

# 'GERO

## TRATTORIA

	R\$		R\$		R\$
<b>CONSIGLIO DELLO CHEF</b>	94,00	<b>PASTA GRANO DURO</b>		<b>DOLCI AL CARRELLO</b>	
SUGESTÃO DO CHEF COMPOSTA DE ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA		SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE	88,00	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	40,00
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) SELEÇÃO DE PÃES, GRISSINI E FOCACCIA COM MANTEIGA E CREAM CHEESE COM ERVAS	22,00	BUCATINI ALL' AMATRICIANA BUCATINI COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E GUANCIALE	88,00	BROWNIE AL CIOCCOLATO E MANDORLE CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE E AMÊNDOAS COM SORVETE DE CREME	38,00
<b>ANTIPASTI</b>		SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI NA TINTA DE LULA COM FRUTOS DO MAR	110,00	MILLEFOGLIE FASANO MIL FOLHA COM CRÈME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA	38,00
TARTARE DI SALMONE CON INSALATA TARTAR DE SALMÃO COM SALADA	78,00	TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN		✕ PANNA COTTA ALLA VANIGLIA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	34,00
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI	72,00	<b>RISOTTO</b>		✕ FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO	28,00
✕ BURRATA CON MELANZANE GRIGLIATE BURRATA COM BERINJELA GRELHADA	73,00	RISOTTO DEL GIORNO RISOTTO DO DIA	106,00	✕ GELATI E SORBETTI DEL GIORNO SORVETE E SORBET DO DIA	30,00
POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA	60,00	RISOTTO AI FUNGHI RISOTTO COM COGUMELOS	106,00		
<b>INSALATE</b>		<b>PIATTI DIVERSI</b>		✕ SEM GLÚTEN	
	ENTRADA			NÃO ACEITAMOS CHEQUES	
✕ CAPRESE CLASSICA MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO	52,00	SALMONE AL FORNO CON SALSINA DE LIMONE SALMÃO AO FORNO COM MOLHO DE LIMÃO	105,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 14% PROCON 151 SUNAB 198 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO	
✕ INSALATA VERDE CON QUINOA, ZUCCHINI, CAROTE, POMODORI E OLIVE SALADA VERDE COM QUINOA, ABOBRINHA, CENOURA, TOMATE E AZEITONAS	52,00	✕ FILETTO DI SOGLIOLA LINGUADO GRELHADO	105,00		
✕ INSALATA VERDE CON RUCOLA, PERA, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI SALADA VERDE COM RÚCULA, PERA, QUEIJO DE CABRA E NOZES	52,00	FILETTO DI NASELLO ALLA MEDITERRANEA PESCADA AMARELA COM TOMATE CEREJA, ALCAPARRAS, MANJERICÃO E AZEITONA PRETA	105,00		
<b>PASTA FRESCA</b>		✕ GAMBERETTI IN PADELLA AL VINO BIANCO E POMODORINI CAMARÕES SALTEADOS AO VINHO BRANCO COM TOMATE CEREJA	110,00		
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO	86,00	POLPETTONE AL FORNO CON PISELLI POLPETTONE AO FORNO COM ERVILHAS	104,00		
RAVIOLI DI VITELLO CON CREMA DI PARMIGIANO E SALSINA ARROSTO RAVIOLI DE VITELLO COM CREME DE PARMESÃO E MOLHO ROTI	92,00	SCALOPPE • AL MARSALA ESCALOPE COM MOLHO DE VINHO MARSALA • AL LIMONE ESCALOPE COM MOLHO DE LIMÃO	99,00 105,00		
LASAGNA VERDI ALLA BOLOGNESE LASAGNA A BOLOGNESE COM MASSA VERDE	86,00	✕ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO	96,00		
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ BOLOGNESE CLÁSSICO GNOCCHI DE BATATA A BOLOGNESE CLÁSSICO	82,00	FILETTO ALLA PARMIGIANA CON PATATA RUSTICA FILÉ À PARMIGIANA COM BATATA RÚSTICA	96,00		
		GALLETTO GRIGLIATO AI FUNGHI GALETO GRELHADO AO MOLHO DE COGUMELOS	93,00		
		<b>CONTORNI</b>			
		✕ POLENTA			
		✕ PURE DI PATATE PURE DE BATATA			
		✕ PATATE AL FORNO BATATAS AO FORNO			
		✕ VERDURE BOLLITE LEGUMES COZIDOS			

# 'GERO

## TRATTORIA

	R\$		R\$		R\$
<b>CONSIGLIO DELLO CHEF</b>	94,00	<b>PASTA GRANO DURO</b>		<b>DOLCI AL CARRELLO</b>	
CHEF'S SUGGESTION WITH: STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT		SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE	88,00	TIRAMISÙ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE	40,00
INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL) ASSORTED BREADS, GRISSINI AND FOCACCIA BREAD WITH BUTTER AND CREAM CHEESE WITH HERBS	22,00	BUCATINI ALL' AMATRICIANA BUCATINI WITH TOMATO SAUCE, ONION AND GUANCIALE	88,00	BROWNIE AL CIOCCOLATO E MANDORLE CON GELATO CHOCOLATE AND ALMONDS BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM	38,00
<b>ANTIPASTI</b>		SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI IN SQUID INK WITH SEAFOOD	110,00	MILLEFOGLIE FASANO MILLE FOGIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM AND VANILLA SAUCE	38,00
TARTARE DI SALMONE CON INSALATA SALMON TARTARE WITH GREEN SALAD	78,00	WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE		✕ PANNA COTTA ALLA VANIGLIA PANNA COTTA WITH RED BERRY COULIS	34,00
CARPACCIO ALLA FASANO BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	72,00	<b>RISOTTO</b>		✕ FRUTTA DI STAGIONE SEASON FRUIT	28,00
✕ BURRATA CON MELANZANE GRIGLIATE BURRATA WITH GRILLED EGGPLANT	73,00	RISOTTO DEL GIORNO RISOTTO OF THE DAY	106,00	✕ GELATI E SORBETTI DEL GIORNO ICE CREAM AND SORBET OF THE DAY	30,00
POLENTA DEL GIORNO POLENTA OF THE DAY	60,00	RISOTTO AI FUNGHI MUSHROOMS RISOTTO	106,00		
<b>INSALATE</b>		<b>PIATTI DIVERSI</b>			
		SALMONE AL FORNO CON SALSA DI LIMONE ROASTED SALMON IN LEMON SAUCE	105,00		
✕ CAPRESE CLASSICA BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL	52,00	✕ FILETTO DI SOGLIOLA GRILLED FILET OF SOLE	105,00	✕ GLUTEN FREE	
✕ INSALATA VERDE CON QUINOA, ZUCCHINI, CAROTE, POMODORI E OLIVE GREEN SALAD WITH ROCKET SALAD, ZUCCHINI, CARROT, TOMATO AND OLIVES	52,00	FILETTO DI NASELLO ALLA MEDITERRANEA ROASTED HAKE FISH WITH CHERRY TOMATOES, CAPERS, BASIL AND BLACK OLIVES	105,00	WE DON'T ACCEPT CHECKS	
✕ INSALATA VERDE CON RUCOLA, PERA, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI GREEN SALAD WITH ROCKET SALAD, PEAR, GOAT CHEESE AND WALNUTS	52,00	✕ GAMBERETTI IN PADELLA AL VINO BIANCO E POMODORINI WHITE WINE SALTÉE SHRIMP WITH CHERRY TOMATOES	110,00	OPTIONAL SERVICE TAX 14% PROCON NUMBER 151 SUNAB 198 BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY +55 (21) 2503 2280 OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS	
<b>PASTA FRESCA</b>		POLPETTONE AL FORNO CON PISELLI POLPETTONE WITH PEAS	104,00		
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI IN TOMATO AND BASIL SAUCE	86,00	SCALOPPE • AL MARSALA ESCALOPE WITH MARSALA WINE SAUCE • AL LIMONE ESCALOPE WITH LEMON SAUCE	99,00 105,00		
RAVIOLI DI VITELLO CON CREMA DI PARMIGIANO E SALSA ARROSTO VEAL RAVIOLI IN PARMESAN CREAM AND ROTI SAUCE	92,00	✕ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO GRILLED BEEF FILET WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN	96,00		
LASAGNA VERDI ALLA BOLOGNESE BOLOGNESE GREEN LASAGNA	86,00	FILETTO ALLA PARMIGIANA CON PATATA RUSTICA DEEP FRIED BEEF TENDERLOIN IN TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA AU GRATIN WITH RUSTIC POTATOES	96,00		
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ BOLOGNESE CLÁSSICO POTATO GNOCCHI WITH CLASSIC BOLOGNESE SAUCE	82,00	GALLETTO GRIGLIATO AI FUNGHI SPRING CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE	93,00		
		<b>CONTORNI</b>			
		✕ POLENTA			
		✕ PURE DI PATATE MASHED POTATOES			
		✕ PATATE AL FORNO ROASTED POTATOES			
		✕ VERDURE BOLLITE STEAMED VEGETABLES			

# 'GERO

## TRATTORIA

	R\$		R\$		R\$
<b>BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS</b>		<b>GIN</b>		<b>SCOTCH WHISKY SINGLE MALT</b>	
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES		TANQUERAY TEN	64,00	CARDHU 12 Y. O.	62,00
ÁGUA MINERAL   <i>STILL WATER</i>	8,00	TANQUERAY	44,00	GLENLIVET 12 Y.O.	69,00
ACQUA PANNA 500ML	26,00	GORDON'S	44,00	GLENFIDDICH 12 Y. O.	68,00
S. PELLEGRINO 500ML	26,00	BOMBAY	42,00	MACALLAN AMBER	110,00
PERRIER 330ML	23,00	BEEFEATER	44,00		
REFRIGERANTE   <i>SODAS</i>	8,00	HENDRICK'S	69,00	<b>BOURBON WHISKEY</b>	
TÔNICA ANTARCTICA   <i>TONIC</i>	8,00			BULLEIT	55,00
TÔNICA IMPORTADA	24,00	<b>CALVADOS</b>		JIM BEAM   BLACK   WHITE	36,00
<i>IMPORTED TONIC</i>		PERE MAGLOIRE FINE	62,00	JACK DANIEL'S	36,00
SUCO NATURAL   <i>FRESH JUICE</i>	14,00			SINGLE BARREL	61,00
SUCO DE TOMATE   <i>TOMATO JUICE</i>	20,00	<b>JEREZ</b>		GENTLEMAN JACK	48,00
ENERGÉTICO   <i>ENERGY DRINK</i>	22,00	TIO PEPE	37,00		
COQUETEL SEM ALCÓOL	25,00	LA INA	37,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	
<i>NON-ALCOHOLIC DRINKS</i>				JAMESON 1780 12 Y.O.	36,00
<b>CAFÉ E CHÁ</b>   COFFEE AND TEA		<b>BRANDY DE JEREZ</b>		<b>DRINKS</b>	
CAFÉ   <i>ESPRESSO</i>	8,00	FUNDADOR	32,00	CÍROC CHAMPAGNE COSMO	51,00
CAPPUCCINO	9,00			CÍROC PEACH SPRITZ	51,00
CHÁ   <i>TEA</i>	8,00	<b>RUM</b>		CÍROC RED BERRY KIWI DROP	51,00
CHÁ IMPORTADO	9,00	ZACAPA XO	110,00	TANQUERAY TEA TONIC	43,00
<i>IMPORTED TEA</i>		ZACAPA 23 SOLERA	76,00	ZACAPA MANHATTAN	75,00
<b>BEBIDAS ALCOÓLICAS</b>		HAVANA CLUB ANEJO 3 Y.O.	32,00	CAIPIRINHA	29,00
ALCOHOLIC BEVERAGES		HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.	45,00	CAIPIRINHA SAKÊ	28,00
<b>CERVEJA</b>   BEER		BACARDI ORO   BIANCO	30,00	CAIPIROSCA NACIONAL	33,00
BOHEMIA   PILSEN   355 ML   BRASIL	15,00	BACARDI SOLERA	42,00	CAIPIROSCA IMPORTADA	48,00
STELLA ARTOIS	15,00			CAIPIROSCA PREMIUM	55,00
LAGER   275 ML   BÉLGICA		<b>VERMOUTH</b>   AMARO		ALEXANDER	26,00
HEINEKEN	15,00	MARTINI   STANDARD	24,00	OLD FASHIONED	35,00
LAGER   330 ML   HOLANDA		CAMPARI	26,00	DRY MARTINI NACIONAL	44,00
DA ORLA   PURO MALTE   300 ML	15,00	FERNET BRANCA	34,00	DRY MARTINI IMPORTADO	61,00
<b>VODKA</b>		AVERNA	34,00	DRY MARTINI PREMIUM	69,00
SMIRNOFF	23,00	PUNT & MES	34,00	NEGRONI	35,00
FINLANDIA	27,00	LUCANO	34,00	MARGARITA	38,00
ABSOLUT	28,00			AMERICANO	35,00
STOLICHNAYA	28,00	<b>CONHAQUE</b>   COGNAC		KIR	32,00
<b>VODKA SUPER PREMIUM</b>		RÉMY MARTIN V.S.O.P.	70,00	GIN FIZZ	42,00
CÍROC	48,00	HENNESSY V.S.O.P.	75,00	TOM COLLINS	44,00
CÍROC COCONUT	48,00	HENNESSY X.O.	184,00	BELLINI	50,00
CÍROC PEACH	48,00	<b>ANISADOS</b>   ANISE FLAVORED		WHISKY SOUR	34,00
CÍROC RED BERRY	48,00	PERNOD	39,00	PORTO FLIP	29,00
KETEL ONE	36,00	RICARD	43,00	BLOODY MARY NACIONAL	34,00
GREY GOOSE	48,00			BLOODY MARY IMPORTADA	52,00
BELVEDERE	48,00	<b>LICOR</b>   LIQUEUR		MANHATTAN	38,00
WYBOROWA EXQUISITE	50,00	BAILEY'S	30,00	TEQUILA SUNRISE	31,00
ABSOLUT LEVEL	40,00	AMÊNDOA AMARGA	33,00	MIMOSA	31,00
<b>CACHAÇA</b>		FRANGELICO	30,00	KIR ROYAL	44,00
YPIÓCA   MARANGUAPE - CE	25,00	LICOR 43	30,00	MOJITO	42,00
YPIÓCA 150   MARANGUAPE - CE	25,00	TIA MARIA	34,00	FRAISE	40,00
YPIÓCA 160   MARANGUAPE - CE	39,00	AMARETTO DISARONNO	33,00	SPRITZ	33,00
YPIÓCA 5 CHAVES	54,00	DRAMBUIE	35,00	APPLE SPRITZ	31,00
MARANGUAPE - CE		PEACHTREE	28,00	APPLE MARTINI	41,00
NEGA FULÔ CARVALHO	27,00	LIMONCELLO	30,00	COSMOPOLITAN	38,00
NOVA FRIBURGO - RJ		MOZART	33,00	CUBA LIBRE	29,00
SETE ENGENHOS PRATA	25,00	SAMBUCA	33,00	PISCO SOUR	33,00
QUISSAMÃ - RJ		COINTREAU	30,00	HI-FI	29,00
SANTO GRAU   PARATY - RJ	24,00	GRAND MARNIER	39,00	SEX ON THE BEACH	32,00
MAGNIFICA   VASSOURAS - RJ	28,00			RUSTY NAIL	37,00
LEBLON   PATOS DE MINAS - MG	28,00	<b>SCOTCH WHISKY STANDARD</b>		COQUETEL GERO	31,00
ESPÍRITO DE MINAS	29,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	35,00	IRISH COFFEE	33,00
SÃO TIAGO - MG		BLACK & WHITE	28,00		
YAGUARA BRANCA   IVOTI - RS	20,00	J & B RARE	30,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 14%	
YAGUARA BLENDED   IVOTI - RS	35,00	WHITE HORSE	28,00	<i>OPTIONAL SERVICE TAX 14%</i>	
<b>GRAPPA</b>		DEWAR'S WHITE LABEL	31,00	SE BEBER NÃO DIRIJA   <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>	
NONINO MOSCATO	69,00	FAMOUS GROUSE	31,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES	
NONINO CHARDONNAY	65,00	BALLANTINE'S FINEST	31,00	<i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
<b>AGUARDENTE</b>		CUTTY SARK	28,00	PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA	
POIRE WILLIAMS	50,00	GRANT'S	31,00	MENORES DE 18 ANOS	
STEINHAEGER   SCHLICHTE	40,00	<b>SCOTCH WHISKY 12 Y.O.</b>		<i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i>	
<b>TEQUILA</b>		JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	38,00	PROCON 151	
DON JULIO BLANCO	66,00	BUCHANAN'S	42,00	SUNAB 198	
DON JULIO REPOSADO	81,00	LOGAN	38,00	FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 (21) 2503 2280	
JOSÉ CUERVO   GOLD   SILVER	36,00	OLD PARR	38,00	NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO	
<b>SAKE</b>		OLD PARR SILVER	38,00	FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO	
JUN DAITI	26,00	CHIVAS REGAL	39,00	<i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	
GEKKEIKAN	31,00	DEWAR'S	39,00		

# 'GERO

## TRATTORIA

PRODUTOR   SAFRA   REGIÃO   VALORES	TAÇA		R\$		R\$
<b>VINI AL BICCHIERE</b>   VINHOS EM TAÇA	150ML	PORTUGAL			
<b>SPUMANTI</b>		EVEL DOC   COMPANHIA VELHA   2018   DOURO	287,00	BOURGOGNE ROUGE CUVÉE N.1	1.190,00
BRASIL		CARM BRANCO   2017   DOURO	390,00	DOMINIQUE LAURENT   2014   BOURGOGNE	
CUVÉE TRADITION BRUT	27,50	MONTE VELHO	265,00	SYRAH   DELAS FRÈRES   2017   RHONE	310,00
MIOLO   VALE DOS VINHEDOS		HERDADE ESPORÃO   2018   ALENTEJO		CHATEAU D'AURILHAC CRU	
ITALIA		ESPORÃO RESERVA	399,00	BOURGEOIS MÉDOC   2012   BORDEAUX	550,00
ESPUMANTE TERRA SERENA GRAND		HERDADE ESPORÃO   2018   ALENTEJO		CHATEAU LAURETAN BORDEAUX	335,00
CUVÉE BRUT   VINICOLA SERENA   VENETO	38,00	CHILE		SUPÉRIEUR   2015   BORDEAUX	
<b>BIANCHI</b>		CHARDONNAY GRAN RESERVA	330,00	PORTUGAL	
ARGENTINA		LA JOYA   BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		QUINTA DAS SETE COSTAS D.O.C.	272,00
COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY	35,00	FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	175,00	QUINTA DE BONS VENTOS   2016   ALENQUER	
LA AGRICOLA   2019   MENDOZA		MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL		QUATRO CASTAS	433,00
<b>ROSSI</b>		FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA	309,00	HERDADE ESPORÃO   2017   ALENTEJO	
ARGENTINA		MAWIDA-FASANO   2016   COLCHAGUA		CARM TINTO   2015   DOURO	395,00
COMPADRE SYRAH - MALBEC	35,00	ARGENTINA		CRASTO   QUINTA DO CRASTO   2018   DOURO	490,00
LA AGRICOLA   2019   MENDOZA		FAMILIA GASCÓN CHARDONNAY	213,00	ALUZE D.O.C.	440,00
<b>DOLCE</b> 75ML		ESCORIHUELA GASCÓN   2019   MENDOZA		QUINTA DO PESSEGUEIRO   2014   DOURO	
LATE HAVEST PEDREGOSO	46,00	FINCAS DEL SUR VIOGNIER	185,00	HERDADE SÃO MIGUEL	
TABALI   2017   VALLE DE LIMARI   CHILE		LA AGRICOLA   2018   SANTA ROSA - MENDOZA		COLHEITA SELECIONADA	273,00
<b>PORTO</b> 75ML		CHARDONNAY	202,00	ALEXANDRE RELVAS   2018   ALENTEJO	
TAYLOR'S		ANDELUNA   2019   TUPUNGATO-MENDOZA		ALCATRUZ	212,00
RUBY	43,00	COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY	135,00	CASA DO SABICOS   2018   ALENTEJO	
TAWNY	43,00	LA AGRICOLA   2019   MENDOZA		MONTOITO	235,00
QUINTA CARVALHAS		<b>ROSATI</b>		CASA DO SABICOS   2018   ALENTEJO	
10 ANOS	68,00	LA VIEILLE FERME ROSE	260,00	CHILE	
<b>SPUMANTI</b>	GARRAFA	2018   RHONE   FRANÇA		FAS SYRAH GRAN RESERVA	285,00
BRASIL		ROSÉ	252,00	TAGUA TAGUA   2018   VALLE DO MAULE	
MIOLO MILLESIMÉ BRUT D.O.	380,00	VINICOLA THERA   2018   SÃO JOAQUIM   BRASIL		FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	405,00
CUVÉE TRADITION BRUT	185,00	PINOT NOIR ESTATE ROSE	225,00	TAGUA TAGUA   2018   COLCHAGUA	
MIOLO   VALE DOS VINHEDOS		BODEGAS GARZÓN   2018   URUGUAY		ARGENTINA	
CUVÉE TRADITION DEMI-SEC	185,00	<b>ROSSI</b>		FINCAS DEL SUR MALBEC	209,00
MIOLO   VALE DOS VINHEDOS		BRASIL		LA AGRICOLA   2018   SANTA ROSA - MENDOZA	
ROSE SEIVAL BY MIOLO	120,00	FAUSTO VERVE GRAN RESERVA	355,00	LA FLOR MALBEC	305,00
ROSE BRUT   MIOLO   CAMPANHA MERIDIONAL		PIZZATO   2011   SERRA GAÚCHA		PULENTA ESTATE   2019   MENDOZA	
ITÁLIA		ITALIA		LAS PILETAS MALBEC	295,00
ESPUMANTE TERRA SERENA GRAND		BARBARESCO D.O.C.G.	810,00	LA AGRICOLA   2019   VALLE DO UCO - MENDOZA	
CUVÉE BRUT   VINICOLA SERENA   VENETO	165,00	CASALI DEL BARONE   2015   PIEMONTE		COMPADRE SHIRAZ - MALBEC	135,00
PINOT ROSE EXTRA DRY   RIVANI   TRENTINO	245,00	BAROLO D.O.C.G.	1.180,00	LA AGRICOLA   2019   MENDOZA	
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	375,00	CASALI DEL BARONE   2013   PIEMONTE		ANGELICA ZAPATA MALBEC	743,00
DE FAVERI   2018   VENETO		BAROLO FASANO D.O.C.G.	890,00	CATENA ZAPATA   2013   MENDOZA	
FRANÇA		GIANNI GAGLIARDO   2014   PIEMONTE		COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	135,00
CHAMPAGNE		VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.	475,00	LA AGRICOLA   2019   MENDOZA	
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	883,00	ZENATO   2017   VENETO		ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC	213,00
EPERNAY		SANGIOVESE RUBICONE MONTECCHIO	155,00	2019   MENDOZA   ARGENTINA	
CREMANT		2019   TOSCANA		<b>ALTRI FORMATI</b>	
CREMANT DE BOURGOGNE BRUT	339,00	CHIANTI FASANO	270,00	<b>MEZZE BOTTIGLIE</b>	
ANDRÉ DELORM   BOURGOGNE		POGGIOTONDO   2017   TOSCANA		SPUMANTI	
<b>BIANCHI</b>		CHIANTI CLÁSSICO BORGO SCOPETO	490,00	¼ CHANDON ROSÉ BRUT	125,00
ITÁLIA		CAPARZO   2017   TOSCANA		CHANDON   GARIBALDI   RIO GRANDE DO SUL   BRASIL	
PINOT GRIGIO D.O.C DELLE VENEZIE	249,00	TERRA MAZZEI   MAZZEI   2015   TOSCANA	293,00	VINI ROSSI	
LA GONDOLA   2019   VENETO		ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.	515,00	½ MALBEC CLASICO	175,00
ROSSETI BIANCO I.G.T.	239,00	TENUTE POGGIOCARO   2016   TOSCANA		ALTOS LAS HORMIGAS   2018   MENDOZA   ARGENTINA	
TENUTE TOSSETI   2018   TOSCANA		BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	1.090,00	½ CRASTO D.O.C.	245,00
PINOT GRIGIO FASANO	270,00	TENUTE POGGIOCARO   2014   TOSCANA		QUINTA DO CRASTO   2016   DOURO   PORTUGAL	
DI LENARDO   2018   FRIULI		NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.	890,00	½ CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	440,00
ZIBIBBO	187,00	LUNADORO   2013   PUGLIA		HAUT BRION   2016   PESSAC LEOGNAN	
TERRE SICILIANE   BARONE MONTALTO		LAGREIN DUNKEL D.O.C.	520,00	BORDEAUX   FRANÇA	
2018   SICILIA		CANTINE DI ORA   2016   ALTO ADIGE		<b>MAGNUM</b>	
FRANÇA		PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.	470,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	650,00
CHÂTEAU LA FLEUR BELLEVUE	340,00	7 MURI   2018   PUGLIA		POGGIOTONDO   2015   TOSCANA   ITÁLIA	
GRAND VIN DE BORDEAUX   EYMAS & FILS		CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G.	326,00	CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	1.619,00
2014   BORDEAUX		TENUTE ROSSETI   2017   TOSCANA		MAGNUM   HAUT BRION   2014	
SYLVANER   HUGEL & FILS   2017   ALSACE	305,00	SHIRAZ - CABERNET D.O.C.	410,00	PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX	
BOURGOGNE BLASON CHARDONNAY	395,00	7 MURI   2016   SICILIA		<b>DOLCI</b>	
BLASON DE BOURGOGNE   2017   BOURGOGNE		SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	435,00	½ LATE HAVEST PEDREGOSO	210,00
LA VIEILLE FERME BLANC	260,00	DONNAFUGATA   2016   SICILIA		TABALI   2017   VALLE DE LIMARI   CHILE	
2017   RHONE   FRANÇA		CROGNOLO	935,00	<b>PORTO</b>	
		I.G.T   TENUTA SETTE PONTI   2015   TOSCANA		TAYLOR'S	
		CINQUE I.G.T	455,00	RUBY	335,00
		QUERCETO DI CASTELLINA   2017		TAWNY	335,00
		AZIENDA AGRICOLA BIO   TOSCANA		QUINTA CARVALHAS	
		NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.T. - BIO	690,00	10 ANOS	818,00
		MASSO ANTICO   2018   PUGLIA		SERVIÇO DE VINHO   CORKAGE FEE: 80,00	
		FRANÇA			
		CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	345,00		
		GRAND VIN DE BORDEAUX   DUCOURT			
		2015   BORDEAUX			
		BORDEAUX PETITE SIRÈNE	465,00		
		PAR CHÂTEAU GISOURS   GONFRIER FRÈRES			
		2015   BORDEAUX			



**PANETTONE FASANO TRADICIONAL – R\$ 159,00**

RECEITA CLÁSSICA, QUE SEGUE O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA, COM MASSA CLARA TRADICIONAL ASSADA E COM UVAS PASSAS DO TIPO SULTANA, UMA DAS MELHORES SELEÇÕES DE UVA PASSA QUE PODE-SE OBTER. A MASSA É COBERTA COM GLASSATO CRISTALIZADO, O QUE CONFERE TEXTURA MACIA E DOÇURA NA MEDIDA CORRETA.

**PANETTONE FASANO CREMA CACAO – R\$ 159,00**

RECEITA ELABORADA COM 100% DE UM DELICIOSO CREME DE CACAU.



# FASANO

Gastronomia dal 1902