKÉ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	49,00
MOSCOW MULE ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	61,00
GIN TÔNICA BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	61,00
GIN PRAIA BEEFEATER DRY GIN, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRANADINE <i>BEEFEATER DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRANADINE</i>	69,00
DRY MARTINI BEEFEATER DRY GIN E VERMUTE SECO <i>BEEFEATER DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	62,00
NEGRONI BEEFEATER DRY GIN, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	62,00
WHISKY SOUR THE GLENLIVET FOUNDERS, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, LEMON AND SYRUP</i>	67,00
MANHATTAN THE GLENLIVET FOUNDERS, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	64,00
OLD FASHIONED THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>THE GLENLIVET FOUNDERS, BITTERS AND SYRUP</i>	63,00
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE, ORANGE</i>	55,00
CLERICOT	207,00
ESPUMANTE <i>SPARKLING WINE</i>	
VINHO BRANCO <i>WHITE WINE</i>	

PRESTIGE

	R\$
BREAKFAST MARTINI MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>MONKEY 47, LEMON JUICE AND COINTREAU</i>	86,00
ABBEY GIN BEEFEATER 24, APERITIVO LILLET BLANC, SUCO DE LARANJA E ANGOSTURA AROMÁTICA <i>GIN BEEFEATER 24, WHITE LILLET APPETIZER, ORANGE JUICE AND AROMATIC BITTER</i>	79,00
SLOE GIN NEGRONI MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH</i>	86,00
OLD FASHIONED 15 Y.O. THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP AND ANGOSTURA</i>	127,00
ELYX MULE ABSOLUT ELYX, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ESPUMA DE GENGIBRE <i>ABSOLUT ELYX, LEMON JUICE, SYRUP AND GINGER FOAM</i>	71,00
VESPER MARTINI 24 BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC <i>BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC</i>	69,00
ELYX MARTINI ABSOLUT ELYX E VERMUTE DRY <i>ABSOLUT ELYX AND DRY VERMOUTH</i>	67,00
FITZGERALD 47 MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47, LEMON JUICE, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	86,00
DAIQUIRI HAVANA HAVANA 3 Y.O. SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR <i>HAVANA 3 Y.O, LEMON JUICE AND SYRUP</i>	67,00
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>	259,00
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
ÁGUA MINERAL <i>WATER</i>	14,00
S. PELLEGRINO 505ML	39,00
ACQUA PANNA 505ML	39,00
REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	14,00
SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	23,00
SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	28,00
ENERGÉTICO <i>ENERGY DRINK</i>	29,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL <i>NON-ALCOHOLIC DRINK</i>	32,00
CAFÉ E CHÁ COFFEE AND TEA	
ESPRESSO	12,00
CAPPUCCINO	14,00
CHÁ	13,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

DRINKS

BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEJA | BEER

BECK'S | GERMAN LAGER | 330ML 24,00
STELLA ARTOIS | LAGER | 275 ML | BÉLGICA 24,00
CORONA | PILSEN | 330 ML | MÉXICO 25,00

VODKA

ABSOLUT | SUÉCIA 49,00
ABSOLUT VANILLA | SUÉCIA 52,00
ABSOLUT CITRON | SUÉCIA 52,00
ABSOLUT RASPBERRI | SUÉCIA 52,00
WYBOROWA | POLÓNIA 47,00
VODKA VOA | BRASIL 45,00
KETEL ONE | HOLANDA 48,00

VODKA SUPER PREMIUM

ABSOLUT ELYX | SUÉCIA 65,00
WYBOROWA EXQUISITE | POLÓNIA 65,00
BELVEDERE | POLÓNIA 65,00
GREY GOOSE | FRANÇA 65,00
CÍROC | FRANÇA 63,00

VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

LILLET BLANC | FRANÇA 45,00
LILLET ROSE | FRANÇA 47,00
RAMAZZOTTI ROSATO 38,00
RAMAZZOTTI AMARO 38,00
PUNT & MES | ITÁLIA 48,00
ANTICA FORMULA | ITÁLIA 63,00
LUCANO | ITÁLIA 42,00
FERNET BRANCA | ARGENTINA 44,00
FERNET BRANCA MENTA | ARGENTINA 48,00
CAMPARI | BRASIL 41,00
UNDERBERG | ALEMANHA 45,00
MARTINI | STANDARD | BRASIL 34,00

GIN

BEEFEATER DRY GIN 51,00
BEEFEATER BOTANICS 51,00
BEEFEATER PINK 57,00
BEEFEATER 24 70,00
MONKEY 47 120,00
MONKEY SLOE GIN 139,00
AMÁZZONI 49,00
AMÁZZONI MANIUARA 65,00
AMÁZZONI RIO NEGRO 59,00
GIN MARE 99,00
BOMBAY 53,00
HENDRICK'S 84,00
TANQUERAY TEN 79,00
TANQUERAY 51,00

TEQUILA

ALTOS PLATA 79,00
DON JULIO BLANCO 78,00
HERRADURA REPOSADO | 100% AGAVE 79,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL | 100% AGAVE 80,00
JOSE CUERVO SILVER/GOLD 50,00
JOSE CUERVO PLATINO 109,00

SAKE

JUN DAITI 34,00
GEKKEIKAN SILVER 42,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML 175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML 137,00

CACHAÇA

JANEIRO | RESENDE - RJ 33,00
ANÍSIO SANTIAGO | SALINAS - MG 117,00
ESPIRITO DE MINAS | SÃO TIAGO - MG 36,00
LEBLON | PATOS DE MINAS - MG 42,00
YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE 79,00
YPIOCA 160 | MARANGUAPE - CE 45,00
YPIOCA 150 | MARANGUAPE - CE 29,00

RUM

HAVANA 3 Y.O. | CUBA 48,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. | CUBA 62,00
ZACAPA 23 SOLERA | GUATEMALA 85,00
ZACAPA XO | GUATEMALA 151,00
BACARDI RESERVA | PORTO RICO 44,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO | BRASIL 49,00

AGUARDENTE | SPIRIT

PISCO | CAPEL | CHILE 49,00
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 59,00
PERNOD | FRANÇA 49,00

LICOR | LIQUEUR

KAHLUA 49,00
TIA MARIA 59,00
MOZZART 49,00
DISSARONO 42,00
BAILEY'S 41,00
GRAND MARNIER 46,00
MALIBU 37,00
LICOR 43 62,00
STREGA 39,00
AMARULA 38,00
CASSIS DIJON 38,00
SAMBUCA MOLINARI 40,00
DRAMBUIE 41,00
COINTREAU NACIONAL 36,00
PEACHTREE 38,00
LIMONCELLO 59,00
MARASCHINO 45,00
FRANGELICO 39,00
COINTREAU NOIR 53,00

SCOTCH SINGLE MALT

THE GLENLIVET FOUNDER'S | SPEYSIDE 79,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN | SPEYSIDE 88,00
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE 120,00
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE 189,00
ABERLOUR 14 Y. O. 129,00
GLENFIDDICH 12 Y.O. | SPEYSIDE 79,00
GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE 93,00
GLENFIDDICH 18 Y.O. | SPEYSIDE 145,00
THE SINGLETON 12 Y.O. 61,00
GLENMORANGIE 10 Y.O. | HIGHLAND 109,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O. | HIGHLAND 147,00
ARDBEG | ISLAY 109,00
LAPHROAIG 10 Y.O | ISLAY 154,00
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O. | HIGHLAND 250,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O. | HIGHLAND 464,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O. | HIGHLAND 825,00
TALISKER 10 Y.O | ISLE SKYE 92,00
CARDHU 12 Y. O. 71,00
DALMORE 12 Y.O. | HIGHLAND 133,00

FASANO

ANGRA DOS REIS

SCOTCH WHISKY PREMIUM

	R\$
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	65,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O.	95,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	659,00
BALLANTINE'S 17 Y.O.	129,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	259,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	278,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.	297,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	154,00
DIMPLE 15 Y.O.	99,00
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.	160,00
GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	137,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	90,00
JOHNNIE WALKER SWING	138,00
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	157,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	261,00

SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

CHIVAS REGAL	49,00
BALLANTINE'S	46,00
OLD PARR SILVER	43,00
OLD PARR	48,00
LOGAN	43,00
BUCHANAN'S	53,00
DEWAR'S	43,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	49,00
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	65,00
FAMOUS GROUSE	42,00

SCOTCH WHISKY STANDARD

BALLANTINE'S FINEST	39,00
DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
BELL'S BLENDED	39,00
CUTTY SARK	38,00
FAMOUS GROUSE	38,00
WHITE HORSE	38,00
J & B RARE	38,00
BLACK & WHITE	39,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	39,00

BOURBON WHISKEY

BULLEIT	61,00
MAKER'S MARK	75,00
JIM BEAM WHITE	48,00
JIM BEAM BLACK	48,00
JACK DANIEL'S	48,00
GENTLEMAN JACK	69,00
SINGLE BARREL	84,00
WILD TURKEY	52,00
WOODFORD RESERVE	72,00

IRISH WHISKEY

	R\$
JAMESON CASKMATES	41,00
JAMESON STANDARD	41,00

JAPANESE WHISKEY

THE CHITA SUNTORY	138,00
THE YAMAZAKI 12 Y.O.	298,00
HIBIKI	181,00

CONHAQUE | COGNAC

MARTELL VSOP	70,00
MARTELL XO	196,00
COURVOISIER VSOP	115,00
HENNESSY VSOP	115,00
HENNESSY XO	249,00

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

VINHOS | WINE

ROSATI

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ	180,00
2022 ERRAZURIZ OVALLE COLCHAGUA CHILE	
ROSÉ VINÍCOLA THERA 2022 SÃO JOAQUIM BRASIL	475,00
CALABUIG ROSÉ CASTILLO PERELADA 2022 ESPANHA	225,00
CÔTES DU RHÔNE ROSE E. GUIGAL 2020 FRANÇA	555,00

ROSSI

ITÁLIA	
BARBERA SANNIO DOP CANTINA DI SOLOPACA 2021 CAMPANIA	400,00
BARBARESCO D.O.C.G. RICCOSSA 2017 PIEMONTE	844,00
BARBARESCO D.O.C.G. BRUNO ROCCA 2018 PIEMONTE	1.650,00
BAROLO FASANO D.O.C.G. GIANNI GAGLIARDO 2018 PIEMONTE	1.785,00
RICOSSA BAROLO RICOSSA 2017 PIEMONTE	1.776,00
AMARONE CLASSICO DELLA	
VALPOLICELLA D.O.C. ZENATO 2018 VENETO	1.836,00
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T. MAZZEI 2019 TOSCANA	400,00
ROSSO DI TOSCANA I.G.T. POGGIOTONDO 2022 TOSCANA	400,00
TERRA MAZZEI MAZZEI 2019 TOSCANA	360,00
BRANCAIA TRE I.G.T. BRANCAIA 2021 TOSCANA	640,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G. POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	630,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. BRANCAIA 2022 TOSCANA	750,00
LA MASSA I.G.T. FATTORIA LA MASSA 2020 TOSCANA	1.120,00
BRUNELLO DI MONTALCINO BANFI	3.150,00
CASTELLO BANFI 2018 TOSCANA	
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA VINICULA CANTIOLO 2020 PUGLIA	425,00
PRIMITIVO IL PUMO I.G.P. SAN MARZANO 2022 PUGLIA	332,00
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO 2017 TOSCANA	2.080,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASALE VECCHIO D.O.C.	475,00
FARNESE 2020 ABRUZZO	
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. DONNAFUGATA 2019 SICILIA	521,00
ORLANDO NERO D'AVOLA 2022 CANTINE NICOSIA SICILIA	265,00

FRANÇA

PINOT NOIR HUGEL & FILS 2019 ALSACE	860,00
CALVET MERLOT 2022 PAYS D'OC - LANGUED.O.C.	261,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR 2020 BORDEAUX	372,00
CHATEAU HAUT - MYLES 2016 HAUT MED.O.C. BORDEAUX	640,00
CHAPELLE DE PONTESAC DOMAINES DELON MÉDOC 2014	720,00
MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR	960,00
CHATEAU D'ISSAN 2019 BOURDEAUX	
CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	880,00
HAUT BRION 2016 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX	
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR	660,00
ALBERT BICHOT 2021 BOURGOGNE	
SAINT-ROMAIN ROUGE "SOUS ROCHE"	2.584,00
DOMAINE CHASSORNAY 2019 BOURGOGNE	
LA CROIX DE BEAUCAILLOU DUCRU BEAUCAILLOU 2018 BORDEAUX	2.500,00
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION 2022 VAUCHER PÈRE & FILS	415,00

ESPANHA

TARIMA MONASTREL BODEGAS VOLVER 2017 JUMILLA	440,00
DINASTIA VIVANCO RESERVA 2015 RIOJA	840,00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA 2018 RIOJA	1.520,00
BORSAO SELECCION GARNACHA	380,00
BODEGAS BORSAO 2019 CAMPOS DE BORJA	

PORTUGAL

BEYRA COLHEITA 2021 BEIRA INTERIOR	265,00
BEYRA RESERVA 2022 BEIRA INTERIOR	415,00
MARIANA TINTO HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	340,00
PÊRA-GRAVE RESERVA PÊRA GRAVE 2017 ALENTEJO	1.177,00
CARM TINTO CARMA 2020 DOURO	500,00
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA	408,00
ALEXANDRE RELVAS 2021 ALENTEJO	

LIBANO

LES BETRÊCHES ROUGE CHATEAU KEFRAYA 2020 VALE DO BEKAA	595,00
--	--------

AFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS PINOTAGE DURBANVILLE HILLS 2018 PAARL	470,00
---	--------

BRASIL

DON ABEL TANNAT PREMIUM DON ABEL 2022 SERRA GAÚCHA	475,00
ERMINIA PERINI BLEND	240,00
CASA PERINI 2020 VALE TRENTINO - FARROUPILHA	

CHILE

DOMUS AUREA	2.800,00
CLOS QUEBRADA DE MACUL 2020 MAIPO	
LA SILLA RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON	260,00
SUR VALLES 2020 VALE CENTRAL	
CABERNET SAUVIGNON MANCURA ETNIA	160,00
VINA MANCURA 2021 VALE CENTRAL	
PETIRROJO CARMENERE RESERVA BISQUERTT 2022 COLCHAGUA	260,00
MERLOT RESERVA VENTISQUERO 2021 VALE DO MAIPO	190,00
ARMADOR CARMENERE ORGANICO	300,00
ODJFELL 2020 VALLE CENTRAL	
SYRAH GRAN RESERVA LA JOYA BISQUERTT 2021 COLCHAGUA	450,00
PINOT NOIR RESERVA LEYDA 2022 CHILE	440,00
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR	499,00
VENTISQUEIRO 2021 VALLE DE LEYDA	

ARGENTINA

TRADICION MALBEC SUSANA BALBO 2023 AGRELO - LUJAN DE CUYO	330,00
TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO 2022 AGRELO	325,00
NIETO SENETINER MALBEC SENETINER 2023 MENDOZA	230,00
SYRAH RESERVA TERRAZAS 2021 MENDOZA	405,00
LA FLOR MALBEC PULENTA ESTATE 2022 MENDOZA	405,00
BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	1.556,00
VIÑA COBOS 2018 LUJAN DE CUYO - MENDOZA	
CHEVAL DES ANDES	2.190,00
TERRAZAS DE LOS ANDES MENDOZA 2017	

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

CHAMPAGNE / SPUMANTI	
½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	538,00
EPERNAY CHAMPAGNE FRANÇA	
½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	724,00

VINI

½ CARMENERE RESERVA	150,00
VENTISQUEIRO 2022 VALE DE COLCHAGUA	
½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE	200,00
BARONE MONTALTO 2022 ITALIA	
½ ESTATE SERIES CABERNET SAUVIGNON	208,00
ERRAZURIZ 2021 CHILE	
½ SHERAZADE NERO D'AVOLA	302,00
DONNAFUGATA 2021 ITALIA	

MAGNUM

ROSSI	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI	
D.O.C. MAGNUM FARNESE 2019 ABRUZZO	695,00
CHIANTI FASANO MAGNUM	1.350,00
POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	

DOLCI

½ CHÂTEAU LES COMPÈRES	519,00
2019 SAUTERNES	
BANYULS CIRERA	849,00
DOMAINE DE MADELOC 2007	
LANGUED.O.C. FRANÇA	

PORTO

POÇAS	
RUBY	378,00
TAWNY	378,00
10 ANOS	892,00
20 ANOS	1.820,00

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

AMERICAN
EXPRESS

FASANO

ANGRA DOS REIS

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150 ml

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

BIANCHI 150 ml

ITÁLIA
LE COSTE ROMAGNA 60,00
| PODERI DAL NESPOLI | 2021 | ROMAGNA

CHILE
ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA 48,00
| 2023 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY
SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA 50,00
| VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL

ROSATI 150 ml

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

ROSSI 150 ml

BRASIL
ERMINIA PERINI BLEND 60,00
| CASA PERINI | 2020 | VALE TRENTINO - FARROUPILHA

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

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 ADOLFO LONA BRUT | GARIBALDI 300,00

ITÁLIA
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. 720,00
| DE FAVERI | 2019 | VENETO
ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP 430,00
| CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA

FRANÇA

CHAMPAGNE
G.H.MUMM GRAND CORDON BRUT | REIMS 1.265,00
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.440,00
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY 1.648,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE | 2013 | EPERNAY 3.881,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | 2012 | EPERNAY 7.100,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | EPERNAY 1.150,00
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY 1.600,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 1.212,00
RUIINART BLANC DE BLANCS | REIMS 2.332,00
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2013 | EPERNAY 5.480,00
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT 1.600,00
| PHILIPPONAT | VALÉE-DE-LA MARNE
KRUG GRAND CUVÉE | REIMS 5.800,00

SPUMANTI ROSÉ

R\$

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI 296,00
ESPUMANTE ADOLFO LONA BRUT ROSÉ | GARIBALDI 300,00

CHAMPAGNE ROSÉ

G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS 1.315,00
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.630,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY 5.700,00
LANSON BRUT ROSÉ | REIMS 919,00
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.600,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS 1.300,00
RUIINART ROSE | REIMS 1.964,00
DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY 7.960,00

CHAMPAGNE DEMI SEC

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

BIANCHI

BRASIL
SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM 475,00
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2021 | SÃO JOAQUIM 475,00

ITÁLIA

PINOT GRIGIO DAMA | 2023 | CASA CALDIROLA | PUGLIA 205,00
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI 580,00
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 330,00
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2020 | LAZIO
LE COSTE ROMAGNA TREBBIANO | 2021 | ITÁLIA 256,00
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 280,00
I.G.P. | SAN MARZANO | 2019 | PUGLIA
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2022 | SICILIA 296,00
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2022 | TOSCANA 590,00
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA 700,00

FRANÇA

GENTIL | HUGEL & FILS | 2020 | ALSACE 572,00
MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU 5.716,00
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU 4.708,00
| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE
ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE 840,00
CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2023 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE 1.150,00
CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2023 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE 1.530,00

PORTUGAL

QUINTA CARVALHAIS BRANCO 730,00
| QUINTA DOS CARVALHAIS | 2018
PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA 335,00
| MARCIO LOPES | 2023 | VINHO VERDE
CASCAS REGIONAL | 2022 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA 250,00

ÁFRICA DO SUL

DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC 470,00
| DURBANVILLE HILLS | 2020 | PAARL

CHILE

ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA 185,00
| 2023 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY
SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA | VINA MANCURA | 2022 | VALE CENTRAL 195,00
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2022 | VALE CASABLANCA 272,00

ARGENTINA

LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2021 | MENDOZA 440,00
ALTOSUR RESERVA CHARDONNAY | FINCA SOPHENIA | 2023 | MENDOZA 320,00
SALENTEIN | BODEGAS SALENTEIN | 2021 | SAN JUAN 540,00
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2023 | SAN JUAN 190,00
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2022 | MENDOZA 420,00

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

