# FASANO

R$

**MENU DEGUSTAÇÃO DE MASSAS ARTESANAIS FASANO** |
TASTING FASANO´S PASTA MENU 450g 310,00

LINGUINE ALLE VONGOLE E GAMBERI
LINGUINE COM VÔNGOLE, CAMARÃO, MANJERICÃO E LIMÃO SICILIANO
*LINGUINE WITH CLAM, SHRIMP, BASIL AND SICILIAN LEMON*

AGNOLOTTI D'AGNELLO CON FONDUTA DI PECORINO
AGNOLOTTI DE CORDEIRO COM FONDUTA DE PECORINO E REDUÇÃO DE VINHO TINTO
*LAMB AGNOLOTTI WITH PECORINO FONDUTA AND RED WINE REDUCTION*

FETTUCCINE CON SCAMPI E BOTTARGA
FETTUCCINE FASANO COM LAGOSTIM, BOTTARGA, ABOBRINHA E TOMATE CEREJA
*FASANO FETTUCCINE WITH CRAYFISH, BOTTARGA, ZUCCHINI E CHERRY TOMATO*

RAVIOLONI ALL´AMATRICIANA
RAVIOLONI RECHEADO COM TOMATE, GUANCIALE E PARMESÃO
*RAVIOLONI STUFFED WITH TOMATO, GUANCIALE AND PARMESAN*

MISTO DI DOLCI FASANO
MISTO DE SOBREMESAS
MIL FOLHAS, TIRAMISÙ, TORTINO DE FRAMBOESA, BONET 180g
*CLASSIC MIXED FASANO DESSERTS*
*MILLEFOGLIE, TIRAMISÙ, RASPBERRY TORTINO, BONET*

**MENU DEGUSTAÇÃO CARNES** | MEAT TASTING MENU 450g 340,00

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

TORTELLI DI VITELLO CON FONDUTA DI PARMIGIANO E SALSA ARROSTO
TORTELLI DE VITELA COM CREME DE PARMESÃO E MOLHO ROTI
*VEAL TORTELLI WITH PARMESAN CREAM AND ROTI SAUCE*

RISOTTO COE SECOE
RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS
*SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE AND SPICES SAUCE*

SPALLA D'AGNELLO CON CAPELLINI AL BURRO E SALVIA
PALETA DE CORDEIRO COM CAPELLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA
*LAMB SHANK WITH CAPELLINI IN BUTTER AND SAGE SAUCE*

MISTO DI DOLCI
MIL FOLHAS, TIRAMISÙ, TORTINO DE FRAMBOESA, BONET 180G
*CLASSIC MIXED FASANO DESSERTS MILLEFOGLIE,*
*TIRAMISÙ, RASPBERRY TORTINO, BONET*

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 35,00
SELEZIONE DI PANE, BURRO, E PATE DEL GIORNO
SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS, MANTEIGA E PATÊ DO DIA 175g
*ASSORTED BREAD, BUTTER AND PATE OF THE DAY*

**ANTIPASTI** R$

POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE, POMODORINI E OLIVE 113,00
POLVO GRELHADO COM BATATAS, TOMATE CEREJA E AZEITONAS 80g
*GRILLED OCTOPUS WITH POTATO, CHERRY TOMATOES AND OLIVES*

FRITTO MISTO 99,00
PEIXE, CAMARÃO E LULA FRITOS 120g
*FRIED FISH, SHRIMP AND SQUID*

POLENTA AI FRUTI DI MARE 88,00
POLENTA COM RAGÙ DE FRUTOS DO MAR 80g
*POLENTA WITH SEAFOOD RAGÙ*

CARPACCIO ALLA FASANO 105,00
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÊ DE
AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI 70g
*BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS*

CARPACCIO DI SALMONE 101,00
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO COM DILL E MOSTARDA EM GRÃOS 70g
*MARINATED SALMON CARPACCIO WITH DILL AND WHOLE GRAIN MUSTARD*

TARTARE DI MANZO CON CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO 130,00
TARTAR DE CARNE COM CREME DE PARMESÃO E TRUFA NEGRA 120g
*BEEF TARTAR WITH PARMESAN CREAM AND BLACK TRUFFLE*

BURRATA CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, POMODORO E BASILICO 93,00
BURRATA COM BERINJELAS GRELHADAS, TOMATE E MANJERICÃO 150g
*BURRATA WITH GRILLED EGGPLANTS, TOMATOES AND BASIL*

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA "GRECI E FOLZANI"
E POMODORI CILIEGIA 125,00
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA "GRECI E FOLZANI" E TOMATE CEREJA 210g
*BURRATA WITH "GRECI E FOLZANI" PARMA HAM AND CHERRY TOMATOES*

TARTARE DI TONNO CON ASPARAGI, LIMONE E OLIO DI OLIVA 129,00
TARTAR DE ATUM COM ASPARGOS, LIMÃO E AZEITE DE OLIVA 120G
*TUNA TARTARE WITH ASPARAGUS, LEMON AND OLIVE OIL*

CARPACCIO DI POLPO CON PANZANELLA TOSCANA 113,00
CARPACCIO DE POLVO COM SALADA DE PÃO, PEPINO, CEBOLA ROXA,
TOMATE E MANJERICÃO 90g
*OCTOPUS CARPACCIO WITH BREAD SALAD, CUCUMBER, RED ONION, TOMATO AND BASIL*

POLENTA GRATINATA AL GORGONZOLA 88,00
POLENTA TARAGNA GRATINADA COM GORGONZOLA 180g
*POLENTA TARAGNA AU GRATIN WITH GORGONZOLA*

SELEZIONE DI FORMAGGI 150,00
SELEÇÃO DE QUEIJOS 150g
*ASSORTED CHEESES*

**INSALATE**

INSALATA CAPRESE 82,00
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM 150g
*BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA E NOCI 90,00
SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, PERA E NOZES 140g
*GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUTS*

QUINOA CON VERDURE E GAMBERI 94,00
SALADA DE QUINOA COM LEGUMES GRELHADOS E CAMARÃO ROSA 160g
*QUINOA SALAD WITH GRILLED VEGETABLE AND SHRIMP*

INSALATA DI MARE AL VAPORE 104,00
SALADA MISTA COM FRUTOS DO MAR AO VAPOR 160g
*GREEN SALAD WITH STEAMED SEAFOOD*

AMERICAN EXPRESS

# FASANO

## PASTA FRESCA — R$

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO — 102,00
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO 350g
*BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL*

FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE — 112,00
FETTUCCINE À BOLOGNESA CLÁSSICO 400g
*FETTUCCINE WITH BOLOGNESE RAGÙ SAUCE*

FETTUCCINE AL RAGÚ D'AGNELLO, PECORINO E PISELLI — 137,00
FETTUCCINE AO RAGÚ DE CORDEIRO, PECORINO E ERVILHAS 400G
*FETTUCCINE WITH LAMB RAGÙ, PECORINO AND PEAS*

GNOCCHI AL RAGÙ DI OSSOBUCO — 145,00
GNOCCHI AO RAGÙ DE OSSOBUCO 400G
*GNOCCHI WITH OSSOBUCO RAGÙ*

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE — 135,00
GNOCCHI COM RAGÙ DE LINGUIÇA E COGUMELOS FRESCOS 400g
*GNOCCHI WITH SAUSAGE RAGÙ AND MUSHROOMS*

GNOCCHI DI SPINACI CON RICOTTA AL POMODORO E STRACCIATELLA — 104,00
GNOCCHI DE ESPINAFRE COM RICOTA AO MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E STRACCIATELLA 380g
*SPINACH AND RICOTTA GNOCCHI WITH TOMATO, BASIL AND STRACCIATELLA SAUCE*

GNOCCHI DI PATATA AL PESTO DI BASILICO, GAMBERI E PANCETTA — 164,00
GNOCCHI DE BATATA AO PESTO DE MANJERICÃO, CAMARÃO E PANCETA 400g
*GNOCCHI WITH BASIL PESTO, SHRIMP AND PANCETTA*

TORTELLI DI VITELLO CON FONDUTA DI PARMIGIANO E SALSA ARROSTO — 125,00
TORTELLI DE VITELA COM CREME DE PARMESÃO E MOLHO ROTI 350g
*VEAL TORTELLI WITH PARMESAN CREAM AND ROTI STOCK*

LASAGNA CLASSICA — 119,00
LASAGNA VERDE À BOLOGNESA 400g
*BOLOGNESE LASAGNA*

TEMOS OPÇÃO DE MASSA INTEGRAL E SEM GLÚTEN
*WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE*

## PASTA DI GRANO DURO

PENNE CACIO E PEPE — 104,00
PENNE COM PECORINO ROMANO E PIMENTA DO REINO 350g
*PENNE WITH ROMAN PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER*

SPAGHETTI PROFONDO MARE — 150,00
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR 450g
*SEAFOOD SPAGHETTI*

LINGUINE ALLA NAPOLETANA CON ARAGOSTA — 172,00
LINGUINE NAPOLETANO COM LAGOSTA 400g
*NAPOLETAN LINGUINE WITH LOBSTER*

SPAGHETTI ALLA CARBONARA — 106,00
SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE 400g
*SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE*

BUCATINI ALL´AMATRICIANA — 104,00
BUCATINI AO MOLHO DE TOMATE E GUANCIALE 400g
*BUCATINI WITH TOMATO SAUCE AND GUANCIALE*

## RISOTTI 450g — R$

RISOTTO DI CARCIOFI CON GAMBERI E LIMONE — 158,00
RISOTO DE ALCACHOFRA COM CAMARÃO E LIMÃO
*RISOTTO WITH ARTICHOKE, SHRIMPS AND LEMON*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE — 168,00
RISOTO DE FRUTOS DO MAR
*SEAFOOD RISOTTO*

RISOTTO DI GAMBERI E ZUCCA — 168,00
RISOTO DE CAMARÃO COM ABÓBORA
*PUMPKIN RISOTTO WITH SHRIMP*

RISOTTO COE SECOE — 160,00
RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS
*PARMESAN RISOTTO WITH WINE MARINATED BEEF RAGÙ*

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TIMO — 166,00
RISOTO DE COGUMELO PORCINI E TOMILHO
*PORCINI MUSHROOM RISOTTO AND THYME*

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON SPINACI E GAMBERI — 182,00
RISOTO DE AÇAFRÃO COM ESPINAFRE E CAMARÃO
*SAFFRON RISOTTO WITH SPINACH AND SHRIMPS*

## PESCI E CROSTACEI

BACCALÀ CONFIT — 222,00
BACALHAU CONFITADO COM BATATA, CEBOLA E TOMATE CEREJA 200g
*COD FISH CONFIT WITH POTATO, ONION AND CHERRY TOMATO*

GAMBERONI IN PADELLA — 245,00
CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO DE BISQUE COM PALMITO AO FORNO 190g
*GRILLED SHRIMP WITH BISQUE SAUCE AND ROASTED HEARTS OF PALM*

GAMBERI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE — 200,00
CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO DE BISQUE, VINHO BRANCO E TOMILHO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO 200g
*GRILLED SHRIMPS IN BISQUE AND WHITE WINE SAUCE WITH SICILIAN LEMON RISOTTO*

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA — 165,00
FILÉ DE ROBALO GRELHADO COM MOLHO DE TOMILHO E LEGUMES GRELHADOS 190g
*GRILLED SEA BASS FILLET WITH THYME SAUCE AND GRILLED VEGETABLES*

MEDAGLIONE DI TONNO IN CROSTA DI BASILICO CON RISOTTO E SALSA MEDITERRANEA — 162,00
MEDALHÃO DE ATUM EM CROSTA DE MANJERICÃO COM RISOTO DE ESPINAFRE E MOLHO DE LARANJA 200g
*BASIL CRUSTED TUNA MEDALLION WITH ORANGE SAUCE AND SPINACH RISOTTO*

POLPO ALLA GRILLA CON RISO NERO E POMODORINI CILIEGIA — 238,00
POLVO GRELHADO COM ARROZ NEGRO E TOMATE CEREJA 180g
*GRILLED OCTOPUS WITH BLACK RICE AND CHERRY TOMATO*

GRIGLIATA DI MARE PER DUE — 402,00
FRUTOS DO MAR GRELHADOS 480g
*GRILLED SEAFOOD*

# FASANO

## CARNI — R$

STEAK TARTARE — 175,00
TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON.
ACOMPANHA SALADA VERDE E BATATAS FRITAS 140g
*STEAK TARTARE WITH CAPERS, PARSLEY, DIJON MUSTARD, GREEN SALAD AND FRENCH FRIES*

COSCIA D'ANATRA CONFIT CON SENAPE
E POLENTA CREMOSA AL PARMIGIANO — 166,00
COXA DE PATO CONFITADA COM MOLHO DE MOSTARDA E POLENTA CREMOSA
COM PARMESÃO 200g
*CONFIT DUCK LEGS WITH MUSTARD SAUCE AND POLENTA IN CREAMY PARMESAN*

OSSOBUCO ALLA MENEGHINA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO — 204,00
OSSOBUCO DE VITELA COM RISOTO DE AÇAFRÃO 540g
*VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO*

MEDAGLIONI DI MANZO ALLA SENAPE CON PATATE — 169,00
MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA
COM BATATAS RÚSTICAS 200g
*BEEF MEDDALLION WITH MUSTARD SAUCE AND RUSTIC POTATOES*

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI TARTUFO — 195,00
FILÉ MIGNON GRELHADO AO MOLHO DE TRUFAS NEGRAS,
ASPARGOS E BATATA GRATINADA 200g
*GRILLED BEEF TENDERLOIN IN BLACK TRUFFLE SAUCE, ASPARAGUS AND POTATO AU GRATIN*

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI — 350,00
FILÉ MIGNON GRELHADO COM MOLHO DE VINHO MARSALA,
TRUFAS NEGRAS E FOIE GRAS
*GRILLED BEEF FILLET IN MARSALA SAUCE WITH BLACK TRUFFLE AND FOIE GRAS*

STINCO D'AGNELLO CON RISOTTO AL PARMIGIANO — 180,00
CORDEIRO ASSADO COM RISOTO DE PARMESÃO 450g
*ROASTED LAMB SHANK WITH PARMESAN RISOTTO*

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RISOTTO ZAFFERANO — 180,00
COSTELETA DE VITELA À MILANESA COM RISOTO E AÇAFRÃO
*MILANESE VEAL CHOP IN BREAD CRUST WITH RISOTTO*

ANCHO GRIGLIATO ALLA SALSA DI PORCINI E GUANCIALE CON PATATE — 193,00
BIFE DE ANCHO GRELHADO AO MOLHO DE PORCINI
E GUANCIALE COM BATATA CALABRESA
*GRILLED ANCHO IN PORCINI MUSHROOM AND GUANCIALE SAUCE WITH ROASTED POTATO*

SPALLA D'AGNELLO CON CAPELLINI AL BURRO E SALVIA — 166,00
PALETA DE CORDEIRO COM CAPELLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA 350g
*LAMB SHANK WITH CAPELLINI IN BUTTER AND SAGE SAUCE*

MANZO ALLA SALSA TARTUFATA DI PEPE NERO
CON RISOTTO AI FUNGHI — 185,00
FILÉ MIGNON RECHEADO DE CREME DE PARMESÃO AO
MOLHO DE PIMENTAS E TRUFAS COM RISOTO DE COGUMELO 180g
*PARMESAN CREAM STUFFED FILET MIGNON IN BLACK PEPPER*
*AND TRUFFLE SAUCE WITH MUSHROOMS RISOTTO*

## SELEÇÃO BAIANA

| | INDIVIDUAL | PARA 2 PESSOAS |
|---|---|---|
| CASQUINHA DE SIRI 90g<br>*CRABMEAT APPETIZER* | 50,00 | |
| BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ<br>*CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH MANIOC PURÉE, COCONUT MILK AND PALM OIL SERVED WITH RICE* | 152,00 | 278,00 |
| MOQUECA DE PEIXE DO DIA<br>*STEWED FISH AND VEGETABLES IN COCONUT MILK AND PALM OIL* | 142,00 | 251,00 |
| MOQUECA DE CAMARÃO<br>*STEWED SHRIMP AND VEGETABLES IN COCONUT MILK AND PALM OIL* | 160,00 | 290,00 |
| MOQUECA MISTA \| PEIXE E CAMARÃO<br>*STEWED FISH, SHRIMP AND VEGETABLES IN COCONUT MILK AND PALM OIL* | 167,00 | 285,00 |

COCADA DE FORNO COM SORVETE
DE RAPADURA, CACHAÇA E ESPECIARIAS 70g — 41,00
*BAKED COCONUT WITH "CACHAÇA", SPICES AND "BROWN SUGAR" ICE CREAM*

AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA, PIRÃO E BANANA DA TERRA (OPCIONAL)
750G PARA DUAS PESSOAS | 370G PARA UMA PESSOA

*THE "MOQUECAS" ARE SERVED WITH RICE, "FAROFA", BRAZILIAN STYLE FISH CREAM*
*AND BANANA "OPTIONAL" 750G OF PROTEIN AND SAUCE FOR TWO PEOPLE | 370G FOR ONE PERSON*

## DOLCI — R$

TIRAMISÙ — 49,00
TORTA ITALIANA COM MASCARPONE, CACAU, VINHO MARSALA E CAFÉ 150g
*ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, CACAO, MARSALA WINE AND COFFEE*

MOUSSE DI CIOCCOLATO — 42,00
MOUSSE DE CHOCOLATE 120g
*CHOCOLATE MOUSSE*

BUDINO AL PISTACCHIO — 45,00
PUDIM DE PISTACHE 100g
*PISTACHIO PUDDING*

MILLEFOGLIE — 50,00
MIL FOLHAS COM CREME PÂTISSIÈRE 170g
*MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM*

PROFITEROLES ALL'ITALIANA — 42,00
PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME
E CALDA QUENTE DE CHOCOLATE 200g
*PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP*

FRUTTA DI STAGIONE — 28,00
FRUTAS DA ESTAÇÃO 200g
*SEASON FRUITS*

SORBETTI DELLA CASA — 29,00
SORBET DA CASA 140g
*HOMEMADE SORBET*

GELATI DELLA CASA — 29,00
SORVETE DA CASA 140g
*HOMEMADE ICE CREAM*

PAVLOVA AI FRUTTI DI BOSCO — 41,00
PAVLOVA COM FRUTAS VERMELHAS 120g
*PAVLOVA WITH RED BERRIES*

BONET — 41,00
TRADICIONAL PUDIM ITALIANO DE AMARETTO 120g
*TRADITIONAL ITALIAN AMARETTO PUDDING*

PETIT GATEAU DI LIMONE SICILIANO E GELATO ALLA VANIGLIA — 44,00
PETIT GATEAU DE LIMÃO SICILIANO E SORVETE DE BAUNILHA 140g
*SICILIAN LEMON PETIT GATEAU WITH VANILLA ICE CREAM*

PETIT GATEAU AL DOLCE DI LATTE — 44,00
PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE 180g
*CARAMEL DULCE DE LECHE PETIT GATEAU*

CHEESECAKE CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO — 40,00
CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS 120g
*CHEESECAKE WITH RED BERRIES COULIS*

SEMIFREDDO SICILIANO CON SALSA ALLA FRAGOLA — 42,00
SEMIFREDDO DE AMÊNDOAS E LARANJA COM CALDA DE MORANGO 120g
*ALMONDS AND ORANGE SEMIFREDDO WITH STRAWBERRY COULIS*

SEM GLÚTEN · SEM LACTOSE · VEGETARIANO
CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE

NOSSOS PRATOS SÃO INDIVIDUAIS
O PESO DE REFERÊNCIA DOS PRATOS PRINCIPAIS "CARNI" E "PESCE E CROSTACEI"
REFEREM-SE APENAS A PROTEÍNA.
PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO ACENDEREM SEUS CIGARROS NESTE RECINTO
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
PROCON BAHIA (71) 3116 0567
NÃO ACEITAMOS CHEQUES

*OUR DISHES ARE INDIVIDUAL*
*KINDLY DO NOT LIGHT CIGARS OR PIPES IN THE RESTAURANT*
*OPTIONAL SERVICE TAX 15%*
*PROCON BAHIA (71) 3116 0567*
*WE DON´T ACCEPT CHECKS*

# FASANO

| **ANTIPASTO** | R$ |
|---|---|
| BRUSCHETTA CLASSICA 150g<br>BRUSCHETTA COM TOMATE E MANJERICÃO<br>*BRUSCHETTA WITH TOMATO AND BASIL* | 48,00 |
| GRANA PADANO 110g | 91,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI 150g<br>SELEÇÃO DE QUEIJOS<br>*ASSORTED CHEESES* | 150,00 |
| ANTIPASTI MISTI 150g<br>SELEÇÃO DE FRIOS<br>*ASSORTED COLD CUTS* | 100,00 |
| BOLINHO DE BACALHAU 130g<br>*FRIED CODFISH BALLS* | 70,00 |

SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

AS PORÇÕES SERVEM ATÉ 4 PESSOAS
*ALL APPETIZERS SERVED UNTIL 4 PEOPLE*

**BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**
| NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

| | |
|---|---|
| ÁGUA MINERAL \| WATER 300ml | 11,00 |
| S. PELLEGRINO 505ML | 34,00 |
| ACQUA PANNA 505ML | 34,00 |
| PERRIER 330ML | 28,00 |
| REFRIGERANTE LATA \| SODA CAN 350ml | 12,00 |
| SUCO NATURAL \| FRESH JUICE 280ml | 16,00 |
| TÔNICA LATA \| DOMESTIC TONIC WATER CAN 350ml | 16,00 |
| SUCO DE TOMATE \| TOMATO JUICE 180ml | 23,00 |
| ENERGÉTICO LATA \| ENERGY DRINK CAN | 27,00 |
| COQUETEL SEM ÁLCOOL<br>\| NON-ALCOHOLIC DRINK 280ml | 27,00 |

**CAFÉ E CHÁ** | COFFEE AND TEA

| | |
|---|---|
| ESPRESSO ORFEU 50ml | 14,00 |
| CAPPUCCINO 110ml | 17,00 |
| CHÁ NATURAL \| NATURAL TEA 190ml | 15,00 |
| CHÁ IMPORTADO \| IMPORTED TEA 190ml | 17,00 |
| CAPSULA DE CAFÉ | 14,00 |
| ESPRESSO DUPLO | 17,00 |

**BEBIDAS ALCOÓLICAS** | ALCOHOLIC BEVERAGES

**DRINKS**

| | |
|---|---|
| APOTHECARY<br>CACHAÇA LEBLON, ARDBERG, LIMÃO TAITI,<br>XAROPE DE AÇÚCAR E SUMO DE GENGIBRE 135ml<br>*CACHAÇA LEBLON, ARDBERG, LEMON, SUGAR SYRUP AND GINGER JUICE* | 38,00 |
| HANKY PANKY<br>TANQUERAY, VERMOUTH DOLIN E FERNET BRANCA 100ml<br>*GIN TANQUERAY, VERMOUTH DOULIN AND FERNET* | 42,00 |
| COSMOPOLITAN<br>KETEL ONE, COINTREAU, LIMÃO SICILIANO<br>E SUCO DE CRANBERRY 135ml<br>*VODKA KETEL ONE, COINTREAU, SICILIAN LEMON AND CRANBERRY JUICE* | 43,00 |
| NEW YORK SOUR<br>BULLEIT, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO 135ml<br>*BULLEIT, SICILIAN LEMON, SUGAR SYRUP AND RED WINE* | 49,00 |
| MACUNAÍMA<br>CACHAÇA ENVELHECIDA EM UMBURANA,<br>XAROPE DE AÇÚCAR, LIMÃO SICILIANO E FERNET 90ml<br>*MATURED CACHAÇA, SUGAR SYROP, SICILIAN LEMON AND FERNET* | 42,00 |
| NEGRONI<br>TANQUERAY, CAMPARI E VERMOUTH ROSSO 110ml<br>*TANQUERAY GIN, ROSSO VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER* | 49,00 |
| MOSCOW MULE<br>KETEL ONE, LIMÃO SICILIANO,<br>XAROPE DE GENGIBRE E GINGER BEER 120ml<br>*VODKA KETEL ONE CITRON, LEMON JUICE AND GINGER BEER, GINGER FOAM* | 43,00 |

| **COCKTAIL D'AUTORE** \| COQUETEIS AUTORAIS | R$ |
|---|---|
| JORGE AMADO<br>BLACK LABEL INFUSINADO NA MANTEIGA DE GARRAFA,<br>SUCO LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE BAUNILHA 125ml<br>*WHISKY BLACK LABEL INFUSIONED IN LIQUID BUTTER,*<br>*SICILIAN LEMON JUICE AND VANILLA SYRUP* | 49,00 |
| ZÉLIA GATTAI<br>KETEL ONE BOTANICAL, TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, XAROPE DE AÇÚCAR 125ml<br>*VODKA KETEL ONE BOTANICAL, SICILIAN LEMON AND SUGAR SYRUP* | 47,00 |
| LAMPONE SPRITZ<br>APEROL INFUSIONADO COM FRAMBOESA,<br>ESPUMANTE E ÁGUA COM GAS 110ml<br>*APEROL INFUSIONED WITH RASPBERRY, SPARKLING WINE AND WATER* | 42,00 |
| DONA FLOR<br>INSPIRADO EM JORGE AMADO<br>TANQUERAY, CORDIAL DE FRAMBOESA E HIBISCO E TÔNICA 210ml<br>*GIN TANQUERAY, RASPBERRY, HIBISCUS AND TONIC WATER* | 47,00 |

**CERVEJA** | BEER

| | |
|---|---|
| STELLA ARTOIS LONG NECK 330ml | 20,00 |
| BECKS LONG NECK 330ml | 20,00 |
| CORONA LONG NECK 330ml | 23,00 |

**VODKA 50ml**

| | |
|---|---|
| ABSOLUT NATURAL \| SUÉCIA | 35,00 |

**VODKA SUPER PREMIUM** 50ml

| | |
|---|---|
| KETEL ONE \| HOLANDA | 38,00 |
| CÎROC \| FRANÇA | 55,00 |
| CÎROC PEACH \| FRANÇA | 55,00 |
| CÎROC PINEAPPLE \| FRANÇA | 55,00 |
| GREY GOOSE \| FRANÇA | 56,00 |
| BELVEDERE \| POLÔNIA | 56,00 |
| WYBOROWA EXQUISITE \| POLÔNIA | 52,00 |

**CACHAÇA** 50ml

| | |
|---|---|
| NÊGA FULÔ CARVALHO \| NOVA FRIBURGO - RJ | 24,00 |
| YPIOCA 150 \| MARANGUAPE - CE | 33,00 |
| YPIOCA 160 \| MARANGUAPE - CE | 53,00 |
| YPIOCA 5 CHAVES \| MARANGUAPE - CE | 56,00 |
| LEBLON \| PATOS DE MINAS - MG | 26,00 |
| ESPIRITO DE MINAS \| SÃO TIAGO - MG | 24,00 |
| DONA BEIJA \| PERDIZES - MG | 65,00 |
| MATRIARCA \| CARAVELAS - BA | 70,00 |
| WEBER HAUS \| EVOTI - RS | 65,00 |
| GOUVEIA BRASIL \| TURVOLANDIA - MG | 70,00 |
| CANARINHA \| SALINAS - MG | 47,00 |
| ANÍSIO SANTIAGO \| SALINAS - MG | 86,00 |
| VALE VERDE 12 Y.O. \| BETIM - MG | 86,00 |
| FLOR DE LIS \| CHAPADA DIAMANTINA - BA | 21,00 |
| RIO ENGENHO TOP \| ILHÉUS - BA | 40,00 |
| ACQUA BENTA \| ILHÉUS - BA | 24,00 |
| PARAMIRIM \| CHAPADA DIAMANTINA - BA | 24,00 |

**GRAPPA** 50ml

| | |
|---|---|
| TRADIZIONE \| NONINO | 80,00 |
| MOSCATO \| NONINO | 145,00 |

**AGUARDENTE** | SPIRIT 50ml

| | |
|---|---|
| PISCO \| CAPEL \| CHILE | 28,00 |
| POIRE WILLIAMS \| G. E. MASSEN \| FRANÇA | 48,00 |
| KIRSCH WILLIAMS \| G. E. MASSEN \| FRANÇA | 44,00 |

**TEQUILA** 50ml

| | |
|---|---|
| JOSÉ CUERVO TRADICIONAL 100% | 39,00 |
| DON JULIO BLANCO | 57,00 |
| PATRON ANEJÕ | 83,00 |

**SAKE** 50ml

| | |
|---|---|
| JUN DAITI \| BRASIL | 24,00 |
| GEKKEIKAN SILVER \| USA | 30,00 |

# FASANO

| **GIN** 50ml | R$ |
|---|---|
| TANQUERAY | 43,00 |
| TANQUERAY TEN | 61,00 |
| GORDON'S | 40,00 |
| BEEFEATER | 45,00 |
| BEEFEATER 24 | 55,00 |
| BOMBAY | 43,00 |
| HENDRICK'S | 71,00 |
| THE BOTANIST | 73,00 |
| MARTIN MILLER´S | 83,00 |

| **CALVADOS** 50ml | |
|---|---|
| PERE MAGLOIRE V.S.O.P. | 58,00 |
| CHATEAU DU BREUIL | 42,00 |

| **ARMAGNAC** 50ml | |
|---|---|
| CAUSSADE 10 Y.O. | 83,00 |

| **JEREZ** 50ml | |
|---|---|
| TIO PEPE | 37,00 |

| **BRANDY DE JEREZ** 50ml | |
|---|---|
| FUNDADOR \| ESPANHA | 30,00 |

| **RUM** 50ml | |
|---|---|
| ZACAPA 23 SOLERA \| GUATEMALA | 66,00 |
| BACARDI 8 ANOS \| BAHAMAS | 37,00 |
| APPLETON ESTATE \| JAMAICA | 42,00 |
| MOUNT GAY BLACK \| BARBADOS | 70,00 |
| MOUNT GAY XO \| BARBADOS | 74,00 |
| KRAKEN \| MEXICO | 42,00 |
| HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS \| CUBA | 70,00 |
| HAVANA CLUB 3 ANOS \| CUBA | 28,00 |
| HAVANA CLUB ANEJÕ 7 Y.O. \| CUBA | 44,00 |

| **VERMOUTH** \| **AMARO** 50ml | |
|---|---|
| ANTICA FORMULA \| ITÁLIA | 48,00 |
| CAMPARI \| BRASIL | 33,00 |
| FERNET BRANCA \| ITÁLIA | 35,00 |
| PUNT & MES \| ITÁLIA | 33,00 |
| DOLIN ROSSO \| FRANÇA | 44,00 |
| CINZANO 1757 \| ITÁLIA | 44,00 |
| CYNAR 70 \| ITÁLIA | 35,00 |
| AMARO AVERNA \| ITÁLIA | 38,00 |
| AMARO NONINO \| ITÁLIA | 65,00 |

| **CONHAQUE** \| **COGNAC** 50ml | |
|---|---|
| COURVOISIER V.S.O.P. | 76,00 |
| COURVOISIER X.O. | 196,00 |
| HENNESSY V.S.O.P. | 63,00 |
| HENNESSY X.O. | 176,00 |
| MARTELL V.S.O.P. | 53,00 |
| MARTELL X.O. | 152,00 |
| REMY MARTIN V.S.O.P. | 65,00 |
| REMY MARTIN X.O. | 176,00 |
| HENNESSY PARADIS | 520,00 |
| REMY MARTIN LOUIS XIII | 2.000,00 |

| **LICOR** \| **LIQUEUR** 50ml | |
|---|---|
| BAILEY'S | 30,00 |
| AMARETTO DISARONNO | 30,00 |
| MOZART | 45,00 |
| AMARULA | 26,00 |
| COINTREAU | 28,00 |
| COINTREAU NOIR | 35,00 |
| DRAMBUIE | 33,00 |
| FRANGELICO | 30,00 |
| GRAND MARNIER | 37,00 |
| JÄGERMEISTER | 26,00 |
| LICOR 43 | 30,00 |
| CHARTREUSE GRENN | 41,00 |
| LIMONCELLO | 33,00 |
| SAMBUCA MOLINARI | 33,00 |

| **SCOTCH WHISKY STANDARD** 50ml | R$ |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 30,00 |
| BLACK & WHITE | 29,00 |
| FAMOUS GROUSE | 28,00 |
| J&B RARE | 29,00 |
| BALLANTINE'S FINEST | 26,00 |

| **SCOTCH WHISKY 12 Y.O.** 50ml | |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 37,00 |
| JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK | 48,00 |
| CARDHU | 56,00 |
| LOGAN | 36,00 |
| BUCHANAN'S | 43,00 |
| OLD PARR | 37,00 |
| OLD PARR SILVER | 34,00 |
| BALLANTINE'S | 34,00 |
| CHIVAS REGAL | 37,00 |
| DEWAR´S | 30,00 |
| GRANT'S | 35,00 |

| **SCOTCH WHISKY PREMIUM** 50ml | |
|---|---|
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | 219,00 |
| JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE | 78,00 |
| JOHNNIE WALKER GREEN LABEL | 78,00 |
| JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O. | 118,00 |
| DIMPLE 15 Y.O. | 78,00 |
| BUCHANAN'S 18 Y.O. | 115,00 |
| BALLANTINE'S 17 Y.O. | 83,00 |
| CHIVAS 25 Y.O. | 280,00 |
| CHIVAS REGAL 18 Y.O. | 83,00 |
| CHIVAS ROYAL SALUTE 38 Y.O. | 408,00 |
| ROYAL SALUTE 21 Y.O. | 208,00 |

| **SCOTCH WHISKY SINGLE MALT** 50ml | |
|---|---|
| GLENFIDDICH 12 Y.O. \| SPEYSIDE | 63,00 |
| GLENFIDDICH 15 Y.O. \| SPEYSIDE | 73,00 |
| GLENFIDDICH 18 Y.O. \| SPEYSIDE | 116,00 |
| GLENLIVET 18 Y.O. \| SPEYSIDE | 110,00 |
| GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \| SPEYSIDE | 65,00 |
| GLENMORANGIE 10 Y.O. \| HIGHLAND | 90,00 |
| GLENMORANGIE 12 Y.O. \| HIGHLAND | 112,00 |
| GLENKINCHIE 12 Y.O. | 81,00 |
| ARDBERG \| ISLAY | 97,00 |
| BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE \| ISLAY | 60,00 |
| BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE \| ISLAY | 56,00 |
| BALVENIE 17 Y.O. | 80,00 |
| TALISKER \| ISLANDS | 77,00 |

| **AMERICAN WHISKEY** 50ml | |
|---|---|
| BULLEIT | 48,00 |
| WILD TURKEY | 35,00 |
| WILD TURKEY RYE | 45,00 |
| GENTLEMAN JACK | 55,00 |
| JACK DANIEL'S | 37,00 |
| JIM BEAM WHITE | 37,00 |
| MAKER´S MARK | 65,00 |
| WOODFORD | 81,00 |
| JIM BEAM BLACK | 38,00 |

| **IRISH WHISKEY** 50ml | |
|---|---|
| JAMESON | 35,00 |

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | *15% SERVICE TAX*

TODAS AS DOSES DE BEBIDAS ALCÓOLICAS
CORRESPONDE A 50ML
*ALL DOSES OF OUR ALCOHOLIC BEVERAGES ARE 50 ML*

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

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS
PARA MENORES DE 18 ANOS
*NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18*

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | *WE DON'T ACCEPT CHECKS*

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

# FASANO

| PRODUTOR \| SAFRA \| REGIÃO \| VALORES | TAÇA |
|---|---|

**VINI AL BICCHIERE** | VINHOS EM TAÇA

**SPUMANTI** 150ML

**BRASIL**

| | |
|---|---|
| CAVE AMADEU BRUT \| CAVE GEISSE | 40,00 |

**BIANCHI** 150ML

**ITÁLIA**

| | |
|---|---|
| BLASI IGP \| CHARDONNAY \| SALENTO \| 2021 | 58,00 |
| PINOT GRIGIO DEFUK IGT \| 2022 | 63,00 |

**ROSATI**

**URUGUAI**

| | |
|---|---|
| PINOT NOIR ESTATE ROSE \| BODEGAS GARZÓN \| 2021 | 49,00 |

**ROSSI** 150ML

**ITÁLIA**

| | |
|---|---|
| MARE PRIMITIVO \| DAI TERRA ROSSA \| 2020 | 43,00 |
| CHIANTI FASANO \| 2021 | 62,00 |

**DOLCI** 85ML

**PORTUGAL**

| | |
|---|---|
| ALAMBRE \| J.M. FONSECA \| 2017 \| P. SETUBAL | 35,00 |

**PORTO** 85ML

| | |
|---|---|
| POÇAS | |
| RUBY | 42,00 |
| 20 ANOS | 149,00 |
| FONSECA | |
| TAWNY | 40,00 |
| RUBY | 42,00 |
| 20 ANOS | 149,00 |

**SPUMANTI** 750ML

| GARRAFA |
|---|

**BRASIL**

**PINTO BANDEIRA**

| | |
|---|---|
| CAVE AMADEU BRUT \| CAVE GEISSE | 198,00 |
| CAVE AMADEU ROSE \| CAVE GEISSE | 199,00 |

**ITÁLIA**

**VALDOBBIADENE**

| | |
|---|---|
| PROSECCO FASANO \| DE FAVERI \| 2019 | 420,00 |

**CAMPANIA**

| | |
|---|---|
| BRUT ORO FALANGHINA DEL SANNIO DOP \| CANTINA SOLAPACA | 230,00 |

**FRANÇA**

**CHAMPAGNE**

| | |
|---|---|
| PERRIER-JOUET GRAND BRUT \| EPERNAY | 1.320,00 |
| VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT \| REIMS | 1.200,00 |
| MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL \| EPERNAY | 1.300,00 |
| DOM PERIGNON \| MOET & CHANDON \| 2006 \| EPERNAY | 3.940,00 |
| KRUG GRAND CUVEE \| REIMS | 3.900,00 |

**CHAMPAGNE ROSE**

| | |
|---|---|
| VEUVE CLICQUOT ROSE \| MOET & HENNESSEY \| CHAMPAGNE | 1.250,00 |
| MOET & CHANDON BRUT ROSE \| EPERNAY | 1.100,00 |

**BIANCHI** 750ML

| R$ |
|---|

**BRASIL**

**SÃO JOAQUIM**

| | |
|---|---|
| CHARDONNAY \| VINÍCOLA THERA \| 2021 | 280,00 |
| SAUVIGNON BLANC \| VINÍCOLA THERA \| 2021 | 290,00 |

**ITÁLIA**

**TOSCANA**

| | |
|---|---|
| CENTINE BIANCO I.G.T. \| BANFI \| 2021 | 320,00 |
| ORVIETO CLASSICO D.O.C. \| PICCINI \| 2018 | 290,00 |

**MARCHE**

| | |
|---|---|
| TITULUS VERDICCHIO D.O.C. \| FAZI BATTAGLIA \| 2020 | 320,00 |

**CAMPANIA**

| | |
|---|---|
| L'ARIELLA GRECO DI TUFO D.O.C.G. \| VINOSIA \| 2020 | 320,00 |
| BENEVENTANO IGT BIANCO \| CANTINA DE SOLAPACA \| 2020 | 250,00 |

**SALENTO**

| | |
|---|---|
| BLASSI CHARDONNAY IGP \| VIGNETI REALE \| 2020 | 290,00 |
| LA GROTTA BIANCO \| DAI TERRA ROSSA/ 2018 | 220,00 |

**SICÍLIA**

| | |
|---|---|
| TONNARA GRILLO DOC \| CANTINA RUDINI \| 2020 | 235,00 |
| LANTERNA INZOLIA IGP \| CANTINA RUDINI \| 2021 | 230,00 |

**LAZIO**

| | |
|---|---|
| TONNARA GRILLO DOC \| CANTINA RUDINI \| 2020 | 235,00 |
| DEFUK PINOT GRIGIO IGT \| ANTICA CANTINA LEONARDI \| 2022 | 250,00 |
| POGGIO DEL CARDINALE DI MONTEFIASCONE DOP \| CANTINA LEONARDI \| 2020 | 190,00 |

**FRANÇA**

**LOIRE**

| | |
|---|---|
| MUSCADET SEVRE & MAINE BOUGRIER \| 2020 | 280,00 |
| SANCERRE BOUGRIER SAUVIGNON BLANC \| 2020 | 820,00 |

**BOURGOGNE**

| | |
|---|---|
| BOURGOGNE BLASON CHARDONNAY \| BLASON DE BOURGOGNE \| 2020 | 425,00 |
| DOMAINE DU BOIS ROSIERS POUILLY FUISSE \| LES VINS GEORGES DUBOEUF \| 2018 | 800,00 |

**BORDEAUX**

| | |
|---|---|
| BARONNE CHARLOTTE \| BARON \| PHILIPPE DE ROTHSCHILD \| 2018 | 525,00 |

**VALE DO RHÔNE**

| | |
|---|---|
| M. CHAPOUTIER CÔTES-DU-RHÔNE BLANC "BELLERUCHE" \| M. CHAPOUTIER \| 2020 | 320,00 |

**ALSACE**

| | |
|---|---|
| GENTIL \| HUGEL & FILS \| 2019 | 330,00 |

**LANGUEDOC**

| | |
|---|---|
| CLAUDE VAL BLANC \| PAUL MAS \| 2020 | 270,00 |

**PORTUGAL**

**MELGAÇO**

| | |
|---|---|
| MUROS ANTIGOS ESCOLHA \| ANSELMO MENDES \| 2020 | 380,00 |

**MONÇÃO E MELGAÇO**

| | |
|---|---|
| SANTOS DA CASA RESERVA ALVARINHO \| SANTOS E SEIXO WINES \| 2021 | 350,00 |

**ESPANHA**

**LA MANCHA**

| | |
|---|---|
| MARQUES DE TOLEDO BLANCO \| BODEGAS LOZANO \| 2020 | 290,00 |

**RIOJA**

| | |
|---|---|
| VIVANCO \| BODEGAS VIVANCO \| 2022 | 230,00 |

**MADRID**

| | |
|---|---|
| MARANHONES PICARANA \| BODEGA MARANHONES \| 2018 | 300,00 |

# FASANO

| URUGUAI | R$ |
|---|---|
| **PUNTA DEL ESTE** | |
| ALBARINO RESERVA \| BODEGA GARZON \| 2021 | 320,00 |
| GARZON VIOGNIER DE CORTE \| BODEGA GARZON \| 2022 | 240,00 |
| **CHILE** | |
| **COLCHAGUA** | |
| SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA \| LA JOYA \| BISQUERTT \| 2021 | 260,00 |
| PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA \| BISQUERTT \| 2022 | 150,00 |
| **ARGENTINA** | |
| **MENDOZA** | |
| ALTO LAS HORMIGAS BLANCO \| ALTO LAS HORMIGAS \| 2021 | 236,00 |
| LA POSTA BLANCO \| LAURA CATENA \| 2018 | 320,00 |
| ALTOS DEL PLATA \| TERRAZAS DE LOS ANDES \| 2021 | 250,00 |
| TILIA CHARDONNAY \| BODEGAS ESMERALDA S. A. \| 2019 | 250,00 |
| **SALTA - CAFAYATE** | |
| LA LINDA TORRONTÉS \| LUIGI BOSCA \| 2021 | 250,00 |

**ROSATI** 750ML

| BRASIL | |
|---|---|
| **SÃO JOAQUIM** | |
| THERA ROSÉ \| VINÍCOLA THERA \| 2022 | 280,00 |
| **URUGUAY** | |
| **PUNTA DEL ESTE** | |
| PINOT NOIR ESTATE ROSE \| BODEGAS GARZÓ \| 2022 | 240,00 |
| **FRANÇA** | |
| **LANGUEDOC** | |
| CLAUDE VALL \| LANGUEDOC \| 2020 | 270,00 |
| **ITÁLIA** | |
| **PUGLIA** | |
| SUSUMANIELLO SALENETO IGP \| VIGNETI REALE \| 2021 | 350,00 |

**ROSSI** 750ML

| ITÁLIA | |
|---|---|
| **PIEMONTE** | |
| BARBERA D'ASTI "TABAREN" D.O.C. \| ICARDI \| 2019 | 290,00 |
| PRIMARIO DOLCETTO D´ALBA DOC \| SAN SILVESTRO \| 2020 | 220,00 |
| BAROLO BATASIOLO D.O.C.G \| BENI DI BATASIOLO \| 2018 | 950,00 |
| BAROLO FASANO D.O.C.G. \| PODERI GIANNI GAGLIARDO \| 2018 | 950,00 |
| BARBARESCO ROVERSI \| 2018 | 505,00 |
| **TOSCANA** | |
| ROSSO DI TOSCANA I.G.T. \| POGGIOTONDO \| 2019 | 280,00 |
| CHIANTI CLASSICO FASANO \| POGGIOTONDO \| 2020 | 670,00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO D.O.C.G \| DIEVOLE \| 2013 | 1.200,00 |
| ROSSETI ROSSO IGT \| TENUTE ROSSETI \| 2016 | 200,00 |
| CHIANTI FASANO \| POGGIOTONDO \| 2019 | 325,00 |
| HARLINO SUPER TUSCAN IGT \| BRAMANTE COSIMI \| 2020 | 1.000,00 |
| GUELFO ROSSO TOSCANA IGT \| ANTICA CANTINA LEONARDI \| 2019 | 450,00 |
| **ABRUZZO** | |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASALE VECCHIO D.O.C. \| FARNESE \| 2019 | 320,00 |
| **SICÍLIA** | |
| SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. \| DONNAFUGATA \| 2019 | 350,00 |
| CAMPANILLE NERO D'AVOLA D.O.C. \| ZENATO \| 2019 | 250,00 |
| **VENETO** | |
| VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. \| ZENATO \| 2019 | 480,00 |
| **ABRUZZO** | |
| EDIZIONE N.20 \| FANTINI \| 2018 | 626,00 |

| | R$ |
|---|---|
| **PUGLIA** | |
| STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA DOP \| CANTINA CANTOLIO \| 2020 | 450,00 |
| MARE PRIMITIVO \| DAI TERRA ROSSA \| 2020 | 170,00 |
| SANTA CROCE RISERVA DOP \| VIGNETI REALE \| 2018 | 600,00 |
| SUSUMANIELLO IGT \| CANTINE CAPUZZIMATI \| 2020 | 290,00 |
| **UMBRIA** | |
| LAUDATO IGT \| AZIENDA LE CRETE \| 2019 | 320,00 |
| **CAMPANIA** | |
| ORIGINI SOLOPACA CLASSICO ROSSO SANNIO DOP \| CANTINA SOLAPACA \| 2017 | 270,00 |
| BENEVENTANO IGT BLACK LABEL \| SOLOPACA \| 2021 | 188,00 |
| TAURASI DOCG \| IL CORTIGLIO \| 2015 | 1.080,00 |
| **LAZIO** | |
| DEFUK MERLOT IGP \| CANTINA LEONARDI \| 2022 | 180,00 |
| **LOMBARDIA** | |
| MORETTO PINOT NERO DOC \| CANTINE VITEA \| 2022 | 210,00 |
| **FRANÇA** | |
| **LANGUEDOC-ROUSSILLON** | |
| POEME GRANDE RESERVE \| POEME \| 2020 | 275,00 |
| **MEDOC** | |
| CHATEAU HAUT-MYLES \| HAUT-MYLES \| 2016 \| MEDOC | 550,00 |
| **BORDEAUX** | |
| CHATEAU CLARENDELLE ROUGE \| DOMAINE CLARENCE DILLON \| 2016 | 520,00 |
| LA GOULEE DE COS D'ESTOURNEL \| 2008 \| CHATEAU COS D'ESTOURNEL \| MEDOC | 1.400,00 |
| CHÂTEAU LA GRANGE CLINET RESERVE \| CHÂTEAU LA GRANGE CLINET \| 2018 | 500,00 |
| CHATEAU MANGOT GRAND CRU \| CHÂTEAU MANGOT \| 2018 | 780,00 |
| GRAND BATEAU ROUGE \| PAR CHATEAU BEYCHEVELLE \| 2018 | 340,00 |
| BARON NATHANIEL \| BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD \| 2016 | 1,110,00 |
| **SAINT-JULIEN** | |
| CHATEAU GLÓRIA \| 2018 | 1.990,00 |
| **BOURGOGNE** | |
| BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR \| BLASON DE BOURGOGNE \| 2019 | 410,00 |
| BOURGOGNE ROUGE CUVEE N.1 \| DOMINIQUE LAURENT \| 2018 | 900,00 |
| POMMARD \| PHILIPPE PACALET \| 2019 | 2.500,00 |
| MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES \| DOMINIQUE LAURENT \| 2011 | 7.520,00 |
| BOURGOGNE RESERVA \| NUITON BEAUNOY \| 2020 | 580,00 |
| **CAHORS** | |
| PIGMENTUM MALBEC \| GEORGES VIGOUROUX \| 2020 | 420,00 |
| **VALE DO RHÕNE** | |
| DOMINE DES ROSIERS MOULIN Á VENT \| G. DUBOEUF \| 2019 | 490,00 |
| **PORTUGAL** | |
| **ALENTEJO** | |
| SANTOS DA CASA COLHEITA \| SANTOS & SEIXO \| 2019 | 220,00 |
| SANTOS DA CASA RESERVA \| SANTOS & SEIXO \| 2016 | 340,00 |
| **DOURO** | |
| ALUZE DOC \| QUINTA DO PESSEGUEIRO \| 2017 | 320,00 |
| PERSPECTIVA COLHEITA DOC \| VINÍCOLA PERSPECTIVA \| 2017 | 185,00 |
| PERSPECTIVA RESERVA DOC \| VINÍCOLA PERSPECTIVA \| 2019 | 280,00 |
| CARM \| CASA AGRICOLA ROBOREDO MADEIRA \| 2020 | 305,00 |
| **BAIRRADA** | |
| LUIS PATO BAGA \| TOURIGA NACIONAL \| VINÍCOLA LUIS PATO \| 2020 | 350,00 |
| **TEJO** | |
| PENA VERMELHA RESERVA \| SANTOS & SEIXO \| 2019 | 220,00 |
| PENA VERMELHA COLHEITA \| SANTOS & SEIXO \| 2021 | 190,00 |

# FASANO

| ESPANHA | R$ |
|---|---|
| **RIOJA** | |
| VIVANCO CRIANZA \| VIVANCO \| 2019 | 320,00 |
| **CAMPOS DE BORJA** | |
| CABRIOLA \| BODEGAS BORSAO \| 2019 | 380,00 |
| **BRASIL** | |
| **SÃO JOAQUIM** | |
| MADAI THERA \| VÍNICOLA THERA \| 2020 | 275,00 |
| **URUGUAI** | |
| **PUNTA DEL ESTE** | |
| MARSELAN \| BODEGA GARZON \| 2020 | 330,00 |
| TANNAT DE CORTE \| BODEGA GARZON \| 2021 | 240,00 |
| **NOVA ZELÂNDIA** | |
| CLOUDY BAY PINOT NOIR \| CLOUDY BAY VINEYARDS \| 2020 | 650,00 |
| **CHILE** | |
| **COLCHAGUA** | |
| PETIRROJO CARMENERE RESERVA \| BISQUERTT \| 2021 | 160,00 |
| **VALLE CENTRAL** | |
| SYRAH \| GRAN RESERVA \| LA JOYA \| BISQUERTT \| 2021 | 250,00 |
| ARMADOR CARMENERE ORGANICO \| ODFJELL \| 2020 | 220,00 |
| **VALLE DEL MAULE** | |
| BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON \| J.BOUCHON/ 2018 | 260,00 |
| **VALLE DE LEYDA** | |
| GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR \| VENTISQUEIRO \| 2020 | 480,00 |
| **ARGENTINA** | |
| **MENDOZA** | |
| COLONIA LAS LIEBRES BONARDA \| ALTOS LAS HORMIGAS \| 2020 | 220,00 |
| ALTOS LAS HORMIGAS MALBEC APPELLATION PARAJE ALTAMIRA \| ALTOS LAS HORMIGAS \| 2019 | 750,00 |
| ALTOS DEL PLATA CABERNET SAUVIGNON \| TERRAZAS DE LOS ANDES \| 2021 | 220,00 |
| ALTOS DEL PLATA SYRAH \| TERRAZAS DE LOS ANDES \| 2021 | 220,00 |
| ALTOS DEL PLATA MALBEC \| TERRAZAS DE LOS ANDES \| 2020 | 250,00 |
| ALAMOS MALBEC \| BODEGAS ALAMOS \| 2022 | 270,00 |
| **AGRELO - LUJAN DE CUYO** | |
| CHEVAL DES ANDES \| LVMH BODEGAS CHANDON S.A \| 2018 | 1.900,00 |

| ALTRI FORMATI | R$ |
|---|---|
| **MEZZE BOTTIGLIE** 375ML | |
| **VINI BIANCHI** | |
| **CHILE** | |
| **VALLE DO CONCHAGUA** | |
| ½ PETIRROJO SAUVIGNON BLANC \| BISQUERTT \| 2022 | 100,00 |
| **FRANÇA** | |
| **RHONE** | |
| ½ LA VIEILLE FERME BLANC \| 2017 | 150,00 |
| **VINI ROSSI** | |
| **FRANÇA** | |
| **RHONE** | |
| ½ LA VIEILLE FERME ROUGE \| 2019 | 140,00 |
| **BOURGOGNE** | |
| ½ BOURGOGNE PINOT NOIR \| ANDRE GOICHOT \| 2019 | 260,00 |
| **BORDEAUX** | |
| ½ GRAND BATEAU ROUGE \| PAR CHATEAU BEYCHEVELLE \| 2020 | 150,00 |
| **ITÁLIA** | |
| TOSCANA | |
| ½ ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. \| CASTELO BANFI \| 2019 | 370,00 |
| **CHILE** | |
| VALLE DO CONCHAGUA | |
| ½ PETIRROJO CABERNET SAUVIGNON \| BISQUERTT \| 2021 | 120,00 |
| **MAGNUM** 1500ML | |
| **ROSSI** | |
| **ITÁLIA** | |
| TOSCANA | |
| CHIANTI FASANO MAGNUM \| POGGIOTONDO \| 2016 | 670,00 |
| ABRUZZO | |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM \| FARNESE \| 2019 | 350,00 |
| **DOLCI** | |
| MEZZE BOTIGLIE 375ML | |
| **FRANÇA** | |
| SAUTERNES | |
| SAUTERNES CHATEAU LES COMPÈRES \| PIEMONTE \| 2019 | 780,00 |
| ½ CHÂTEAU LES COMPÈRES \| 2019 | 490,00 |
| ½ CHATEAU PETIT VEDRINE \| 2016 | 380,00 |
| **PORTO** 750ML | |
| POÇAS | |
| RUBY | 300,00 |
| 20 ANOS | 1.700,00 |
| FONSECA | |
| TAWNY | 250,00 |
| RUBY | 250,00 |
| 10 ANOS | 650,00 |
| 20 ANOS | 1.350,00 |

AMERICAN EXPRESS

# 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 Restaurante Fasano é o Profiteroles

All'Italiana.

## CONFIRA TODOS OS TERMOS & CONDIÇÕES

AMERICAN EXPRESS