

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO | LUNCH

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL   OPTIONAL) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA <i>ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE</i>	R\$ 25,00	<b>PASTE</b>	R\$
<b>ANTIPASTI</b>		PENNE ALLA NAPOLETANA PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO <i>PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, FINGER GIRL PEPPER AND BASIL</i>	104,00
✕ BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA BURRATA COM LEGUMES GRELHADOS <i>BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES</i>	79,00	SPAGHETTI CON POMODORINI AL FORNO E CREMA DI BURRATA SPAGHETTI COM TOMATE CEREJA E CREME DE BURRATA <i>SPAGHETTI WITH BAKED CHERRY TOMATOES AND BURRATA CREAM</i>	98,00
🍷✕ MISTO MARE AL VINO BIANCO SALTEADO DE LULA E CAMARÃO AO VINHO BRANCO E ERVAS SAUTÉED <i>SQUID AND SHRIMP WITH WHITE WINE AND HERBS</i>	129,00	🍷 CAVATELLI AI CALAMARI CAVATELLI COM LULAS SALTEADAS AO VINHO BRANCO E PIMENTA DEDO DE MOÇA <i>CAVATELLI WITH SAUTED SQUID AND PEPPER</i>	117,00
🍷✕ GAMBERONI SALTATI AGLI E OLEO CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE <i>PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL</i>	159,00	🍷 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	139,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI <i>CRABMEAT APPETIZER</i>	49,00	FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO FARFALLE COM FILET MIGNON E CREME DE PARMESÃO <i>FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM</i>	104,00
CROCCHETTA DI BACCALÀ BOLINHO DE BACALHAU <i>FRIED COD FISH BALLS</i>	49,00	<b>RISOTTI</b>	
STRACCETTI DI MANZO LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA <i>FILET MIGNON WITH ONIONS</i>	79,00	✕ RISOTTO CON MOZZARELA DI BÚFALLA, POMODORINI E BASILICO RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL</i>	119,00
✕ POLENTA ALLA GRIGLIA CON RATATOUILLE. POLENTA GRELHADA COM RATATOUILLE <i>GRILLED POLENTA WITH RATATOUILLE</i>	69,00	✕ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO E VERDURE RISOTTO COM LEGUMES AO FORNO, PARMESÃO E AÇAFRÃO <i>SAFFRON RISOTTO WITH VEGETABLES AND PARMESAN</i>	119,00
✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RUCULA E GRANA PADANO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO</i>	79,00	✕ RISOTTO AI GAMBERI RISOTO COM CAMARÕES <i>SHRIMP RISOTTO</i>	138,00
🍷✕ TARTARE DI SALMONE TARTAR DE SALMÃO <i>SALMON TARTARE</i>	85,00	✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO RISOTTO COM PARMESÃO, FILET MIGNON E MOLHO ROTI <i>PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE</i>	119,00
<b>INSALATE</b>			
🍷🍷✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI SALADA COM RÚCULA, PALMITO E TOMATE CEREJA <i>HEAR OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO</i>	65,00		
🍷🍷✕ INSALATA DI QUINOA SALADA DE QUINOA COM CENOURA, PEPINO, CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA E CASTANHA DE CAJÚ <i>QUINOA SALAD WITH CARROT, CUCUMBER, ONION, CHERRY TOMATO AND CASHEW NUT</i>	63,00		
✕ INSALATA CAPRESE MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO <i>GREEN LEAVES WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL</i>	79,00		
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR <i>GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE</i>	69,00		

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO | LUNCH

PIATTI PRINCIPALI	R\$	DOLCI	R\$
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	125,00	✕ PANNA COTA CON SALSA DI FRAGOLE PANNA COTTA COM CALDA DE MORANGO <i>PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE</i>	44,00
✕ SALMONE GRIGLIATO CON MARMELLATA DI POMODORI E PURÉ DI PATATA "BAROA" SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE TOMATE AGRIDOCE COM PURÉ DE BAROA <i>GRILLED SALMON WITH SWEET AND SOUR TOMATO SAUCE WITH MASHED MANIOC</i>	125,00	✕ BUDINO DI LATTE PUDIM DE LEITE <i>CARAMEL PUDDING</i>	39,00
✕ GAMBERI ALLA DIAVOLA CON RISOTTO CAMARÕES E PIMENTA DEDO DE MOÇA COM RISOTO AO LIMÃO <i>SHRIMP AND CHILI WITH LEMON RISOTTO</i>	159,00	✕ MOUSSE AL COCCO CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE MOUSSE DE COCO COM CALDA DE MARACUJÁ <i>COCONUT MOUSSE WITH PASSION FRUIT SAUCE</i>	34,00
✕ PETTO DE POLLO IN SALSA DI SENAPE PEITO DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO DE MOSTARDA COM LEGUMES GRELHADOS <i>CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH GRILLED VEGETABLES</i>	99,00	BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	39,00
✕ MEDAGLIONE DI MANZO AL MARSALA MEDALHÃO DE MIGNON AO MOLHO MARSALA COM RISOTTO DE PARMESÃO <i>BEEF MEDALLION WITH MARSALA WINE SAUCE AND PARMESAN RISOTTO</i>	125,00	✕ GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	32,00
✕ PICADINHO DE FILET MIGNON PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i>	115,00	✓ ⊕ ✕ FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	29,00
FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON A PARMEGIANA COM PURE DE BATATAS <i>BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA</i>	115,00		
<b>CONDIVIDERE</b> PARA DUAS OU TRÊS PESSOAS   <i>SERVES TWO OR THREE PEOPLE</i>			
✓ ⊕ ✕ MOQUECA VEGANA PALMITO E BANANA DA TERRA COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>HEART OF PALM AND BANANA WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	239,00	✕ SEM GLÚTEN   <i>GLUTEN FREE</i>	
⊕ ✕ MOQUECA DE PEIXE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	279,00	⊕ SEM LACTOSE   <i>DAIRY FREE</i>	
⊕ ✕ MOQUECA MISTA CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	349,00	✓ VEGETARIANO   <i>VEGETARIAN</i>	
⊕ ✕ MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	329,00		
⊕ ✕ GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE PEIXE, POLVO, LULA, VIEIRA, CAMARÃO, LAGOSTIM E LEGUMES GRELHADOS <i>FISH, OCTOPUS, SQUID, SCALLOPS, PRAWN, CRAYFISH AND GRILLED VEGETABLES</i>	387,00		
<b>BAMBINI</b>			
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS   INCLUI 2 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS   INCLUDES 2 SIDE DISHES</i>	62,00		
PESCE DEL GIORNO PEIXE BRANCO DO DIA GRELHADO <i>GRILLED WHITE FISH OF THE DAY</i>			
POLLO PEITO DE FRANGO EM TIRAS <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>			
FILETTO DI MANZO FILET MIGNON EM TIRAS <i>GRILLED FILET MIGNON</i>			
CONTORNI ARROZ BRANCO   <i>WHITE RICE</i> FEIJÃO   <i>BEAN</i> BATATA RUSTICA FRITA   <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i> PURÉ DE BATATA   <i>MASHED POTATO</i> LEGUMES SALTEADOS   <i>SAUTEED VEGETABLES</i> PENNE POMODORO   <i>PENNE WITH TOMATO SAUCE</i> SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO   <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i>			
		TAXA DE SERVIÇO DE 15%   <i>15% SERVICE TAX</i>	
		*NÃO INCLUSO NA DIÁRIA   <i>NOT INCLUDED ON DAILY ROOM RATE</i>	
		NÃO ACEITAMOS CHEQUES   <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
		PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS   <i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i>	
		SE BEBER NÃO DIRIJA   <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>	
		PROCON 151	
		FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY</i> T +55 21 2503 2280	
		NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO   <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## JANTAR | DINNER

\*COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL | OPTIONAL)  
SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA  
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE

R\$ 25,00

✘ PETTO DE POLLO IN SALSA DI SENAPE  
PEITO DE FRANGO ORGÂNICO AO MOLHO DE MOSTARDA COM LEGUMES GRELHADOS  
CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH GRILLED VEGETABLES

✘ MEDAGLIONE DI MANZO AL MARSALA  
MEDALHÃO DE MIGNON AO MOLHO MARSALA COM RISOTTO DE PARMESÃO  
BEEF MEDALLION WITH MARSALA WINE SAUCE AND PARMESAN RISOTTO

✘ PICADINHO DE FILET MIGNON  
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, E OVO FRITO  
MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS

FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA  
FILÉ MIGNON A PARMEGIANA COM PURE DE BATATAS  
BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

### BAMBINI

MENU BAMBINI  
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 2 ACOMPANHAMENTOS  
UP TO 12 YEAR OLD KIDS | INCLUDES 2 SIDE DISHES

PESCE DEL GIORNO  
PEIXE BRANCO DO DIA GRELHADO  
GRILLED WHITE FISH OF THE DAY

POLLO  
PEITO DE FRANGO EM TIRAS  
GRILLED CHICKEN BREAST

FILETTO DI MANZO  
FILET MIGNON EM TIRAS  
GRILLED FILET MIGNON

CONTORNI  
ARROZ BRANCO | WHITE RICE  
FEIJÃO | BEAN  
BATATA RÚSTICA FRITA | FRIED RUSTIC POTATOES  
PURÉ DE BATATA | MASHED POTATO  
LEGUMES SALTEADOS | SAUTEED VEGETABLES  
PENNE POMODORO | PENNE WITH TOMATO SAUCE  
SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE

### DOLCI

✘ PANNA COTA CON SALSA DI FRAGOLE  
PANNA COTTA COM CALDA DE MORANGO  
PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE

✘ BUDINO DI LATTE  
PUDIM DE LEITE  
CARAMEL PUDDING

✘ MOUSSE AL COCCO CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
MOUSSE DE COCO COM CALDA DE MARACUJÁ  
COCONUT MOUSSE WITH PASSION FRUIT SAUCE

BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO  
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA  
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

✘ GELATI DEL GIORNO  
SORVETE DO DIA  
ICE CREAM OF THE DAY

✓ ⊕ ✘ FRUTTA DI STAGIONE  
FRUTA DA ESTAÇÃO  
SEASONAL FRUIT

✘ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE  
⊕ SEM LACTOSE | DAIRY FREE  
✓ VEGETARIANO | VEGETARIAN

TAXA DE SERVIÇO DE 15% | 15% SERVICE TAX

\*NÃO INCLUSO NA DIÁRIA | NOT INCLUDED ON DAILY ROOM RATE

NÃO ACEITAMOS CHEQUES | WE DON'T ACCEPT CHECKS

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

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

PROCON 151

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

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

### ANTIPASTI

✓ ⊕ ✘ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI  
SALADA COM RÚCULA, PALMITO E TOMATE CEREJA  
HEAR OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

✓ ⊕ ✘ INSALATA DI QUINOA  
SALADA DE QUINOA COM CENOURA, PEPINO, CEBOLA ROXA,  
TOMATE CEREJA E CASTANHA DE CAJÚ  
QUINOA SALAD WITH CARROT, CUCUMBER, ONION, CHERRY TOMATO AND CASHEW NUT

✘ INSALATA CAPRESE  
MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO  
GREEN LEAVES WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL

CAESAR SALAD  
SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR  
GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE

✘ POLENTA ALLA GRIGLIA CON RATATOUILLE  
POLENTA GRELHADA COM RATATOUILLE  
GRILLED POLENTA WITH RATATOUILLE

⊕ ✘ TARTARE DI SALMONE  
TARTAR DE SALMÃO  
SALMON TARTARE

GRANCHIO GRATINATTO  
CASQUINHA DE SIRI  
CRABMEAT APPETIZER

✘ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO  
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RUCOLA E GRANA PADANO  
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

### PASTE

PENNE ALLA NAPOLETANA  
PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO  
PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, FINGER GIRL PEPPER AND BASIL

SPAGHETTI CON POMODORINI AL FORNO E CREMA DI BURRATA  
SPAGHETTI COM TOMATE CEREJA E CREME DE BURRATA  
SPAGHETTI WITH BAKED CHERRY TOMATOES AND BURRATA CREAM

⊕ CAVATELLI AI CALAMARI  
CAVATELLI COM LULAS SALTEADAS AO VINHO BRANCO  
E PIMENTA DEDO DE MOÇA  
CAVATELLI WITH SAUTED SQUID AND PEPPER

FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO  
FARFALLE COM FILET MIGNON E CREME DE PARMESÃO  
FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

### RISOTTI

✘ RISOTTO CON MOZZARELA DI BÚFALLA, POMODORINI E BASILICO  
RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO  
BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

✘ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO E VERDURE  
RISOTTO COM LEGUMES AO FORNO, PARMESÃO E AÇAFRÃO  
SAFFRON RISOTTO WITH VEGETABLES AND PARMESAN

✘ RISOTTO AI GAMBERI  
RISOTO COM CAMARÕES  
SHRIMP RISOTTO

✘ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO  
RISOTTO COM PARMESÃO, FILET MIGNON E MOLHO ROTI  
PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

### PIATTI PRINCIPALI

PESCE DEL GIORNO  
PEIXE DO DIA  
FISH OF THE DAY

✘ SALMONE GRIGLIATO CON MARMELLATA DI POMODORI  
E PURÉ DI PATATA "BAROA"  
SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE TOMATE AGRIDOCE COM PURÉ DE BAROA  
ORGANIC CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH RUSTIC POTATO AND HERBS

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## DRINKS

TANQUERAY GRAPEFRUIT COLLINS	52,00
KETEL ONE CITROEN GINGER SMASH	45,00
KETEL ONE CUCUMBER & MINT COLLINS	47,00
CAIPIRINHA   YPIOCA CINCO CHAVES	75,00
CAIPIRINHA   YPIOCA 150	35,00
CAIPIRINHA	39,00
CAIPIRINHA SAKÉ	42,00
CAIPIROSCA NACIONAL   DOMESTIC	39,00
CAIPIROSCA IMPORTADA   IMPORTED	45,00
CAIPIROSCA SUPER PREMIUM	73,00
VERY FASANO	40,00
APEROL SPRITZ	43,00
BELLINI	56,00
BLOODY MARY IMPORTADO	53,00
BLOODY MARY NACIONAL	45,00
GIN TÓNICA	48,00
GIN TONICA PREMIUM	74,00
GIN TONICA SUPER PREMIUM	84,00
GIN FIZZ	40,00
GIN PRAIA	65,00
KIR	47,00
KIR ROYAL	49,00
MOJITO	46,00
NEGRONI	48,00
MOSCOW MULE	56,00
OLD FASHIONED	50,00
PINA COLADA	44,00
TOM COLLINS	49,00
APPLE MARTINI	43,00
COSMOPOLITAN	48,00
DRY MARTINI	56,00
DRY MARTINI SUPER PREMIUM	76,00
MANHATTAN	45,00
AMERICANO	42,00
MARGARITA	45,00
RUSTY NAIL	48,00
PISCO SOUR	39,00
BOULEVARDIER	46,00
WHISKY SOUR	44,00
SPLASH MALIBU	51,00

## CLERICOT

ESPUMANTE   SPARKLING WINE	180,00
VINHO TINTO   RED WINE	180,00
VINHO BRANCO   WHITE WINE	180,00

## BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

| NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL   STILL WATER	11,00
S. PELLEGRINO 500ML	28,00
ACQUA PANNA 500ML	28,00
REFRIGERANTE   SODAS	12,00
SUCO NATURAL   FRESH JUICE	19,00
SUCO DE TOMATE   TOMATO JUICE	25,00
ENERGÉTICO   ENERGY DRINK	22,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL	28,00
NON-ALCOHOLIC DRINKS	

## CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO ORFEU	10,00
CAPPUCCINO	12,00
CHÁ	12,00

## BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

### CERVEJA | BEER

STELLA ARTOIS   LAGER   275 ML   BÉLGICA	19,00
CORONA   PILSEN   330 ML   MÉXICO	20,00
CERVEJA BECKS   LAGER   330 ML   ALEMANHA	20,00

### VODKA

SMIRNOFF   BRASIL	26,00
SMIRNOFF BLACK   RÚSSIA	32,00
ABSOLUT   SUÉCIA	40,00
STOLICHNAYA   RÚSSIA	42,00
VODKA VOA   BRASIL	40,00

### VODKA SUPER PREMIUM

CÍROC   FRANÇA	60,00
CÍROC COCONUT   FRANÇA	60,00
CÍROC PEACH   FRANÇA	60,00
CÍROC RED BERRY   FRANÇA	60,00
CÍROC PINEAPPLE   FRANÇA	60,00
KETEL ONE   HOLANDA	44,00
KETEL ONE CITROEN   HOLANDA	44,00
GREY GOOSE   FRANÇA	65,00
GREY GOOSE   LA POIRE   FRANÇA	65,00
BELVEDERE   POLÓNIA	65,00
WYBOROWA EXQUISITE   POLÓNIA	65,00
ABSOLUT ELYX   SUÉCIA	63,00

### VERMOUTH | AMARO | BITTER

LILLET   FRANÇA	39,00
CAMPARI   BRASIL	37,00
UNDERBERG   ALEMANHA	38,00
FERNET BRANCA   ITÁLIA	39,00
FERNET BRANCA MENTA   ITÁLIA	45,00
LUCANO   ITÁLIA	35,00
PUNT & MES   ITÁLIA	45,00
MARTINI   STANDARD   BRASIL	30,00
ANTICA FORMULA   ITÁLIA	55,00

### GIN

TANQUERAY	48,00
TANQUERAY TEN	67,00
GORDON'S	46,00
BEEFEATER	50,00
BEEFEATER 24 ANOS	66,00
HENDRICK'S	78,00
BOMBAY	50,00
GIN MARE	96,00
GIN AMÁZZONI	48,00

### TEQUILA

DON JULIO BLANCO	66,00
DON JULIO REPOSADO	94,00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL   100% AGAVE	57,00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	135,00
ULTRA PREMIUM	
HERRADURA REPOSADO   100% AGAVE	56,00
PATRON ANEJO	96,00

### SAKE

JUN DAITI	28,00
GEKKEIKAN SILVER	35,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML	175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML	137,00

### CACHAÇA

YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	25,00
YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	38,00
YPIOCA 5 CHAVES   MARANGUAPE - CE	65,00
YPIOCA MEL E LIMÃO   MARANGUAPE - CE	21,00
NEGA FULÔ CARVALHO   NOVA FRIBURGO - RJ	29,00
LEBLON   PATOS DE MINAS - MG	33,00
JANEIRO   RESENDE - RJ	24,00
ANÍSIO SANTIAGO   SALINAS - MG	100,00
ESPIRITO DE MINAS   SÃO TIAGO - MG	30,00

# FASANO

ANGRA DOS REIS

<b>RUM</b>		<b>SCOTCH WHISKY 12 Y.O.</b>	
ZACAPA XO   GUATEMALA	135,00	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	44,00
ZACAPA 23 SOLERA   GUATEMALA	76,00	JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	57,00
HAVANA 3 ANOS   CUBA	33,00	BUCHANAN'S	50,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.   CUBA	51,00	LOGAN	41,00
HAVANA CLUB ANEJO RESERVA   CUBA	43,00	OLD PARR	43,00
BACARDI RESERVA   PORTO RICO	40,00	OLD PARR SILVER	39,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO   BRASIL	32,00	CHIVAS REGAL	43,00
		BALLANTINE'S	45,00
		FAMOUS GROUSE	41,00
		DEWAR'S	41,00
<b>AGUARDENTE   SPIRIT</b>		<b>SCOTCH WHISKY STANDARD</b>	
PISCO   CAPEL   CHILE	33,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	35,00
KIRSCH   ARTHUR METZ   FRANÇA	55,00	BLACK & WHITE	34,00
POIRE WILLIAMS   G.E. MASSEN   FRANÇA	55,00	J & B RARE	34,00
STEINHAEGER   SCHLICHTER   ALEMANHA	42,00	WHITE HORSE	35,00
ADEGA VELHA   PORTUGAL	110,00	BALLANTINE'S FINEST	33,00
		DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
		FAMOUS GROUSE	33,00
		CUTTY SARK	35,00
<b>ANISADOS   ANISE FLAVORED</b>		<b>BOURBON WHISKEY</b>	
PERNOD   FRANÇA	45,00	BULLEIT	55,00
RICARD   FRANÇA	45,00	MAKER'S MARK	75,00
ABSINTO   PORTUGAL	51,00	JIM BEAM WHITE	42,00
		JIM BEAM BLACK	46,00
		JACK DANIEL'S	43,00
		GENTLEMAN JACK	61,00
		SINGLE BARREL	81,00
		WILD TURKEY	30,00
		WOODFORD RESERVE	68,00
		WILD TURKEY RYE	55,00
<b>LICOR   LIQUEUR</b>		<b>IRISH WHISKEY</b>	
RAMAZZOTY ROSATO	37,00	JAMESON   STANDARD	40,00
TIA MARIA	44,00		
MOZZART	44,00	<b>CONHAQUE   COGNAC</b>	
DISSARONO 33,00 BAILEY'S	35,00	MARTELL VSOP	66,00
GRAND MARNIER	42,00	MARTELL XO	190,00
AMARETO DISARONNO	39,00	COURVOISIER VSOP	96,00
MALIBU	31,00	HENNESSY VSOP	105,00
LICOR 43	35,00	HENNESSY XO	205,00
STREGA	35,00		
AMARULA	32,00	<b>GRAPPA</b>	
CASSIS DIJON	37,00	MOSCATO   NONINO   FRIULI	63,00
SAMBUCA MOLINARI	35,00		
DRAMBUIE	38,00	<b>ARMAGNAC</b>	
COINTREAU NACIONAL	33,00	TARIQUET XO	80,00
PEACHTREE	32,00		
LIMONCELLO	37,00		
MARASCHINO	40,00		
FRANGELICO	35,00		
COINTREAU NOIR	40,00		
<b>SCOTCH SINGLE MALT</b>			
CARDHU 12 Y. O.	65,00		
TALISKER 10 Y.O   ISLE SKYE	85,00		
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE   SPEYSIDE	75,00		
GLENLIVET 15 Y.O.   SPEYSIDE	90,00		
GLENLIVET 18 Y.O.   SPEYSIDE	105,00		
THE MACALLAN AMBER   HIGHLAND	135,00		
THE MACALLAN SIENNA   HIGHLAND	195,00		
THE MACALLAN RUBY   HIGHLAND	270,00		
GLENMORANGIE 10 Y.O.   HIGHLAND	105,00		
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O.   HIGHLAND	140,00		
GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	73,00		
GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	85,00		
GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	135,00		
ARDBEG   ISLAY	107,00		
LAPHROAIG 10 Y.O   ISLAY	144,00		
DALMORE 12 Y.O.   HIGHLAND	133,00		
<b>SCOTCH WHISKY PREMIUM</b>			
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	255,00		
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	148,00		
JOHNNIE WALKER SWING	134,00		
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	90,00		
GLENKINCHIE 10 Y.O.   LOWLAND	135,00		
BUCHANAN'S 18 Y.O.	144,00		
DIMPLE 15 Y.O.	90,00		
CHIVAS 25 Y.O.	510,00		
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	96,00		
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	242,00		
BALLANTINE'S 17 Y.O.	96,00		
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.	160,00		
		TAXA DE SERVIÇO DE 15%   15% SERVICE TAX	
		NÃO ACEITAMOS CHEQUES   WE DON'T ACCEPT CHECKS	
		PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS	
		NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18	
		SE BEBER NÃO DIRIJA   DON'T DRINK AND DRIVE	
		PROCON 151	
		FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY	
		T +55 21 2503 2280	
		NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO   OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS	

# FASANO

ANGRA DOS REIS

VINI AL BICCHIERE   VINHOS EM TAÇA	R\$	BIANCHI	R\$	ESPAÑA	R\$
<b>SPUMANTI E CHAMPAGNE</b> 150 ml		<b>BRASIL</b>		<b>TARIMA MONASTREL</b>	286,00
ITÁLIA		SAUVIGNON BLANC	302,00	BODEGAS VOLVER   2017   JUMILLA	
ESPUMANTE TERRA SERENA		VINÍCOLA THERA   2018   SÃO JOAQUIM		DINASTIA VIVANCO CRIANZA   2014   RIOJA	463,00
GRAND CUVÉE BRUT	51,00	CHARDONNAY	302,00	BORSAO SELECCION GARNACHA	208,00
VINICOLA SERENA   VENETO		VINÍCOLA THERA   2017   SÃO JOAQUIM		BODEGAS BORSAO   2018   CAMPOS DE BORJA	
<b>BRASIL</b>		<b>ITÁLIA</b>		<b>PORTUGAL</b>	
PROSECCO SALTON	37,00	IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO		MARIANA TINTO	308,00
SALTON   CAMPANHA GAUCHA		I.G.P.   SAN MARZANO   2019   PUGLIA	264,00	HERDADE DO ROCIM   2019   ALENTEJO	
<b>BIANCHI</b> 150 ml		PINOT GRIGIO FASANO	476,00	HERDADE SÃO MIGUEL	
ITÁLIA		DI LENARDO   2019   FRIULI		COLHEITA SELECCIONADA	287,00
LE COSTE ROMAGNA	56,00	LE COSTE ROMAGNA	224,00	ALEXANDRE RELVAS   2018   ALENTEJO	
PODERI DAL NESPOLI   2019   ROMAGNA		PODERI DAL NESPOLI   2019   ROMAGNA		<b>BRASIL</b>	
<b>CHILE</b>		PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.	269,00	SALTON PARADOX CABERNET SAUVIGNON	150,00
PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA	54,00	BARONE MONTALTO   2019   SICILIA		SALTON   2019   CAMPANHA GAÚCHA	
BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		ANTHÍLIA I.G.T.   DONNAFUGATA   2017   SICILIA	526,00	<b>CHILE</b>	
<b>ROSATI</b> 150 ml		<b>FRANÇA</b>		CABERNET SAUVIGNON MANCURA ETNIA	160,00
PINOT NOIR ESTATE ROSÉ	79,00	GENTIL   HUGEL & FILS   2017   ALSACE	495,00	VINA MANCURA   2020   VALE CENTRAL	
BODEGAS GARZÓN   2020   URUGUAY		<b>PORTUGAL</b>		PETIRROJO CARMENERE RESERVA	197,00
<b>ROSSI</b> 150 ml		CARM BRANCO   2018   DOURO	400,00	BISQUERTT   2019   COLCHAGUA	
BRASIL		<b>CHILE</b>		SYRAH	308,00
SALTON PARADOX CABERNET SAUVIGNON	40,00	SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA	172,00	GRAN RESERVA   LA JOYA	
SALTON   2019   CAMPANHA GAÚCHA		VINA MANCURA   2021   VALE CENTRAL		BISQUERTT   2018   COLCHAGUA	
ITÁLIA		PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA	212,00	PINOT NOIR RESERVA   LEYDA   2019   CHILE	261,00
ROSSETTI ROSSO I.G.T.	72,00	BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		<b>ARGENTINA</b>	
TENUTE ROSSETI   2020   TOSCANA		PETIRROJO SAUVIGNON BLANC RESERVA	216,00	CIRCUS MALBEC	149,00
<b>PORTO</b> 75 ml		BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		ESCORIHUELA GASCÓN   2020   MENDOZA	
POÇAS		<b>ARGENTINA</b>		SYRAH RESERVA   TERRAZAS   2018   MENDOZA	348,00
RUBY	98,00	LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC	249,00	TRADICION MALBEC	296,00
TAWNY	98,00	PULENTA   2017   MENDOZA		SUSANA BALBO   2019   AGRELO - LUJAN DE CUYO	
<b>SPUMANTI</b>	GARRAFA	FELINO CHARDONNAY	361,00	TRADICION RED BLEND	296,00
BRASIL		VINA COBOS   2018   MENDOZA		SUSANA BALBO   2019   AGRELO - LUJAN DE CUYO	
CHANDON BRUT   GARIBALDI	276,00	<b>ROSATI</b>		FAMILIA GASCON MALBEC	289,00
PROSECCO SALTON	130,00	ROSÉ	304,00	BODEGAS ESCORIHUELA GASCÓN	
SALTON   CAMPANHA GAUCHA		VINÍCOLA THERA   2019   SÃO JOAQUIM   BRASIL		MENDOZA   2019	
CHANDON EXCELLENCE BRUT   GARIBALDI	394,00	A MARE ROSATO IGP	239,00	<b>ALTRI FORMATI</b>	
ITÁLIA		TERRA ROSSA   2019   PUGLIA		<b>MEZZE BOTTIGLIE</b>	
ESPUMANTE TERRA SERENA		PINOT NOIR ESTATE ROSE	316,00	½ ESTATE SERIES CABERNET SAUVIGNON	124,00
GRAND CUVÉE BRUT	204,00	BODEGAS GARZÓN   2020   URUGUAY		ERRAZURIZ   2018   CHILE	
VINICOLA SERENA   VENETO		<b>ROSSI</b>		½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.	133,00
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	640,00	ITÁLIA		BARONE MONTALTO   2019   SICILIA	
DE FAVERI   2017   VENETO		BARBERA D'ASTI   RICCOSSA   2019   PIEMONTE	301,00	½ MALBEC CLASICO	178,00
<b>FRANÇA</b>		BARBERA D'ASTI "TABAREN" D.O.C.	401,00	ALTOS LAS HORMIGAS   2018	
CHAMPAGNE		ICARDI   2017   PIEMONTE		MENDOZA   ARGENTINA	
PERRIER JOUËT GRAND BRUT   EPERNAY	1.020,00	BAROLO FASANO D.O.C.G.	1.525,00	½ LA VIEILLE FERME ROUGE	167,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	1.016,00	GIANNI GAGLIARDO   2013   PIEMONTE		2016   RHONE   FRANÇA	
EPERNAY		ROSSETI ROSSO I.G.T.	280,00	<b>MAGNUM</b>	
G.H. MUMM CONDOR ROUGE BRUT   REIMS	1.080,00	TENUTE ROSSETI   2018   TOSCANA		ROSSI	
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS	1.212,00	POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T.	368,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	695,00
VEUVE CLICQUOT RICH   REIMS	1.288,00	MAZZEI   2018   TOSCANA		POGGIOTONDO   2016   TOSCANA	
<b>ARGENTINA</b>		BRANCAIA TRE I.G.T.	528,00	<b>DOLCI</b>	
ESPUMANTE NOCTURNO BRUT	240,00	BRANCAIA   2018   TOSCANA		½ CHATEAU PETIT VEDRINE	608,00
DANTE RUBINO		SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	521,00	PETIT VEDRINES   2012   SAUTERNES   FRANÇA	
<b>SPUMANTI ROSÉ</b>		DONNAFUGATA   2015   SICILIA		<b>PORTO</b>	
ESPUMANTE TERRA SERENA ROSÉ	148,00	CHIANTI FASANO D.O.C.G.	476,00	POÇAS	
VINICOLA SERENA   VENETO		POGGIOTONDO   2018   TOSCANA		RUBY	378,00
CHANDON BRUT ROSÉ   GARIBALDI	289,00	PRIMITIVO IL PUMO I.G.P.	332,00	TAWNY	378,00
ESPUMANTE NOCTURNO BRUT ROSÉ	159,00	SAN MARZANO   2020   PUGLIA			
DANTE RUBINO   ARGENTINA		<b>FRANÇA</b>		TAXA DE SERVIÇO DE 15%   15% SERVICE TAX	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>		LA PART DU COLIBRI	335,00	NÃO ACEITAMOS CHEQUES   WE DON'T ACCEPT CHECKS	
LANSON BRUT ROSÉ   REIMS	919,00	DOMAINE VINCENT CAILLE   2017   LOIRE		PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA	
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ   EPERNAY	1.104,00	CALVET MERLOT	261,00	MENORES DE 18 ANOS	
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ	1.040,00	2019   PAYS D'OC - LANGUED.O.C.		NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS	
REIMS		CHATEAU HAUT - MYLES	574,00	UNDER THE AGE OF 18	
VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ   REIMS	1.288,00	2015   HAUT MED.O.C.   BORDEAUX		SE BEBER NÃO DIRIJA   DON'T DRINK AND DRIVE	
		MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR	508,00	PROCON 151	
		CHATEAU D'ISSAN   2014   BORDEAUX		SUNAB 192	
		CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	681,00	FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   BRAZILIAN HEALTH	
		HAUT BRION   2015		SURVEILLANCE AGENCY	
		PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX		T +55 21 2503 2280	
		CHATEAU TALBOT	2.770,00	NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO	
		2017   CHATEAU TALBOT		FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO	
		SAINT JULIEN   BORDEAUX		OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS	
		BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR	504,00		
		BLASON DE BOURGOGNE   2018   BOURGOGNE			