



CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL R\$ 120,00
| CONTINENTAL BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.
BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, ASSORTED JAMS, BUTTER, FRESH FRUIT JUICE, COFFEE AND MILK, HOT OR COLD CHOCOLATE AND TEA.

CAFÉ DA MANHÃ FASANO 160,00
| FASANO BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES, OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.
HOMEMADE BREAD AND PASTRIES, ASSORTED JAMS, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, OMELETTE, SCRAMBLED AND FRIED EGGS, CEREAL WITH MILK, YOGURT, JUICE, COFFEE, MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA

PRATOS A LA CARTE | DISHES SERVED À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS 31,00
BREAD AND PASTRIES SELECTION

GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO 25,00
ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE

SELEÇÃO DE BOLOS 28,00
HOMEMADE CAKE SELECTION

☒ SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS 39,00
COLD CUTS AND CHEESE SELECTION

☒☒ FRUTAS FRESCAS 44,00
FRESH FRUITS

☒☒ SALMÃO DEFUMADO 58,00
SMOKED SALMON

CEREAIS COM LEITE 26,00
CEREALS WITH MILK

☒ IOGURTES 22,00
YOGURTS

☒ CUSCUZ DE TAPIOCA 28,00
TAPIOCA COUSCOUS

BEBIDAS | BEVERAGES

☒☒ ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA 15,00
ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST

☒☒ CAFÉ | COFFEE 24,00

☒ CAPUCCINO 19,00

☒ LEITE FRIO OU QUENTE | COLD OR HOT MILK 24,00

☒ ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO 24,00
| HOT OR COLD CHOCOLATE

☒☒ CHÁ | TEA 19,00

☒☒☒ SUCO DE FRUTAS NATURAL | FRESH FRUIT JUICE 24,00

PRATOS QUENTES

R\$

WAFFLES OU PANQUECAS | WAFFLES OR PANCAKES 38,00

MEL E GELEIA | FRUTAS E MEL | GELEIA
HONEY AND JAM | FRUITS E HONEY | JAM

☒☒ BANANA DA TERRA COZIDA 26,00
☒☒ COOKED PLANTAIN

☒ TAPIOCA 35,00

QUEIJO | PRESUNTO | PEITO DE PERU | FRUTAS | TOMATE
CHEESE | HAM | TURKEY BREAST | FRUITS | TOMATO

☒ CUSCUZ DE MILHO 42,00

CORN COUSCOUS
SIMPLES | CARNE DE SOL | BANANA | QUEIJO COALHO
PLAIN | JERKED BEEF | PLANTAIN | COALHO CHEESE

☒ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS 40,00

PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY
QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE
CHEESE | HAM | TOMATO

☒ OVOS MEXIDOS 33,00

SCRAMBLED EGGS
BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | TOMATE E MANJERICÃO
BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL

☒☒ OVOS COZIDOS 29,00
BOILED EGGS

☒☒ OVOS POCHÊ 29,00
POACHED EGGS

☒☒ OVOS FRITOS 33,00

FRIED EGGS
BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | PEITO DE PERU
BACON | SAUSAGE | HAM | TURKEY BREAST

OVOS BENEDICT 43,00
EGGS BENEDICT

SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA
| TOASTED MIGA BREAD SANDWICH

QUEIJO BRANCO 59,00
WHITE CHEESE

PRESUNTO E QUEIJO 59,00
HAM AND CHEESE

QUEIJO E TOMATE 59,00
CHEESE AND TOMATO



MENU ALMOÇO

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ DO DIA <i>ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY</i>	47
ANTIPASTI	
MINI ACARAJÉ	93
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS <i>ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES</i>	94
SELEÇÃO DE CROQUETES <i>ASSORTED CROQUETTES</i>	114
CAMARÃO A DORE <i>DORE SHRIMP</i>	160
ISCA DE PEIXE <i>FISH FINGERS</i>	140
LULA A DORE <i>FRIED CALAMARI</i>	140
CASQUINHA DE SIRI <i>CRAB MEAT</i>	93
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA <i>BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO</i>	138
CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS <i>RAW FISH SELECTIONS</i>	134
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILPE MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	109
CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE</i>	134
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN</i>	109
CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN <i>ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS</i>	89
INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA <i>HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD</i>	119
INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	114



PASTA

	R\$
RAVIOLI NERO DI PESCE AL VINO BIANCO RAVIOLI NEGRO RECHEADO COM PEIXE AO MOLHO DE VINHO BRANCO <i>BLACK RAVIOLI STUFFED WITH FISH IN WHITE WINE SAUCE</i>	149
FETTUCCINE COM ARAGOSTA E POMODORINI FETTUCCINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA <i>FETTUCCINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO</i>	220
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	141
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADO COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA <i>GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO</i>	185
LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO <i>LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS</i>	198
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA <i>LASAGNA BOLOGNESE</i>	149
PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO <i>PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI</i>	149
SPAGHETTI ALLE SARDE SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA <i>SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO</i>	158
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	220
TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS <i>TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS</i>	159
PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS</i>	254
	R\$
RISOTTI	
RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO <i>RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON</i>	186
RISOTTO COM ASPARAGI, BRIE E PROSCIUTTO DI PARMA RISOTO DE ASPARGOS COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA <i>ASPARAGUS RISOTTO WITH BRIE CHEESE AND PARM HAM</i>	189
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS</i>	220



PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO ALLA SENAPE CON PATATE RUSTICHE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA COM BATATA RÚSTICA BEEF MEDALLION IN MUSTARD SAUCE WITH RUSTIC POTATO	249
ANCHO AL BURRO E ERBE CON RISOTTO ALLA PARMIGIANO ANCHO NA MANTEIGA E ERVAS COM RISOTO DE PARMESÃO ANCHO IN BUTTER AND HERBS SAUCE WITH PARMESAN RISOTO	271
AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	278
PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	189
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	193
GAMBERONI ALLA GRIGLIA E CUORE DI PALMA CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO BISQUE COM PALMITO AO FORNO GRILLED SHRIMP IN BISQUE SAUCE WITH ROASTED HEART OF PALM	301
POLPO ALLA GRIGLIA CON OLIO E ERBE TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADOS AO AZEITE E ERVAS COM LEGUMES SALTEADOS GRILLED OCTUPLOS TENTACLES WITH OLIVE OIL AND HERBS	475
RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	174
RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219

SELEÇÃO BAIANA

01 PESSOA
INDIVIDUAL

02 PESSOAS
FOR 2 PEOPLE

MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW	207	327
MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW	220	374
MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP	232	407
BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	220	407
MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	176	
MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	320	

AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO
MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO

MENU BAMBINI

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

102

PESCE DEL GIORNO
PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO
PEITO DE FRANGO
CHICKEN BREAST

CUBETTI DI MANZO
PICADINHO DE FILÉ MIGNON
BRAISED BEEF



CONTORNI

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÉ DE BATATA, LEGUMES
OU PENNE AO POMODORO
*SIDE DISHES | RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES
OR PENNE WITH TOMATO SAUCE*

DOLCI

TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA
TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA
APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

TIRAMISÙ
TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ
ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER

COCADA AL FORNO CON GELATO
COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA
COCADA WITH VANILA ICE CREAM,

PANNA COTTA
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS

MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY
CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE

FRUTTE DI STAGIONE
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

SORBETTO O GELATO DELLA CASA
SORBET OU SORVETE FASANO
HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM

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

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE
ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY

R\$

64

64

60

62

60

44

54



MENU JANTAR

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 47
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ DO DIA
ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY

ANTIPASTI

BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI 138
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA
BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO

CRUDO DI MARE 134
SELEÇÃO DE PEIXES CRUS
RAW FISH SELECTIONS

CARPACCIO ALLA FASANO 109
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO ALLA GERO 109
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN

STEAK TARTARE 225
TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON
FILE MIGNON TARTAR WITH CAPERS, PARSLEY AND DIJON MUSTARD

TARTAR DE TONNO COM INSALATA VERDE 149
TARTAR DE ATUM COM SALADA VERDE
TUNA TARTAR WITH GREEN SALAD

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 109
BERINGELA À PARMIGIANA
EGGPLANT WITH MOZZARELLA GRATIN OF TOMATO

CARPACCIO DI POLPO COM INSALATA E POMODORINI 170
CARPACCIO DE POLVO COM SALADA VERDE E TOMATE CEREJA
OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN SALAD AND CHERRY TOMATO

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 129
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO
MARINATED SALMON CARPACCIO

INSALATA DI POLLO CON MOSTARDA DI CREMONA E LATTUGA 119
SALADA DE PEITO DE FRANGO COM MOSTARDA CREMONA E MIX DE FOLHAS
BREAST CHICKEN SALAD WITH CREMONA MUSTARD AND GREEN SALAD

INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO 119
SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA
HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD

INSALATA CAPRESE 114
SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO
E AZEITE EXTRA VIRGEM
GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

POLENTA DEL GIORNO 102
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

TAGLIATA DI MANZO COM RÚCULA E PARMIGIANO 181
FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO
SLICE FILE MIGNON TAGLIATA WITH ARAGULA AND PARMESAN

ZUPPE

MINISTRONE 106
SOPA DE LEGUMES
MIX VEGETABLES SOUP

VELLUTATA DI CUORE DI PALMA E GAMBERI 112
CREME DE PALMITO E CAMARÃO
SHRIMP AND HEART OF PALM CREAM SOUP



PASTA	R\$
RAVIOLI AL BRASATO AL VINO ROSSO RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELHO E REDUÇÃO DE VINHO TINTO <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND RED WINE SAUCE</i>	169
TAGLIOLINI COM ARAGOSTA E POMODORINI TAGLIOLINI COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA <i>TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO</i>	210
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	141
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON <i>POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU</i>	155
TAGLIOLINI VERDI CON MIX DI FUNGHI FRESCHI TAGLIOLINI VERDE COM MIX DE FUNGHI PORCINI <i>GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH FUNGHI PORCINI</i>	145
RAVIOLI DI RICOTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA RAVIOLI RECHEADO COM RICOTA NA MANTEIGA E SALVIA <i>RAVIOLI STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH IN BUTTER AND SAGE</i>	149
PAPPARDELLE CON RAGÚ DI FARAONA PAPPARDELLE COM RAGU DE GALINHA DA ANGOLA <i>PAPPARDELLE WITH FARAONA RAGÚ</i>	165
SPAGHETTI AL LIMONE E GAMBERI SPAGHETTI AO MOLHO DE LIMÃO E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH SHRIMP AND LEMON SAUCE</i>	198
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	220
LINGUINI COM ARAGOSTA AL PESTO LINGUINI COM LAGOSTA E MOLHO AO PESTO <i>LINGUINI WITH LOBSTER AND PESTO SAUCE</i>	255
SPAGHETTI AL AGLIO OLIO E PEPPERONCINO E GAMBERI SPAGHETTI AO ALHO E AZEITE, PIMENTA E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, RED PEPPER AND SHRIMP</i>	188
RISOTTI	
RISOTTO DI ARAGOSTA E ASPARAGI RISOTO DE LAGOSTA E ASPARGOS <i>LOBSTER RISOTTO WITH ASPARAGO</i>	245
RISOTTO COE SECOE RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	198
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA E VIEIRAS <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID AND SCALLOP AND OCTOPUS</i>	220



PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO IN CROSTA DI FUNGHI MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON EM CROSTA DE FUNGHI COM RAVIOLI DE BATATA <i>BEEF MEDALION IN FUNGHI CRUST WITH POTATO RAVIOLI</i>	249
CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO COM RISOTTO MILANÊS <i>BREADED RACK OF LAMB WITH RISOTTO</i>	258
SPALLA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS AO FORNO <i>LAMB LEG WITH ROASTED POTATO</i>	278
BRASATO CON POLENTA BRASEADO DE FILÉ COM POLENTA AMARELA <i>ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND ITALIAN POLENTA</i>	246
ARAGOSTA AL BURRO E ERBE CON VERDURE LAGOSTA GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED LOBSTER IN BUTTER AND HERBS WITH GRILLED VEGETABLES</i>	330
FILETTO DI SOGLIOLA CON ASPARAGI E PURE DI BANANA FILÉ DE LINGUADO EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA <i>GRILLED FILET OF SOLE IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE</i>	230
BACCALÀ AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE BACALHAU AO FORNO COM LEGUMES ASSADOS <i>GRILLED COD FISH WITH ROASTED VEGETABLES</i>	249
POLPO ALLA MEDITERRANEA E RISOTTO AL LIMONE TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERÂNEO E RISOTTO DE LIMÃO <i>GRILLED OCTOPUS WITH SICILIAN LEMON RISOTTO</i>	475
AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO DE AÇAFRÃO <i>LAMB WITH SAFFRON RISOTTO</i>	278
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO DI PALMA CAMARÃO GRELHADO COM RISOTTO DE PUPUNHA <i>GRILLED SHRIMP WITH HEART OF PALM RISOTTO</i>	301
RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU <i>COD FISH RICE</i>	174
RISO AL POLPO CON BROCCOLI E POMODORINI ARROZ DE POLVO COM BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA <i>OCTOPUS RICE WITH BROCCOLI AND CHERRY TOMATO</i>	219
MOQUECA DI ARAGOSTA MOQUECA DE LAGOSTA <i>LOBSTER MOQUECA</i>	450
MENU BAMBINI	102
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	
PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>	
CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON <i>BRAISED BEEF</i>	



CONTORNI

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÉ DE BATATA, LEGUMES
OU PENNE AO POMODORO
*SIDE DISHES | RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES
OR PENNE WITH TOMATO SAUCE*

DOLCI

R\$

PROFITEROLI DI GIANDUIA E GELATO ALLA CREMA 64
PROFITEROLIS DE GIANDUIA COM SORVETE DE CREME
GIANDUIA PROFITEROLI WITH ICE CREAM

COCADA AL FORNO CON GELATO 60
COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA
COCADA WITH VANILLA ICE CREAM

PANNA COTTA 62
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS

TIRAMISÙ 64
TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ
ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER

MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY 60
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY
CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE

FRUTTE DI STAGIONE 44
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

SORBETTO O GELATO DELLA CASA 54
SORBET OU SORVETE FASANO
HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM

SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

VEGANO | *VEGAN*

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE
ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY



DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING DRINKS

BELLINI

ESPUMANTE COM PÊSSEGO
| SPARKLING WINE WITH PEACH

APEROLI SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS
APEROL, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER

RAMAZZOTTI SPRITZ

RAMAZZOTTI, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS
RAMAZZOTTI, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

ABSOLUT

CIROC

MATRIARCA

SAKÊ

COCKTAILS CLÁSSICOS

COSMOPOLITAN

ABSOLUT, COINTREAU,
CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO
ABSOLUT, COINTREAU,
CRANBERRY AND LEMON

BLOODY MARY

ABSOLUT, SUCO DE TOMATE
E SUCO DE LIMÃO
ABSOLUT, TOMATO JUICE AND LEMON JUICE

ELYX MULE

ABSOLUT ELYX GENGIBRE,
SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
ABSOLUT ELYX GINGER, LEMON
AND SPARKLING WATER

ELYX MARTINI

ABSOLUT ELYX E VERMOUTH SECO
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE

SLOE NEGRONI 47

MONKEY 47, CAMPARI E VERMOUTH ROSSO
MONKEY 47, CAMPARI AND VERMOUTH ROSSO

NEGRONI TROPICAL 70

BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, BITTER, VODKA,
PIMENTA E ESPUMA DE ABACAXI
BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, BITTER, VODKA, PEPPER
AND PINEAPPLE

GLENLIVET OLD FASHIONED 2

THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR, BITTER
THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP, BITTER

FITZGERALD 47

MONKEY 47, LIMÃO, XAROPE E BITTER
MONKEY 47, LIME, SYRUP AND BITTER

WHISKEY SOUR

BOURBON E SOUR MIX
BOURBON AND SOUR MIX

R\$

67

68

65

59

76

60

59

67

67

85

95

154

215

154

77

NEW YORK SOUR CARIBBEAN

THE GLENLIVET CARIBBEAN, SUCO DE LIMÃO,
XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO
THE GLENLIVET CARIBBEAN, LEMON JUICE, SYRUP AND RED WINE

DAIQUIRI MAESTRO

HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE
LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR
HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP

VESPER MARTINI

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

BREAKFAST MARTINI

MONKEY 47, SUCO LIMÃO, COINTREAU,
SUCO LARANJA
MONKEY 47, LIME JUICE, COINTREAU AND ORANGE JUICE

LILLET TÔNICA

LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA
LILLET ROSE AND TONIC WATER

GIN TÔNICA

GIN LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA
BEEFEATER
BEEFEATER 24

MONKEY 47

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

BOULEVARDIER

WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO E CAMPARI
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO AND CAMPARI

MANHATTAN

WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO E BITTER
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO AND BITTER

ESPRESSO MARTINI

VODKA, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ ESPRESSO
ABSOLUT, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO

R\$

182

154

96

154

67

77

85

154

315

75

77

77

F

SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL 300 ML
 S. PELLEGRINO 505 ML
 ACQUA PANNA 505 ML
 REFRIGERANTES | SODA
 SUCO TOMATE | TOMATO JUICE
 SUCOS DIVERSOS | JUICES
 RED BULL ENERGY DRINK
 | SUGAR FREE | TROPICAL
 ÁGUA DE COCO NATURAL

CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO FASANO
 CAPUCCINO
 CHÁ | TEA

CERVEJA | BEER

BECK'S | LAGER | 330 ML
 STELLA ARTOIS | LAGER | 330 ML
 CERVEJA SEM ÁLCOOL | 350 ML
 CORONA | PILSEN | 330 ML

VODKA

ABSOLUT
 ABSOLUT CITRON
 ABSOLUT VANILIA
 ABSOLUT RASPBERRI
 ABSOLUT EXTRAKT
 ABSOLUT ELYX
 CÍROC
 BELVEDERE
 GREY GOOSE
 KETEL ONE

GIN

BEEFEATER DRY GIN
 BEEFEATER 24
 BEEFEATER BOTANICS
 MONKEY 47
 AMAZZONI DRY GIN
 AMAZZONI RIO NEGRO
 MALFY LIMONE
 BOMBAY
 HENDRICK'S
 TANQUERAY
 TANQUERAY TEN

R\$

RUM

16 HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O 64
 40 HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O 77
 40 HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS 161
 17 MALIBU 42
 36 ZACAPA X.O. 299
 24 ZACAPA 23 Y.O. 141
 29 BACARDI CARTA ORO 56
 BACARDI CARTA BLANCA 50

18

TEQUILA

ALTOS PLATA 77
 15 DON JULIO BLANCO 169
 19 JOSE CUERVO | SILVER | GOLD 64
 19 1800 REPOSADO 98
 1800 BLANCO 80

CACHAÇA

26 24 YPIOCA 5 CHAVES | CE 64
 20 YPIOCA 160 | CE 68
 28 ANISIO SANTIAGO | MG 179
 MATRIARCA | CRISTAL 49

AGUARDENTE | SPIRIT

52 ABSINTO 80
 52 PISCO 58

SAKÉ

85 JUN DAITI 50
 88 GEKKEIKAN 64

CONHAQUE | COGNAC

88 59 MARTELL VSOP 179
 MARTELL X.O. 550
 REMY MARTIN V.S.O.P. 195
 66 RÉMY MARTIN X.O. 416

76

66

146

61

89

66

66

94

66

77

R\$

**LICOR | LIQUEUR**

BAILEYS
LICOR 43
AMARULA
CHARTREUSE VERDE
COINTREAU
FRANGELICO
LIMONCELLO
PEACH TREE
SAMBUCA
TIA MARIA

AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO

MONKEY 47 SLOE GIN
LILLET BLANC
LILLET ROSÉ
CAMPARI
APEROL
FERNET BRANCA
MARTINI ROSSO | BIANCO

SCOTCH WHISKY STANDARD

JW RED LABEL
FAMOUS GROUSE 08 Y.O

SCOTCH SINGLE MALT

THE GLENLIVET FOUNDERS
THE GLENLIVET CARIBBEAN
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE
ABERLOUR 14 Y.O.
THE SINGLETON 12 Y.O.
CARDHU 12 Y.O. | SPEYSIDE
GLENKINCHIE 12 Y.O.
GLENMORANGIE 12 Y.O.
THE GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE
THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.

R\$

SCOTCH WHISKY

50 CHIVAS REGAL 12 Y.O. 64
65 CHIVAS REGAL 13 Y.O. 74
61 CHIVAS REGAL 15 Y.O. 118
159 CHIVAS REGAL 18 Y.O. 206
50 BALLANTINE'S FINEST 55
50 BALLANTINES BOURBON AMERICAN BARREL 65
65 BALLANTINE'S 17 Y.O. 103
50 ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O. 391
56 ROYAL SALUT SIGNATURE 21Y 380
54 ROYAL SALUT RICHARD QUINN 21Y 417
FAMOUS GROUSE 8 Y.O. 55
OLD PARR 12 Y.O. 65
154 BUCHANANS 59
68 BUCHANANS 18 Y.O. 271
68 DIMPLE GOLD SELECTION 102
48 JW RED LABEL 62
48 JW BLACK LABEL 74
53 JW BLUE LABEL 349
48

R\$

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S 62
62 JIM BEAM | BLACK | WHITE 71
55

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD 55
130 JAMESON TRIPLE DISTILLED 74

JAPANESE WHISKEY

215 HIBIKI SUNTORY 278

251

71

140

123

120

161

270

285

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%

15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

DON'T DRINK AND DRIVE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO

FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS



PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150ML

BRASIL

ADOLFO LONA | BRUT | GARIBALDI

79,00

FRANÇA

PERRIER-JOUËT BRUT | EPERNAY

240,00

BIANCHI 150ML

ITALIA

BAGLIORE CHARDONNAY | CUSUMANO | 2020 | SICILIA

88,00

CHILE

LA JOYA SAUVIGNON BLANC | 2022 | COLCHAGUA VALLEY

61,00

ROSATI 150ML

FRANÇA

COTÉS DE PROVANCE | VOI LA

77,00

ROSSI 150ML

PORTUGAL

CARM TINTO | 2018 | DOURO

70,00

ITALIA

BAGLIO RE NERO D'AVOLA | CUSUMANO | 2020 | SICILIA

61,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO

251,00

J. ARNOUX | 2014 | JURA

298,00

DOLCI 85ML

CHATEAU LES COMPÈRES | SAUTERNES

179,00

PORTO

POÇAS TAWNY

20 ANOS

279,00

KROHN TAWNY

10 ANOS

143,00



SPUMANTI 750ML	R\$
ITALIA	
PROSECCO FASANO 2021 VENETO	680,00
BRASIL	
CHANDON ROSE BRUT GARIBALDI	347,00
ADOLFO LONA BRUT ROSÉ GARIBALDI	280,00
ADOLFO LONA BRUT GARIBALDI	392,00
FRANÇA CHAMPAGNE	
PERRIER-JOUËT BRUT EPERNAY	1.350,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	1.280,00
MOET&CHANDON ICE BRUT EPERNAY	1.500,00
MOET&CHANDON BRUT EPERNAY	889,00
MOET&CHANDON BRUT ROSE EPERNAY	1.179,00
RESERVA ESPECIAL FASANO	
DOM PERIGNON MOET & CHANDON 2010/2012 EPERNAY	3.914,00
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL REIMS	7.828,00
BIANCHI 750ML	
ALEMANHA	
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG PINOT BLANC 2019 MOSEL VALLEY	450,00
BRASIL	
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY 2022 CAMPOS DE CIMA DA SERRA	198,00
AUSTRÁLIA	
ANGOVE LONG ROW RIESLING 2021 SOUTH AUSTRALIA	190,00
ITALIA	
PINOT GRIGIO FASANO 2022 DI LENARDO FRIULI D.O.C	390,00
CENTINE BIANCO I.G.T. BANFI 2021 TOSCANA	450,00
LA CALA VERMENTINO 2022 ALGHERO	328,00
FRIULANO FRIULI GRAVE 2019 NORTHERN ITALY	480,00
LUPI REALI TREBBIANO D'ABRUZZO	580,00
BAGLIORE CHARDONNAY CUSUMANO 2020 SICILIA	259,00
ÁFRICA DO SUL	
BABYLON'S PEAK SWARTLAND CHENIN BLANC	350,00
FRANÇA	
MUSCADET SEVRE & MAINE BOUGRIER 2020 LOIRE	333,00
CLOS DE LA BERGERIE NICOLAS JOLY 2018 LOIRE VALLEY	1.700,00
PETIT SEGUIN OT-BORDET 2020 BOURGOGNE	680,00
CHABLIS SEGUIN OT-BORDET 2022 BOURGOGNE	751,00
CLAUDE VAL BLANC PAUL MAS 2020 LANGUEDOC	258,00
GUIGAL CONDRIEU 2016 CÔTES DU RHÔNE	1.568,00
CONDRIEU LES ALEXANDRIN 2021 CÔTES DU RHÔNE	1.650,00
PORTUGAL	
PORTAL DA CALÇADA 2019 MINHO	275,00
ESPAÑHA	
HERMANOS LURTON VERDEJO 2019 RUEDA	360,00
MARQUES DE TOLEDO VERDEJO 2018 ALBACETE	341,00
PAZO DE BARRANTES 2019 RIAS BAIXAS	2.100,00



	R\$
CHILE	
ARBOLEDA CHARDONNAY 2022 ACONCAGUA VALLEY	471,00
CLOS DES FOUS LOCURA 1 CHARDONNAY 2018 LIMARI VALLEY	400,00
PETIRROJO SAUV BLANC 2022 COLCHAGUA VALLEY	240,00
MASCARA DE FUEGO CHARDONNAY 2022 CHACAPOAL VALLEY	290,00
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC 2022 CHACAPOAL VALLEY	290,00
ARGENTINA	
CATENA ALTA CHARDONNAY 2019 MENDOZA	940,00
ALTOSUR 2022 GUALTALLARY	240,00
DESTINO CHARDONNAY 2023 MENDOZA	249,00
ALTA-YARÍ 2022 MENDOZA	350,00
ESTADOS UNIDOS	
SUTTER HOME CHARDONNAY 2020 NAPA VALLEY	249,00
SILVER CREEK CHARDONNAY 2020 NAPA VALLEY	350,00
URUGUAI	
ALBARINO RESERVA BODEGA GARZON 2021 GARZON - PUNTA DEL ESTE	410,00
ROSATI 750ML	
URUGUAI	
PINOT NOIR ESTATE ROSE 2022 MALDONADO	322,00
BRASIL	
PINOT NOIR ROSE AVVENTO CAMPOS DE CIMA DA SERRA	267,00
FRANÇA	
COTÉS DE PROVANCE VOI LA	375,00
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ PREMIUM 2021 PROVENCE	640,00
ROSSI 750ML	
ITALIA	
BAROLO FASANO 2018 PIEMONTE	1.738,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO 2015 DIEVOLE TOSCANA	1.700,00
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	510,00
CHIANTI CLASSICO FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	650,00
CONNONAU DI SARDEGNA 2019 ALGHERO	550,00
UGGIANO PRESTIGE SANGIOVESE DI TOSCANA 2018 TOSCANA	320,00
BAGLIO RE NERO D'AVOLA CUSUMANO 2020 SICILIA	240,00
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. DONNAFUGATA 2019 SICILIA	388,00
EDIZIONE N.20 FANTINI 2018 ABRUZZO	918,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CASA NOVA DE NERI 2016 TOSCANA	1.927,00
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO BAROLO 2003	3.666,00
BARBERA DASTI ICARDI 2021 PIEMONTE	333,00
FRANÇA	
CHATEAU HAUT MYLES 2016 BORDEAUX	450,00
POEME GRANDE RESERVE POEME 2019 LANGUEDOC-ROUSSILLON	306,00
CHATEAU HAUT BRION 2011 BORDEAUX	13.000,00
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY 2019 BOURGOGNE	990,00
BEAUNE AOC NUITON BEAUNOY 2020 BOURGOGNE	680,00
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES 2015 BOURGOGNE	7.000,00
CALVET MERLOT 2020 PAYS D'OC - LANGUEDOC	289,00
DOMAINE DE LAMBISQUE 2017 CÔTES DU RHÔNE	520,00
CHATEAU ANGLUDET 2008 BORDEAUX	2.300,00
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES 2021 LANGUEDOC	258,00
CHATEAU CARIGNAN 2016 BORDEAUX	546,00



	R\$
ESTADOS UNIDOS	
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON 2020 NAPA VALLEY	400,00
PORTUGAL	
QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC 2019 ALENQUER	278,00
CARM TINTO 2018 DOURO	350,00
MARIANA TINTO HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	270,00
ESPAÑA	
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO 2018 ALBACETE	366,00
RAMON BILBAO CRIANZA 2019 RIOJA	305,00
URUGUAI	
TANNAT DE CORTE BODEGA GARZON 2021 GARZON- PUNTA DEL ESTE	400,00
CHILE	
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2020 VALLE DE LEYDA	420,00
KALFU MOLU PINOT NOIR KALFU 2021 VALLE DE CASABLANCA	278,00
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA 2019 VALLE CENTRAL	500,00
SEÑA 2015 ACONCAGUA VALLEY	4.000,00
J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON 2019 MAULE VALLEY	330,00
ALMAVIVA 2012 MAIPO VALLEY	5.800,00
ARMADOR CARMENERE ODFJELL 2020 VALLE CENTRAL	295,00
LA JOYA SYRAH 2020 COLCHAGUA VALLEY	293,00
ALMAVIVA EPU 2018 MAIPO VALLEY	1.900,00
ARGENTINA	
BENMARCO MALBEC SUSANA BALBO 2020 VALLE DO UCO	482,00
TRADICION MALBEC SUSANA BALBO 2022 AGRELO LUJAN DE CUYO	283,00
LA LINDA CABERNET SAUVIGNON 2021 MENDOZA	348,00
ALTRI FORMATI	
MEZZE BOTTIGLIE	
ROSSI	
ITALIA	
CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO SIRO PACENTI 2016 TOSCANA	950,00
CHILE	
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA BLEND 2020 VALLE CENTRAL	240,00
FRANÇA	
CLARENDELLE ROUGE 2018 BORDEAUX	390,00
MAGNUM 1500ML	
ROSSI	
CHIANTI FASANO MAGNUM 2015 POGGIOTONDO TOSCANA	900,00
CLARENDELLE ROUGE 2016 BORDEAUX	1.200,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM FARNESE 2016 ABRUZZO	990,00
PORTO 750ML	
TAYLOR'S 10 ANOS	936,00
POÇAS 20 ANOS	1.550,00

PARCERIA FASANO E 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.

**A sobremesa cortesia do Hotel Fasano Trancoso é a cocada com sorvete de rapadura, cachaça e especiarias.

VALET CORTESIA

Isenção do serviço de um Valet por cartão.

**Exceto em Valets Terceiros e Shoppings.

CONFIRA TODOS OS TERMOS
& CONDIÇÕES

