

# FASANO

SÃO PAULO | ITAIM



PARA QUE POSSA DESFRUTAR MELHOR DE SUA HOSPEDAGEM NO HOTEL FASANO ITAIM, ENVIAMOS ABAIXO UMA LISTA DE RESTAURANTES E SERVIÇOS NA REGIÃO QUE POSSAM PRECISAR DURANTE A ESTADA:

## RESTAURANTES:

**GERO PANINI** | COM ATMOSFERA JOVEM E DESCONTRAÍDA, O CHARMOSO GERO PANINI É O NOVO ENDEREÇO DO GRUPO, TOTALMENTE DEDICADO AOS SANDUÍCHES. COM ÁREA DE 100 METROS QUADRADOS, O RESTAURANTE É COMPOSTO POR UM SIMPÁTICO SALÃO QUE ACOMODA ATÉ 56 PESSOAS E OS DEMAIS 64 LUGARES ENCONTRAM-SE NA ÁREA EXTERNA COMPOSTA POR MESAS COMUNITÁRIAS EM DEQUES DE MADEIRA E LOUNGES COLADOS A ESPELHOS-D'ÁGUA, TOTALIZANDO 120 LUGARES. O CONCEITO CONTEMPORÂNEO IMPRESSO NO PROJETO DE ARQUITETURA DE SANDRA SAYEG, QUE PROPÕS O USO DE PAREDES DE TIJOLOS INGLESES COM ELEMENTOS DE MADEIRA E CONCRETO APARENTE - JUNÇÃO MAIS QUE HARMONIOSA COM AS LUMINÁRIAS EM FIOS APARENTES DE COBRE, DE ESTILO INDUSTRIAL, GARIMPADAS NA ITÁLIA. OS CARROS CHEFES SÃO OS PANINI E AS PIADINE, TRADICIONAIS SANDUÍCHES ITALIANOS. CONCEBIDO PELO RESTAURATEUR GERO FASANO COM SUPERVISÃO DO CHEF EXECUTIVO DO GRUPO, LUCA GOZZANI, O CARDÁPIO É FIEL E TAL QUAL SE ENCONTRA NA ITÁLIA E, ALÉM DOS SANDUÍCHES, INCLUI SALADAS E MASSAS.

RUA IGUATEMI, S/N - ITAIM BIBI.

**PARIGI** | O RESTAURANTE PARIGI TRAZ EM SEU CARDÁPIO OS PRATOS MAIS REPRESENTATIVOS DA CULINÁRIA TRADICIONAL ITALIANA E FRANCESA. O PROJETO ARQUITETÔNICO RESGATA O CLIMA DOS ANTIGOS BISTRÔS DE PARIS. SOB O COMPETENTE COMANDO DO CHEF ERIC BERLAND, A COZINHA OFERECE INTERPRETAÇÕES CONTEMPORÂNEAS DE PRATOS CLÁSSICOS. A CARTA DE VINHOS E O ATENDIMENTO SÃO ENTRE OS MELHORES DO PAÍS. NÃO SURPREENDENTEMENTE, DESDE SUA INAUGURAÇÃO EM 1998, ESTABELECEU-SE COMO O POWER LUNCH DA CIDADE, ATRAINDO UMA CLIENTELA FIEL E EXIGENTE.

RUA AMAURI, 275 - ITAIM BIBI.



HOTEL FASANO SÃO PAULO ITAIM

RUA PEDROSO ALVARENGA 706 ITAIM BIBI SP BRASIL 04531 012

[www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

# FASANO

SÃO PAULO | ITAIM

**TRATTORIA** | O SOFISTICADO ENDEREÇO, NO ITAIM BIBI, RESGATA RECEITAS CLÁSSICAS E CELEBRA A GASTRONOMIA DO SUL DA ITÁLIA.

RESULTADO DE MAIS UMA PARCERIA ENTRE O RESTAURATEUR GERO FASANO E O ARQUITETO ISAY WEINFELD, A TRATTORIA CONTA COM SALÃO PRINCIPAL DE 210 M2 PARA 100 LUGARES E TRAZ ELEMENTOS DE MADEIRA E COURO. VASOS, FLÂMULAS E UM ACERVO DE UNIFORMES DOS TIMES DE FUTEBOL ITALIANOS COMPÕEM A DECORAÇÃO DA CASA. A ÁREA EXTERNA PARA 30 LUGARES E UMA SALA PRIVÉ PARA 16 LUGARES COMPLETAM O ESPAÇO.

O CARDÁPIO - FEITO SOB OS CUIDADOS DE GERO FASANO - CONTA COM OS OLHOS ATENTOS DO CHEF LUCA GOZZANI E É COMANDADO PELO CHEF ZÉ BRANCO.

RUA IGUATEMI, S/N - (ENTRE A RUA JOAQUIM FLORIANO E A AV. HORÁCIO LAFER) - ITAIM BIBI - SÃO PAULO,

**BARBACOA ITAIM** | A CHURRASCARIA BARBACOA DO ITAIM BIBI, EM SÃO PAULO, POSSUI MAIS DE 30 ANOS DE HISTÓRIA COM O AVAL DE MILHÕES DE CLIENTES DE DIFERENTES PAÍSES QUE JÁ EXPERIMENTARAM A QUALIDADE GASTRONÔMICA E O SERVIÇO DE ALTO NÍVEL QUE VIRARAM REFERENCIAL DA MARCA. HOJE, ALÉM DA MATRIZ, OUTRAS CINCO CASAS NO BRASIL E DEZ NO EXTERIOR REFORÇAM O SUCESSO DE PÚBLICO E CRÍTICA.

NO CARDÁPIO, SÃO MAIS DE 20 CORTES DE CARNE DE PRIMEIRÍSSIMA QUALIDADE, SELECIONADOS E PREPARADOS PELO TIME DE ESPECIALISTAS DO BARBACOA, QUE CHEGAM À MESA NO SISTEMA DE RODÍZIO, ANTECEDIDOS POR UM COUVERT IRRESISTÍVEL QUE INCLUI O TRADICIONAL PÃO DE QUEIJO DA CASA, ALÉM DE PASTÉIS, PÃES E MOLHOS ARTESANAIS. ENTRE OS MAIORES SUCESSOS DE PÚBLICO ESTÃO A PICANHA, FRALDINHA, BIFE ANCHO E COSTELA. ALÉM DAS SUCULENTAS CARNES BOVINAS, HÁ COSTELETAS E PALETA DE CORDEIRO, COSTELETAS DE JAVALI E SALMÃO. MAIS RECENTEMENTE, JUNTARAM-SE AO CARDÁPIO A BELLY RIB À PURURUCA - UMA PANCETTA SUÍNA COM OSSO COM PELE CROCANTE, E O BIFE ANCHO COM CROSTAS DE ALHO OU QUEIJO GORGONZOLA

R. DR. RENATO PAES DE BARROS, 65 - ITAIM BIBI, SÃO PAULO

**KOSUSHI** | SEU NOME ESTÁ BASEADO DIRETAMENTE NA FILOSOFIA JAPONESA, POIS A PALAVRA "KO", QUE SIGNIFICA "TARTARUGA", FAZ MENÇÃO À LONGEVIDADE E UMA LIGAÇÃO COM O SIMBOLISMO DO NÚMERO 1. INAUGURADO EM 1988 PELO CHEF GEORGE YUJI KOSHOJI, ESTE RESTAURANTE JAPONÊS, BEM MENOS POMPOSO QUE MUITOS OUTROS DO GÊNERO, SURPREENDE TANTO PELA MAESTRIA NOS CORTES DE PESCADO QUANTO POR SUAS DELICADAS APRESENTAÇÕES EM UM AMBIENTE JOVEM E DESCONTRAÍDO.

RUA VIRADOURO, 139 - ITAIM BIBI

**CHEZ CLAUDE** | COM SUA SEDE NO RIO DE JANEIRO, CHEZ CLAUDE ABRIU SEU SEGUNDO RESTAURANTE EM SÃO PAULO EM SETEMBRO DE 2020. TRAZENDO O DNA DO RIO, COM APENAS ALGUMAS ADAPTAÇÕES À CAPITAL PAULISTA, SEU AMBIENTE É DESCONTRUÍDO COM UM CLIMA INFORMAL E DESCOMPLICADO, PENSADO PARA TRAZER A SENSAÇÃO DE ESTAR SENDO RECEBIDO NA CASA DO PRÓPRIO CHEF CLAUDE TROISGROS. EM SEU MENU É POSSÍVEL ENCONTRAR PRATOS DE ORIGEM FRANCESA ALÉM DE CLÁSSICOS DA FAMÍLIA COMO O FAMOSO OVO & CAVIAR CLARISSE.

RUA PROFESSOR TAMANDARÉ TOLÊDO, 25 - ITAIM BIBI.



HOTEL FASANO SÃO PAULO ITAIM  
RUA PEDROSO ALVARENGA 706 ITAIM BIBI SP BRASIL 04531 012  
[www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

# FASANO

SÃO PAULO | ITAIM

**MODERN MAMMA OSTERIA** | OS CHEFS PAULO BARROS E SALVATORE LOI SE JUNTARAM NESSE PROJETO QUE REMETE À COZINHA ITALIANA TRADICIONAL: PORÇÕES PARA DIVIDIR, MASSAS COM MOLHOS CLÁSSICOS E UMA REFEIÇÃO FARTA. A IDEIA É COLOCAR A ESSÊNCIA DOS DOIS NO CARDÁPIO E PROPORCIONAR UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA DE CONFORTO E RECEPÇÃO DAS OSTERIAS ITALIANAS PARA QUEM VISITAR O RESTAURANTE.

R. MANUEL GUEDES, 160

**DUE CUOCHI CUCINA** | HÁ MAIS DE 10 ANOS INICIOU-SE UMA HISTÓRIA ONDE SABOR E QUALIDADE ANDAM SEMPRE DE MÃOS DADAS. A COZINHA É TODA ARTESANAL, CADA PRATO, É PENSADO COM CARINHO E CUIDADO, DESDE A FABRICAÇÃO DOS PÃES, MOLHOS, MASSAS ARTESANAIS QUE SÃO FECHADAS NA HORA DE SERVIR, ATÉ OS PETITS-FOURS. A GASTRONOMIA DIFERENCIADA E GENEROSA, O ATENDIMENTO PROFISSIONAL E O AMBIENTE ACOLHEDOR FAZEM COM QUE O DUE CUOCHI CUCINA SEJA CONSIDERADO UM DOS MELHORES RESTAURANTES ITALIANOS EM SÃO PAULO.

RUA MANUEL GUEDES, 93

**A FORNADA** | TUDO COMEÇOU COM A UNIÃO DOS TRÊS SÓCIOS, GILSON SANTOS, PAULO ARAGÃO (GRUPO ARAGON) E RAFAEL MORESCHI (GRUPO RED RESTAURANTE). A PANIFICAÇÃO DIFERENCIADA FICA SOB O COMANDO DE GILSON QUE, APÓS MONTAR A PADARIA DO EMPÓRIO SANTA MARIA, FOI CONVIDADO PARA TRABALHAR EM UMA INDÚSTRIA DE ORGÂNICOS NA BÉLGICA, A LE BON PAIN, ONDE FICOU POR 2 ANOS SEGUIDOS E SE APERFEIÇOOU NA TÉCNICA DE MANIPULAÇÃO DE ORGÂNICOS E PRODUÇÃO DE PÃES RÚSTICOS. APÓS ESSE PERÍODO, PERMANECEU AINDA OUTROS 8 ANOS VIAJANDO DO BRASIL PARA LÁ FREQUENTEMENTE, REGRESSANDO DE UMA VEZ EM 2011. GILSON AINDA PASSOU POR OUTRAS CASAS FAMOSAS DE SÃO PAULO, TAIS COMO DONA DEÔLA E MR. BAKER, ALÉM DE VIAJAR POR TODO O BRASIL PRESTANDO CONSULTORIA PARA PADARIAS E MOINHOS.

RUA DR. RENATO PAES DE BARROS, 365

**AQUILES TABERNA** | É UM RESTAURANTE DE COZINHA MEDITERRÂNEA COM INSPIRAÇÃO EM DIVERSOS PAÍSES, COMO TURQUIA, GRÉCIA, FRANÇA, ESPANHA E PORTUGAL. AQUILES É SINÔNIMO DE COZINHA VARIADA E CRIATIVA, UMA MISTURA DE SABORES E PAÍSES QUE DEIXAM A EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL.

R. PEDROSO ALVARENGA, 909

## SERVIÇOS:

### LAVANDERIA 5ÁSEC

RUA: PEDROSO ALVARENGA 675

### DROGARIA SÃO PAULO

RUA: JOÃO CACHOEIRA 90



HOTEL FASANO SÃO PAULO ITAIM

RUA PEDROSO ALVARENGA 706 ITAIM BIBI SP BRASIL 04531 012

[www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)