

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE
R\$ 180,00

VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA
A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)

MONDAY TO FRIDAY LUNCH
(EXCEPT HOLIDAYS)

ANTIPASTI

✕ INSALATA CAPRESE

SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA,
TOMATE E MANJERICÃO
*GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA,
TOMATO AND BASIL*

INSALATA DI VITELLO TONNATO E CAPPERI

SALADA VERDE COM CARNE DE VITELA
AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS
GREEN SALAD VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE

INSALATA VERDI CON SALMONE MARINATO

SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO
GREEN SALAD WITH MARINATED SALMÃO

🍷 CARPACCIO DI TONNO

✕ CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO
TUNA CARPACCIO WITH LEMON

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BERINJELA À PARMEGIANA
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA

🍷 MINISTRONE DI VERDURE

✕ SOPA DE LEGUMES FRESCOS
✔️ *FRESH VEGETABLE SOUP*

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 42,00

SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM MANTEIGA,
PATÉ DE TOMATE SECO E CREAM CHEESE COM ERVAS
*ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH BUTTER, DRIED
TOMATO PATE AND CREAM CHEESE WITH HERBS*

PASTA

PASTA DEL GIORNO

MASSA DO DIA
PASTA OF THE DAY

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE COM VÓNGOLES
LINGUINE WITH CLAMS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO
DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
*BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE
AND BASIL*

GNOCCHI AL GORGONZOLA

GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE

RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI

RAVIOLI COM CARNE DE VITELA AO MOLHO
DE COGUMELOS
VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE

LASAGNA VERDE ALLA FASANO

LASAGNA VERDE A BOLONHESA
GREEN LASAGNA IN BOLOGNESE SAUCE

RAVIOLI DI PERA CON BRIE E CROCCANTI DI PROSCIUTTO

RAVIOLI DE PERA COM BRIE E CROCANTE
DE PRESUNTO CRÚ
PEAR RAVIOLI WITH BRIE AND CRISPY PARMA HAM

✔️ SPAGHETTI INTEGRALE ALLA PUTTANESCA

SPAGHETTI INTEGRAL COM MOLHO DE TOMATE
SAN MARZANO, AZEITONAS, ALCAPARRAS
E PIMENTA FRESCA
*WHOLEMEAL SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,
OLIVES, CAPERS AND FRESH PEPPER*

FARFALLE CON RAGÙ DI OSSOBUCO

FARFALLE COM RAGÙ DE OSSOBUCO
FARFALLE WITH OSSOBUCO RAGÙ

✕ RISOTTI

RISOTTO PRIMAVERA

RISOTO DE LEGUMES
VEGETABLES RISOTTO

RISOTTO DI CALAMARI AL POMODORO

RISOTO COM LULA E TOMATE
SQUID AND TOMATO RISOTTO

RISOTTO CON CARCIOFI E TALEGGIO

RISOTO COM ALCACHOFRAS E QUEIJO TALEGGIO
ARTICHOKE AND TALEGGIO CHEESE RISOTTO

PIATTI DIVERSI

PESCE DEL GIORNO

PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

PEITO DE FRANGO ORGÂNICOS COM LEGUMES
GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES

✕ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

FILE MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS
COM RÚCULA E GRANA PADANO
GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN

SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM MOLHO
DE VINHO MARSALA
BEEF SCALLOP IN MARSALA WINE SAUCE

PICCATA AL LIMONE

ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO
BEEF SCALLOP IN LIME SAUCE

BATTUTA DI MANZO AL PEPE NERO

BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE
PIMENTAS NEGRAS E ALECRIM
GRILLED BEEF FILET IN BLACK PEPPER WITH ROSEMARY SAUCE

SPALLA D'AGNELLO AL FORNO

PALETA DE CORDEIRO ASSADA AO FORNO
ROASTED LAMB LEG

DOLCI

CREME CARAMEL

PUDIM DE CAMELO
CARAMEL PUDDING

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO
PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS

TORTA DI LIMONE

TORTA DE LIMÃO
LEMON TART

MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO

MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE
MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM

✕ BROWNIE DI CIOCCOLATO

BROWNIE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE BROWNIE

🍷 CRÈME CARAMEL AL COCCO

PUDIM COM CÔCO
COCONUT CRÈME CARAMEL

✕ MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA

SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO
MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM

GELATI

SORVETE FASANO
FASANO ICE CREAM

🍷 SORBETTI

SORBET FASANO
FASANO SORBET

🍷 FRUTTA FRESCA

✕ FRUTAS DA ESTAÇÃO
✔️ *SEASONAL FRUIT*

✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

🍷 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

✔️ VEGANO | VEGAN

TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.
ALL ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
OPTIONAL SERVICE TAX 15%

NÃO ACEITAMOS CHEQUES
WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROCON 151

SUNAB 198

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

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO
FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO
| OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

'GERO

ANTIPASTI	R\$	PASTA FRESCA	R\$	PASTA DI GRANO DURO	R\$
<p>✕ ⑩ CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i></p>	98,00	<p>LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO <i>OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST</i></p>		<p>⑩ TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA <i>TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE</i></p>	170,00
<p>✕ ⑩ IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA <i>BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE</i></p>	106,00	<p>RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI COM RECHEIO DE MOZZARELLA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO <i>RAVIOLONI STUFFED WITH MOZZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL</i></p>	144,00	<p>⑩ SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO <i>SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES</i></p>	192,00
<p>CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR</i></p>	106,00	<p>⑩ CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS <i>CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOMS</i></p>	136,00	<p>SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE <i>SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE</i></p>	139,00
<p>✕ ⑩ CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON</i></p>	110,00	<p>GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS <i>PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP</i></p>	153,00	<p>⑩ PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES</i></p>	183,00
<p>✕ INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA E MANJERICÃO <i>GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL</i></p>	99,00	<p>RAVIOLI DI BURRATA CON SALSADIA FUNGHI FRESCHI RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO <i>RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE</i></p>	150,00	<p>TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL <i>WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE</i></p>	
<p>✕ INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÊRA <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR</i></p>	100,00	<p>TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS <i>TORTELLI DI FARAONA WITH BURRATA FONDUE AND BLACK TRUFFLE</i></p>	136,00	<p>✕ RISOTTI</p>	
<p>✕ ⑩ CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA <i>RAW FISH AND SEAFOOD OF THE DAY</i></p>	110,00	<p>FETTUCCHINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCHINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCHINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i></p>	152,00	<p>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS <i>SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID</i></p>	205,00
<p>✕ BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA <i>BURRATA WITH PARMA HAM</i></p>	111,00	<p>RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i></p>	148,00	<p>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS <i>RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS</i></p>	174,00
<p>MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA À PARMEGIANA <i>EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO</i></p>	104,00	<p>⑩ FETTUCCHINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCHINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS <i>FETTUCCHINE WITH FILET MIGNON RAGÙ</i></p>	152,00	<p>RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i></p>	184,00
<p>✕ POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA <i>POLENTA OF THE DAY</i></p>	96,00	<p>RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOMS SAUCE</i></p>	148,00	<p>RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÃ E PIMENTA VERDE <i>RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER</i></p>	178,00
<p>✕ ⑩ VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITELA AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS <i>VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE</i></p>	110,00	<p>GNOCCHI AL GORGONZOLA GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA <i>POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE</i></p>	117,00	<p>RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO <i>RISOTTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP</i></p>	184,00
<p>✕ ⑩ CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO <i>MARINATED SALMON CARPACCIO</i></p>	110,00	<p>⑩ TROFFIE CON RAGU DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO <i>TROFFIE WITH DUCK RAGÙ</i></p>	148,00	<p>RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCCO E COGUMELO <i>SAFFRON RISOTTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOMS</i></p>	184,00
<p>ZUPPE</p>		<p>⑩ PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO <i>PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ</i></p>	131,00		
<p>✕ ⑩ CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS <i>ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM</i></p>	104,00	<p>TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA PASTA FRESCA RECHEADA DE RICOTA E ESPINAFRE NA MANTEIGA E SÁLVIA <i>FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SAGE</i></p>	148,00		
<p>✕ ⑩ MINISTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i></p>	99,00				
<p>COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) <i>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</i></p>	42,00				

'GERO

PIATTI DIVERSI	R\$	MENU BAMBINI	R\$	R\$
🍷 FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA FILÉ DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO "MARSALA" <i>TUNA FILET IN SESAME AND THYME IN MARSALA SAUCE</i>	194,00	🍷🍷🍷 MINISTRONE DE VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS <i>FRESH VEGETABLE SOUP</i>	53,00	IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL COINTREAU E BISCOTTO SALATO CREME DE CHOCOLATE AMARGO 80% COM SORVETE AO COINTREAU E BISCOITO SALGADO <i>80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT</i>
FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i>	189,00	SCALOPPINE GRIGLIATE ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS <i>GRILLED BEEF ESCALOPES</i>	67,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO <i>CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST</i>
FILETTO DI NAMORADO AL FORNO CON POMODORI SECCHI FILÉ DE NAMORADO AO FORNO COM TOMATE SECO <i>NAMORADO FISH TO THE OVEN WITH DRIED TOMATO</i>	194,00	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	65,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO <i>CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST</i>
BACCALÁ ALLA ROMANA 🍷 FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ <i>COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND CHOPPED TOMATO</i>	221,00	POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>	65,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE <i>PROFITEROLS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP</i>
GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE 🍷 CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS <i>ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST</i>	260,00	ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO		TIRAMISÙ TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE</i>
CICALE DI MARE AL FUMETTO MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO <i>GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE</i>	231,00	PURE DI PATATE PURÊ DE BATATAS <i>MASHED POTATOES</i>		MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS <i>CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY</i>
STINCO DI AGNELLO AL FORNO 🍷🍷 CON PATATE E CARCIOFINI CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS <i>ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE</i>	212,00	PASTA AL POMODORO PASTA AO MOLHO DE TOMATE <i>PASTA WITH TOMATO SAUCE</i>		🍷 CRÈME BRULÉE AL LIMONE CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO <i>CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST</i>
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO <i>MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST</i>	233,00	VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED VEGETABLES</i>		🍷 MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO <i>MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM</i>
FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO FILÉ MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA <i>FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE</i>	222,00	PATATE FRITTE BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>		GELATI "FASANO" SORVETE "FASANO" <i>ICE CREAM</i>
OSSOBUCO ALLA MENECHINA OSSOBUCO DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO <i>ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO</i>	229,00	RISO AL VAPORE ARROZ <i>RICE</i>		🍷🍷 SORBET "FASANO" SORBET "FASANO" <i>SORBET</i>
COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO 🍷 COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO <i>LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE</i>	260,00	FAGIOLO FEIJÃO <i>BEAN</i>		🍷🍷 FRUTTA FRESCA FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>
		DOLCI		🍷 SEM GLÚTEN 🍷 SEM LACTOSE 🍷 VEGANO <i>GLUTEN FREE DAIRY FREE VEGAN</i>
		SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÃ VERDE MORNÁ COM SORVETE DE CANELA <i>WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM</i>	53,00	TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. <i>ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.</i>
		TORTA DI LIMONE TORTA DE LIMÃO <i>LEMON TART</i>	50,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>
		CHEESECAKE CLÁSSICA CHEESECAKE COM CALDA DE FRAMBOESA <i>CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP</i>	51,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>
		MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA <i>MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM AND VANILLA SYRUP</i>	58,00	PROCON 151 SUNAB 198

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280
BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY
+55 (21) 2503 2280

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO
OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

'GERO

	R\$		R\$		R\$
SOFT DRINKS		CACHAÇA		SCOTCH WHISKY	
ÁGUA MINERAL WATER 300 ML	17,00	JANEIRO	39,00	CHIVAS REGAL 12 Y.O.	60,00
PERRIER 330 ML	40,00	YPIOCA 160 CE	62,00	CHIVAS REGAL 13 Y.O.	70,00
ACQUA PANNA 505 ML	40,00	YPIOCA 5 CHAVES CE	85,00	CHIVAS REGAL 15 Y.O.	98,00
S. PELLEGRINO 505 ML	40,00	CACHAÇA PINDORAMA	45,00	CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
REFRIGERANTES SODA	19,00	SANTO GRAU RJ	43,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	740,00
SUCO TOMATE TOMATO JUICE	32,00	TELLURA AMBURANA RJ	43,00	BALLANTINE'S 12 Y.O.	58,00
SUCOS DIVERSOS JUICES	25,00	TELLURA JEQUITIBÁ RJ	43,00	BALLANTINE'S FINEST	49,00
RED BULL ENERGY DRINK	33,00	MAGNIFICA RESERVA SOLERA	143,00	BALLANTINES 17 Y.O.	130,00
SUGAR FREE TROPICAL		LEBLON MG	44,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	299,00
TÔNICA PREMIUM PREMIUM TONIC WATER	29,00	LEBLON SIGNATURE MERLET MG	49,00	ROYAL RICHARD QUINN II 21 Y.O.	299,00
		ESPIRITO DE MINAS MG	49,00	ROYAL SALUTE MALTS BLEND	299,00
CAFÉ COFFEE				ROYAL SALUTE 30 Y.O.	1.712,00
EXPRESSO ESPRESSO	11,00	AGUARDENTE SPIRIT APERITIVO		BLACK & WHITE	49,00
CAPUCCINO	15,00	MONKEY SLOE GIN	137,00	OLD PARR	59,00
CHÁ TEA	14,00	LILLET BLANC	47,00	OLD PARR SILVER	49,00
		LILLET ROSE	47,00	FAMOUS GROUSE	49,00
CERVEJA BEER		PERNOD	60,00	DEWARS	66,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD	27,00	RICARD	51,00	BUCHANAN'S	66,00
LAGER BÉLGICA 330 ML		ABSINTO	51,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
STELLA ARTOIS LAGER BÉLGICA 330ML	27,00	PISCO	51,00	DIMPLE GOLD SELECTION	111,00
BECK'S GERMAN LAGER PURO MALTE	28,00			JW RED LABEL	50,00
ALEMANHA 330 ML		GRAPPA		JW BLACK LABEL	60,00
CORONA PILSEN MÉXICO 330 ML	29,00	ELISI BERTA	152,00	JW BLUE LABEL	346,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL	29,00	NONINO TRADIZIONE	89,00	JW GREEN LABEL	105,00
PILSEN MÉXICO 330 ML				JW GOLD LABEL RESERVE	111,00
		ARMAGNAC			
VODKA		CAUSSADE 10 Y.O.	211,00	MALT WHISKY	
ABSOLUT	58,00	CAUSSADE X. O.	186,00	THE GLENLIVET CARIBBEAN	98,00
ABSOLUT ELYX	65,00			THE GLENLIVET FOUNDERS	98,00
ABSOLUT CITRON	60,00	SAKÉ		THE GLENLIVET 15 Y.O.	140,00
ABSOLUT APEACH	60,00	JUN DAITI	39,00	THE GLENLIVET 18 Y.O.	198,00
ABSOLUT VANILIA	60,00	GEKKEIKAN	48,00	ABERLOUR	132,00
ABSOLUT PEARS	60,00			TALISKER 10 Y.O. SKYE	111,00
WYBOROWA	56,00	CONHAQUE COGNAC		GLENKINCHIE 12 Y.O. LOWLANDS	165,00
KETEL ONE / CITROEN	53,00	MARTELL VSOP	70,00	BRUICHLADDICH	130,00
KETEL ONE BOTANICAL		MARTELL XO	202,00	THE CLASSIC LADDIE - ISLAY	
PEACH & ORANGE BLOSSOM	53,00	L'OR MARTELL	2.495,00	BRUICHLADDICH	187,00
VOA	49,00	MARTELL COHIBA	1.462,00	PORT CHARLOTTE - ISLAY	
CÍROC	67,00	HENNESSY X.O.	267,00	THE MACALLAN DOUBLE	
BELVEDERE	65,00	COURVOISIER V.S.O.P.	111,00	CASK 12 Y.O.	308,00
GREY GOOSE	65,00	COURVOISIER X.O.	316,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 15 Y.O.	554,00
		RÉMY MARTIN V.S.O.P.	111,00	THE MACALLAN DOUBLECASK 18 Y.O.	986,00
GIN		RÉMY MARTIN X.O.	266,00	GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	112,00
BEEFEATER DRY GIN	59,00	RÉMY MARTIN LOUIS XIII	3.560,00	GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	162,00
BEEFEATER PINK	59,00			GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	210,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00	CALVADOS		LAPHROIAG 10 Y.O. ISLAY	187,00
BEEFEATER 24	78,00	PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	87,00	GLENMORANGIE	143,00
AMÁZZONI	59,00	PÈRE MAGLOIRE FINE	81,00	THE ORIGINAL 10 Y.O. HIGHLANDS	
AMÁZZONI MANIUARA	59,00			AMERICAN WHISKEY	
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00	LICOR LIQUEUR		BULLEIT	71,00
MALFY LIMONE	84,00	KAHLUA	55,00	JACK DANIEL'S	60,00
MONKEY 47	120,00	BAILEYS	48,00	GENTLEMAN JACK	80,00
ARAPURU	57,00	FIREBALL	46,00	SINGLE BARREL	105,00
ARAPURU CAFUNÉ	57,00	SAINT GERMAIN	53,00	MAKER'S MARK	102,00
TANQUERAY	62,00	CHAMBORD	48,00	JIM BEAM WHITE	56,00
BOMBAY SAPPHIRE	59,00	LICOR 43	67,00	JIM BEAM BLACK	56,00
TANQUERAY TEN	84,00	JÄGERMEISTER	48,00		
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	84,00	DRAMBUIE	48,00	IRISH WHISKEY	
NORDÉS	84,00	GRAND MARNIER	53,00	JAMESON STANDARD	56,00
MARTIN MILLER'S	106,00	AMARULA	63,00		
WESTBOURNE	106,00	AMARETTO DISARONNO	49,00	JAPANESE WHISKEY	
HENDRICK'S	106,00	AMÊNDOA AMARGA	49,00	THE CHITA SUNTORY	163,00
THE BOTANIST	106,00	BÉNÉDICTINE	56,00	HIBIKI	184,00
THE LONDON N° 1	106,00	CHARTREUSE AMARELA	116,00	THE YAMAZAKI	289,00
		COINTREAU	46,00		
RUM		FRANGELICO	46,00		
HAVANA CLUB 3 Y.O.	48,00	LIMONCELLO	68,00		
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	63,00	MARASCHINO	51,00		
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	75,00	PEACH TREE	46,00		
HAVANA UNIÓN	520,00	SAMBUCA	50,00		
MALIBU	49,00	GURKTALER	42,00		
ZACAPA X.O.	174,00				
ZACAPA 23 Y.O.	100,00	BRANDY			
MOUNT GAY BLACK BARREL	73,00	FUNDADOR	46,00		
MOUNT GAY X.O.	80,00	OSBORNE	44,00		
BACARDI CARTA ORO BLANCO	48,00				
BACARDI 8 Y. O.	60,00	AMARO BITTER VERMOUTH			
		CAMPARI	45,00		
TEQUILA		APEROL	42,00		
ALTOS PLATA	87,00	ANTICA FORMULA	67,00		
CLASSE AZUL PLATA	1.250,00	PUNT E MES CARPANO	51,00		
CLASSE AZUL REPOSADO	1.450,00	FERNET BRANCA	48,00		
DON JULIO BLANCO	94,00	UNDERBERG	62,00		
DON JULIO 1942	402,00	BRASILBERG	30,00		
JOSE CUERVO SILVER GOLD	50,00				
JOSE CUERVO TRADICIONAL	84,00				
JOSE CUERVO PLATINO	111,00				
1800 SILVER	68,00				
1800 REPOSADO	84,00				
1800 AÑEJO	92,00				
SAUZA BLANCO	49,00				
SAUZA REPOSADO	49,00				

'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE	R\$	MARTINIS	R\$	CONSIGLI DEL BARTENDER	R\$
SPARKLING DRINKS		SMOKED BERRY BEEFEATER DRY GIN, THE GLENLIVET CARIBBEAN, LICOR DE AMORA, FRUTAS VERMELHAS, GENGIBRE E LIMÃO <i>BEEFEATER DRY GIN, THE GLENLIVET CARIBBEAN, BLACKBERRY LIQUEUR, RED FRUITS, GINGER AND LIME</i>	73,00	LA FIORE ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, AÇÚCAR, MORANGO, MARACUJÁ E SOUR MIX <i>ABSOLUT APEACH, MANDARINETTO, SYRUP, STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND SOUR MIX</i>	71,00
ABSOLUT PEACH SPRITZ ABSOLUT APEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS <i>ABSOLUT APEACH, APEROL AND SPARKLING WATER</i> ESPUMANTE	78,00	SOUR APPLE MARTINI ABSOLUT CITRON, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E SOUR MIX <i>ABSOLUT CITRON, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX</i>	62,00	NARA GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIMÃO E AÇÚCAR <i>GEKKEIKAN, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIME AND SYRUP</i>	60,00
BELLINI COM PÊSSEGO <i>WITH PEACH</i> ESPUMANTE	75,00	PORN STAR MARTINI ABSOLUT ELYX, MARACUJÁ, XAROPE DE BAUNILHA E ESPUMANTE <i>ABSOLUT ELYX, PASSION FRUIT, VANILLA SYRUP AND SPARKLING WINE</i>	76,00	MINT COLLINS BEEFEATER DRY GIN, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ANGOSTURA <i>BEEFEATER DRY GIN, LIME, SYRUP, MINT AND BITTERS</i>	65,00
SPRITZ COM APEROL E ÁGUA COM GÁS <i>WITH APEROL AND SPARKLING WATER</i> ESPUMANTE	55,00	LICHEE MARTINI ABSOLUT, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX <i>ABSOLUT, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX</i>	60,00	DONNA CAMEL HAVANA 7 Y.O., XAROPE DE MELAÇO COM BAUNILHA, REDUÇÃO DE VINHO TINTO COM MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, ABACAXI E MARACUJÁ <i>HAVANA 7 Y.O., VANILLA MOLASSES SYRUP, RED WINE REDUCTION, GREEN APPLE, LIME, PASSION FRUIT AND PINEAPPLE</i>	72,00
NEGRONI SBAGLIATTO COM CAMPARI E PUNT & MES <i>WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO</i> ESPUMANTE	78,00	VESPER MARTINI BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT E TWIST DE LIMÃO <i>BEEFEATER DRY GIN, LILLET BLANC, ABSOLUT AND LEMON TWIST</i>	65,00	MANDARINO ABSOLUT, TRIPLE SEC, SUCO DE TANGERINA E ESPUMA DE MEL, GENGIBRE E LIMÃO <i>ABSOLUT, TRIPLE SEC, TANGERINE, HONEY FOAM, GINGER AND LIME</i>	70,00
CAIPIRINHAS CAIPIVODKAS		BASILITINI ABSOLUT PEARS, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO <i>ABSOLUT PEARS, GRAPES, BASIL AND LEMON</i>	60,00	PRESTIGE	
VODKA ABSOLUT	62,00	COSMOPOLITAN ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO <i>ABSOLUT CITRON, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON</i>	60,00	SLOE GIN NEGRONI	134,00
ABSOLUT ELYX	76,00	LEMON PIE ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX <i>ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX</i>	60,00	MONKEY SLOE GIN, CAMPARI E VERMUTE ROSSO <i>MONKEY SLOE GIN, CAMPARI AND VERMUTE ROSSO</i>	
VODKA GREYGOOSE	76,00	COCKTAILS CLÁSSICOS		DRY MARTINI 47	120,00
VODKA BELVEDERE	76,00	MOSCOW MULE	73,00	MONKEY 47, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO <i>MONKEY 47, VERMOUTH AND OLIVE</i>	
SANTO GRAU	44,00	MARGARITA	88,00	FITZGERALD 47	118,00
CACHAÇA JANEIRO	44,00	ALTO PLATA, COINTREAU E LIMÃO <i>ALTOS PLATA, COINTREAU AND LIME</i>		MONKEY 47, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ANGOSTURA <i>MONKEY 47, LEMON, SYRUP AND ANGOSTURA</i>	
CACHAÇA CÃNA	44,00	DRY MARTINI	70,00	THE KENSINGTON	320,00
SAKÉ GEKKEIKAN	49,00	BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO <i>BEEFEATER DRY GIN, VERMOUTH AND OLIVE</i>		ROYAL SALUTE SIGNATURE, XAROPE DE MEL COM AGUA DE ROSAS, SUCO DE LIMÃO E AGUA COM GÁS <i>ROYAL SALUTE SIGNATURE, HONEY SYRUP WITH ROSES WATHER, LEMON AND SPARKLING WATER</i>	
NON ALCOHOLIC		KIR ROYAL	66,00	BASIL SMASH	85,00
COCONUT SOUR	38,00	ESPUMANTE E CREME DE CASSIS <i>SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT</i>		BEEFEATER 24, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E MANJERICÃO <i>BEEFEATER 24, LEMON, SUGAR SYRUP AND BASIL</i>	
ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX <i>COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX</i>		DE MAESTROS OLD FASHIONED	102,00	ELYX MULE	76,00
YELLOW FRUIT	38,00	HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS <i>HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS, ANGOSTURA AND SPARKLING WATER</i>		ABSOLUT ELYX, GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>ABSOLUT ELYX, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER</i>	
MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E ÁGUA S. PELLEGRINO <i>MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO</i>		ELYX MARTINI	97,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>15% SERVICE TAX NOT INCLUDED</i> PROCON 151 SUNAB 192 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 SE BEBER, NÃO DIRIJA. <i>DON'T DRINK AND DRIVE.</i> NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	
PASSION BREEZE	38,00	NEGRONI	73,00		
CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ <i>CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT</i>		BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI E PUNT & MES <i>BEEFEATER DRY GIN, CAMPARI AND PUNT & MES</i>			
RED GINGER	38,00	WHITE LADY	85,00		
FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE, CRANBERRY E PERRIER <i>RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER</i>		BEEFEATER 24, LIMÃO, TRIPLE SEC E XAROPE DE AÇÚCAR <i>BEEFEATER 24, LEMON, TRIPLE SEC AND SYRUP</i>			
LONG DRINKS		WHISKEY SOUR	82,00		
CARIOCA TONIC	75,00	THE GLENLIVET FOUNDERS E SOUR MIX <i>THE GLENLIVET FOUNDERS AND SOUR MIX</i>			
BEEFEATER DRY GIN, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC</i>		MARTINEZ	81,00		
LILLET TONIC ROSÉ	62,00	BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA <i>BEEFEATER DRY GIN, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR AND ANGOSTURA</i>			
LILLET ROSÉ, LARANJA BAHIA, PEPINO, ÁGUA TÔNICA E ALECRIM <i>LILLET ROSE, ORANGE, CUCUMBER, TONIC WATER AND ROSEMARY</i>		RUSTY NAIL	63,00		
EXOTIC PASSION	63,00	BALANTINE'S FINEST E DRAMBUIE <i>BALANTINE'S FINEST AND DRAMBUIE</i>			
ABSOLUT, LICOR 43, MARACUJÁ, CARDAMOMO, ALECRIM, SICILIANO E ÁGUA COM GÁS <i>ABSOLUT, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMON, ROSEMARY, LEMON AND SPARKLING WATER</i>		TOM COLLINS	65,00		
CHERRY BLOSSOM	72,00	BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>BEEFEATER DRY GIN, LIME AND SPARKLING WATER</i>			
BEEFEATER BOTANICS LEMON & GINGER, MARASCHINO LUXARDO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE CRANBERRY <i>BEEFEATER BOTANICS LEMONS & GINGER, MARASCHINO LUXARDO, LEMON JUICE AND CRANBERRY SYRUP</i>		GIN TÔNICA	65,00		
VERTIGO VANILIA	59,00	BEEFEATER DRY GIN, LIMÃO SICILIANO E TÔNICA <i>BEEFEATER DRY GIN, LEMON AND TONIC WATER</i>			
ABSOLUT VANILIA, LIMONCELLO, LICHIA, CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO <i>VANILLA ABSOLUT, LIMONCELLO, LYCHEE, CLOVE INDIA AND LIME</i>					
ROSEMARY TONIC	73,00				
BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ALECRIM, LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO <i>BEEFEATER DRY GIN, COINTREAU, ROSEMARY, TONIC WATER, ORANGE, LIME AND LEMON</i>					
MALT SOUR	96,00				
THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SINGLE MALT, GENGIBRE, LIMÃO SICILIANO, MEL E SOUR MIX <i>THE GLENLIVET CARIBBEAN RESERVE SINGLE MALT., GINGER, LEMON, HONEY AND SOUR MIX</i>					

'GERO

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

VINI AL BICCHIERE

SPUMANTI 150ML

BRASIL
ADOLFO LONA BRUT CHARMAT | GARIBALDI

FRANÇA
CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY

CHAMPAGNE ROSÉ
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY

BIANCHI 150ML

ITÁLIA
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI

FRANÇA
ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX

ARGENTINA
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

ROSATI 150ML

ESTANDON LUMIERE ROSÉ | 2020 | PROVENCE

ROSSI 150ML

ITÁLIA
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2020 | TOSCANA

FRANÇA
PETITE SIRENE | VIGNOBLES GONFRIER | 2016 | BORDEAUX

ARGENTINA
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC | LA AGRICOLA | 2023 | MENDOZA

DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES | 2019 | SAUTERNES

PORTO 75ML

QUINTA DAS CARVALHAS
10 ANOS

ROYAL OPORTO
20 ANOS

PORTO MENERES FINE TAWNY
PORTO BRANCO MAYNARD'S

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM R\$

TAÇA **SPUMANTI**

BRASIL

CAVE GEISSE BRUT | 2022 | PINTO BANDEIRA
ADOLFO LONA BRUT ROSÉ | GARIBALDI
CHANDON EXCELLENCE BRUT | GARIBALDI
CAVE GEISSE BRUT ROSE | 2021 | PINTO BANDEIRA
ADOLFO LONA BRUT CHARMAT | GARIBALDI

53,00

ITÁLIA

PROSECCO FASANO BRUT MILLÉSIME D.O.C.G
| DE FAVERI | 2022 | VENETO

240,00

FRANÇA CHAMPAGNE

G.H MUMM CORDON ROUGE BRUT 1.100,00
G.H MUMM OLYMPE GOLD DEMI SEC 1.500,00
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.185,00
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS | EPERNAY 1.648,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT | 2013 | EPERNAY 3.881,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS | EPERNAY 7.100,00
PIPER- HEIDSIECK CUVÉE BRUT 1.130,00
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL | EPERNAY 1.285,00
VEUVE CLICQUOT BRUT | REIMS 1.215,00
MOET CHANDON ICE DEMI-SEC | EPERNAY 1.236,00
RUIINART BLANC DE BLANCS BRUT | REIMS 1.751,00
DOM PERIGNON VINTAGE | 2013 | EPERNAY 2.800,00
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT 4.200,00
CRISTAL | 2015 | LOUIS ROEDERER 4.700,00

310,00

65,00

150,00

75,00

37,00

110,00

CHAMPAGNE ROSÉ

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ BRUT | EPERNAY 1.514,00
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ 5.700,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT | REIMS 1.380,00
MOET CHANDON ICE ROSE DEMI-SEC | EPERNAY 1.375,00
MOET CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.370,00
DOM PERIGNON ROSÉ BRUT VINTAGE | 2008 | EPERNAY 5.200,00

BIANCHI

BRASIL

THERA CHARDONNAY 391,00
| VINÍCOLA THERA | 2022 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA
THERA SAUVIGNON BLANC 390,00
| VINÍCOLA THERA | 2023 | BOM RETIRO - SANTA CATARINA

71,00

108,00

ITALIA

VERMENTINO I.G.T | DOGA DELLE CLAVULE | 2022 | TOSCANA 420,00
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2022 | FRIULI 337,00
LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 380,00
| SANTA BARBARA | 2020 | MARCHE
CENTINE BIANCO I.G.T. | CASTELLO BANFI | 2022 | TOSCANA 405,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI STEFANO ANTONUCCI | 2020 | MARCHE 288,00
ANTHÍLIA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2022 | SICILIA 487,00
VILLA ANTINORI BRANCO | 2022 | TOSCANA 630,00

36,00

140,00

FRANÇA

ANDRE GOICHOT CHARDONNAY | 2020 | BOURGOGNE 650,00
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE | 2022 | BORDEAUX 350,00
MUSCADET SEVRE ET MAINE | CHATEAU JOUSSELINIERE | 2020 | LOIRE 257,00
CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LÉCHET 1.350,00
| LA CHABLISIENNE | 2019 | BORGONHA
MERSAULT POTINET- AMPEAU | 2006 | BORGONHA 2.110,00
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 10.094,00
| DOMAINE PONSOT | 2019 | BORGONHA

160,00

230,00

49,00

47,00

PORTUGAL

VINHA DO MONTE | HERDADE DO PESO | 2021 | ALENTEJO 330,00
HERDADE DOS GROUS BRANCO | 2022 | ALENTEJO 350,00
VALLE DE PASSOS | 2018 | TRÁS-OS-MONTES 352,00
BUCELLAS ARINTO | CAVES VELHAS | 2021 | BUCELLAS 305,00
EVEL BRANCO | COMPANIA VELHA | 2023 | DOURO 377,00
QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY | REAL COMPANHIA VELHA | 2022 | DOURO 750,00
ALVARINHO DEU LA DEU | ADEGA DE MONÇÃO | 2022 | VINHOS VERDES 560,00
ESPORÃO RESERVA | 2022 | ALENTEJO 647,00

'GERO

	R\$		R\$
AUSTRÁLIA		FRANÇA	
ANGOVE RIESLING 2022	232,00	ANDRE GOICHOT PINOT NOIR 2020 BOURGOGNE	771,00
		CHATEAU D'AURRILHAC 2015 HAUT MÉDOC	566,00
URUGUAI		NUITON BEAUNOY 2018 BEAUNE	883,00
JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY BODEGAS OCEANICA 2022 MALDONADO	472,00	CHATEAU LAURETAN 2020 BORDEAUX	384,00
JOSE IGNACIO ALBARINO BODEGAS OCEANICA 2023 MALDONADO	452,00	CHATEAU TEYSSIER 2018 SAINT-ÉMILION	509,00
		CHATEAU LA ROSE SAINT-GERMAN 2018 BORDEAUX	357,00
CHILE		GRAND BATEAU ROUGE CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2020 BORDEAUX	470,00
GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY	450,00	PETITE SIRENE VIGNOBLES GONFRIER 2016 BORDEAUX	479,00
VENTISQUERO 2022 VALLE CASABLANCA		CHATEAU MOULIN YQUEM 2018 BORDEAUX	355,00
J.BOUCHON RESERVA CHARDONNAY 2023 VALLE DEL MAULE	347,00	CHATEAU LES TROIS MANOIRS CRU BOURGEOIS MÉDOC	446,00
TARAPACA GRAN RESERVA CHARDONNAY 2023 VALLE ACONCAGUA	310,00	2016 BORDEAUX	
LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2023 VALLE DE LEYDA	247,00	CÚVEE NUMERO 1 DOMINIQUE LAURENT 2020 BOURGOGNE	1.150,00
FAS SAUVIGNON BLANC TAGUA TAGUA 2023 VALLE CENTRAL	330,00	CHAMBOLLE –MUSIGNY VIEILLES VIGNES	3.300,00
ERRAZURIZ SAUVIGNON BLAN RESERVA 2021 VALLE DO ACONCAGUA	236,00	DOMINIQUE LAURENT 2019 BOURGOGNE	
AMAYNA SAUVIGNON BLANC GARCÉS SILVA 2021 LEYDA VALLEY	803,00	DOMAINE DUJAC MOREY SAINT–SAINT-DENIS 2018 BOURGOGNE	4.600,00
		NENIN CHATEAU NENIN 2011 POMEROL	2.976,00
ARGENTINA		MONTROSE CHATEAU MONTROSE 2012 SAINT-ESTEPHE	5.700,00
FINCAS DEL SUR VIOGNIER LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	293,00	PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2017 PAUILLAC	6.503,00
ZUCCARDI SÉRIE A CHARDONNAY-VIOGNIER 2023 VALLE DE UCO	350,00		
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	149,00	ESPAÑA	
ANIELLO 006 RIVERSIDE CHARDONNAY	356,00	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2018 RIOJA	730,00
BODEGA ANIELLO 2022 PATAGONIA		FINCA RESALSO EMILIO MORO 2022 RIBERA DEL DUERO	422,00
CATENA ALTA CHARDONNAY CATENA ZAPATA 2020 MENDOZA	1.200,00	FINCA DEL MARQUESADO CRIANZA 2018 RIOJA	640,00
		MARQUES DE MURRIETA RESERVA RIOJA 2018	1.100,00
ROSATI		BORSAO SELECCION GARNACHA CAMPO DE BORJA 2017	535,00
		VIVANCO CRIANZA VIVANCO 2019 RIOJA	550,00
ESTANDON LUMIERE ROSÉ 2021 PROVENCE	443,00	OBALO LAS ARENAS RESERVA 2017 RIOJA	855,00
SAINT ANDRIEU L'ORATOIRE 2020 PROVENCE	350,00	PARADA DE ATAUTA	875,00
THERA ROSÉ VINICOLA THERA 2022 SANTA CATARINA	391,00	DOMINIO DE ATAUTA 2019 RIBERA DEL DUERO	
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ 2023 MONTEVIDEU	247,00	MUGA RESERVA BODEGAS MUGA 2019 RIOJA	880,00
DOMAINE OTT CLOS MIREILLE DOMAINE OTT 2021 PROVENCE	1.502,00	VIVANCO RESERVA VIVANCO 2017 RIOJA	640,00
		TRES PICOS GARNACHA BODEGAS BORSAO 2019 CAMPO DE BORJA	810,00
ROSSI		CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL	6.159,00
		MARQUÉS DE MURRIETA 2011 RIOJA	
BRASIL		PINTIA BODEGAS PINTIA 2018 TORO	3.502,00
GUASPARI VISTA DA MATA C.FRANC C. SAUVIGNON	910,00	AALTO 2021 RIBERA DEL DUERO	2100,00
VINICOLA GUASPARI 2019 SÃO PAULO		ALION VEGA SICILIA 2018 RIBERA DEL DUERO	4.532,00
PARALELO GRAN RESERVA BUENO 2020 CAMPANHA GAUCHA	730,00		
LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT 2015 ENCRUZILHADA DO SUL	1.100,00	PORTUGAL	
LIDIO CARRARO GRANDE VINIDMA TANNAT 2016 ENCRUZILHADA DO SUL	1.570,00	QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR REAL COMPANHIA VELHA 2018 DOURO	690,00
		DUAS QUINTAS RAMOS PINTO 2021 DOURO	453,00
ITÁLIA		HERDADE DOS GROUS 2020 ALENTEJO	440,00
PRUNOTTO BARBERA D'ASTI FIULOT	780,00	VAL DA UCHA 2021 DÃO	234,00
MARCHESI ANTINORI 2022 PIEMONTE		MARIANA HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	304,00
DOLCETTO D'ALBA GIACOMO FENOCCHIO 2018 PIEMONTE	607,00	EVEL D.O.C. COMPANIA VELHA 2019 DOURO	375,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA REIUS SARTORI 2017 VENETO	640,00	QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL 2018 DOURO	710,00
CHIANTI CLÁSSICO LAURA	380,00	CISTUS GRANDE RESERVA 2018 DOURO	900,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2021 TOSCANA		DOM BELLA 2017 DÃO	980,00
PRIMITIVO DI MANDURIA SETTE MURI 2021 PUGLIA	470,00	BEYRA RESERVA RUI ROBOREDO 2020 BEIRA INTERIOR	464,00
SEDARA ROSSO DONNAFUGATA 2021 SICILIA	530,00	MALHADINHA TINTO HERDADE DA MALHADINHO NOVA 2018 ALENTEJO	1.700,00
NEGROAMARO MASSOANTICO 2021 SALENTO	313,00		
SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON SETTE MURI 2019 SICILIA	422,00	URUGUAI	
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	860,00	JOSE IGNACIO TANNAT BODEGAS OCEANICA 2022 MONTEVIDEU	407,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2019 TOSCANA		JOSE IGNACIO PINOT NOIR BODEGAS OCEANICA 2022 MONTEVIDEU	474,00
ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2021 MARCHE	204,00		
EPICURO PRIMITIVO DI MANDURIA 2021 PUGLIA	440,00	CHILE	
NOBILE DI MONTEPULCIANO LUNADORO 2017 TOSCANA	630,00	ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON 2021 VALLE DE ACONCAGUA	460,00
CHIANTI CLASSICO BORGO SCOPETO 2021 TOSCANA	648,00	ARTIS SYRAH CASADELBOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA	360,00
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	336,00	ARTIS PINOT NOIR CASADELBOSQUE 2022 VALLE DE CASABLANCA	270,00
SANGIOVESE CAPARZO I.G.T 2022 TOSCANA	340,00	ORZADA CARMENERE ODFJELL 2020 VALLE DE MAULE	608,00
ROSSETTI ROSSO TENUTE ROSSETTI 2020 TOSCANA	269,00	SIDERAL 2020 VALE DO CACHAPOAL	710,00
PRIMITIVO DI MANDURIA PRISCUS 2020 PUGLIA	797,00	ARTIS CARMENERE CASADELBOSQUE 2022 VALLE DE RAPEL	370,00
BAROLO FASANO D.O.C.G GIANNI GAGLIARDO 2018 PIEMONTE	962,00	ETIQUETA NEGRA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	540,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO	990,00	TARAPACA 2020 VALLE DEL MAIPO	
CASTELNUOVO BERARDENGA 2018 TOSCANA		AMAYNA PINOT NOIR GARCÉS SILVA 2020 LEYDA VALLEY	1.120,00
VILLA ANTINORI 2020 TOSCANA	907,00	CHADWICK VIÑEDO CHADWICK 2017 MAIPO	10.600,00
LA MASSA I.G.T. FATTORIA LA MASSA 2020 TOSCANA	937,00		
TENUTA I COLLAZZI 2017 TOSCANA	1.800,00	ARGENTINA	
SITO MORESCO LANGHE GAJA 2020 PIEMONTE	2.700,00	COMPADRE TEMPRANILLO-MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	140,00
BAROLO DAGROMIS GAJA 2018 PIEMONTE	3.811,00	FINCAS DEL SUR MALBEC LA AGRICOLA 2023 MENDOZA	221,00
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE	2.400,00	BENMARCO MALBEC SUSANA BALBO 2022 VALLE DE UCO	330,00
ANTINORI 2017 TOSCANA		ANDELUNA ALTITUD MERLOT ANDELUNA MENDOZA 2020	470,00
TIGNANELLO ANTINORI 2020 TOSCANA	4.800,00	ALTOSUR MALBEC FINCA SOPHENIA 2023 MENDOZA	248,00
ORNELLAIA TENUTA DEL ORNELLAIA 2019 TOSCANA	6.600,00	LAS PILETAS MALBEC LA AGRICOLA 2022 VALLE DO UCO - MENDOZA	347,00
GUADO AL TASSO ANTINORI 2020 TOSCANA	4.800,00	ACHAVAL-FERRER CABERNET FRANC 2020 MENDOZA	547,00
BARBARESCO GAJA 2018 PIEMONTE	6.695,00	CATENA MALBEC CATENA ZAPATA 2021 MENDOZA	597,00
SOLAIA MARCHESI ANTINORI 2017 TOSCANA	12.480,00	ZUCCARDI CONCRETO MALBEC 2022 MENDOZA	1.000,00
		BRAMARE MALBEC VIÑA COBOS 2020 LUJÁN DE CUYO	1.100,00
		ACHAVAL-FERRER QUIMERA 2020 MENDOZA	1.137,00
		ZUCCARDI POLIGONOS MALBEC 2021 VALLE DE UCO	790,00
		ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2018 MENDOZA	490,00
		BRAMARE CABERNET SAUVIGNON VIÑA COBOS 2019 LUJÁN DE CUYO	1.133,00
		ESTADOS UNIDOS	
		CAYMUS VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON 2019 NAPA VALLEY	3.914,00

'GERO

ALTRI FORMATI

GARRAFA

MEZZE BOTTIGLE

CHAMPAGNE

½ PERRIER-JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	800,00
½ VEUVE CLICQUOT BRUT REIMS	480,00
½ MOET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	420,00

BIANCHI

½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC 2023 VALLE CENTRAL	97,00
½ EMILIANA ADOBE CHARDONNAY 2022 VALLE CASABLANCA	121,00
½ ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2022 SICILIA	285,00
½ ERRZURIZ CHARDONNAY D.O 2021 ACONCAGUA CHILE	145,00

ROSSI

½ ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2023 MARCHE	140,00
½ ANDELUNA 1300 MALBEC 2021 VALLE DE UCO	234,00

DOLCE

½ CHATEAU LES COMPERES 2019 SAUTERNES	350,00
½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC BORGO SCOPETO 2013 TOSCANA	917,00

MAGNUM

CHIANTI FASANO MAGNUM POGGIOTONDO 2022 TOSCANA	670,00
--	--------

BIANCHI

LE VAGLIE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SANTA BARBARA 2020 MARCHE	628,00
--	--------

ROSSI

ROSSO PICENO DOC STEFANO ANTONUCCI 2020 MARCHE	320,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ BODEGAS OCEANICA 2021 MONTEVIDEU	536,00

PORTO

MENERES 10 YEARS	773,00
PORTO LBV 2015 RAMOS PINTO	725,00
PORTO MENERES FINE TAWNY	361,00
QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.330,00
ROYAL OPORTO	
20 ANOS	2.200,00
PORTO VINTAGE 2018 RAMOS PINTO	2.900,00

DOLCE

CHATEAU LES COMPÈRES 2019 SAUTERNES	793,00
CARMES DE RIEUSSEC SAUTERNES AOC 2012 BORDEAUX	1.500,00

PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE,
RESERVAREMOS UM LUGAR NO TERRAÇO PARA FUMAR
KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.

IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE TERRACE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
ACEITAMOS CHEQUES MEDIANTE CONSULTA.

15% TAXA DE SERVIÇO | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON 151

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280

SE BEBER NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE*

SERVIÇO DE VINHO | *CORKAGE FEE: R\$ 160,00*

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.

Waived Corkage

One corkage fee exemption per table.

Courtesy Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions

