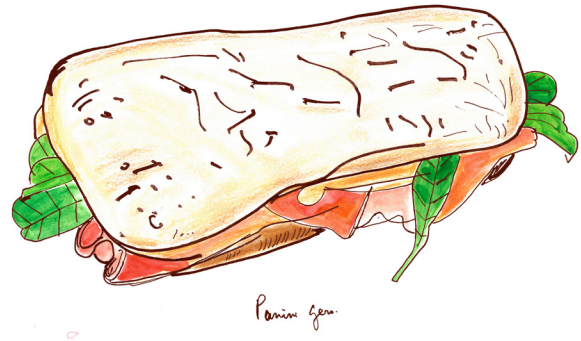


'GERO PANINI



PANINI A MEZZOGIORNO

Antipasto | Piatto Principale | Dolce
Válido no almoço de segunda-feira a sexta-feira
(exceto feriados)

PARA COMPARTILHAR

Bruschetta de tomate com orégano e manjeriçao

Bruschetta de parma "Greci e Folzani" com brie

Misto italiano

Mini cheeseburger

✕ Burrata com legumes grelhados

INSALATE

✕ Quinoa com folhas verdes, berinjela e abobrinha grelhados, tomate cereja e mozzarella de búfala

✕ Caprese | Folhas verdes com mozzarella de búfala e tomate grape

Caesar | Salada verde com frango orgânico, parmesão, croutons e molho caesar

Insalata con formaggio di capra e pera | Salada verde com queijo de cabra e pera

✕ Rúcula, palmito e tomate grape

✕ Mix de folhas com salmão defumado, azeitonas, alcaparras, maçã verde, arroz vermelho, castanha de cajú e molho limão

ANTIPASTI

Tartar de salmão com salada verde

Polenta com cogumelo e linguiça

Presunto de parma e melão

PASTA

RAVIOLINI DE MOZZARELLA DE BÚFALA com molho de tomate e manjeriçao

PENNE ALLA VODKA | creme de leite com molho de tomate apimentado e vodka

FUSILLI ALLA DIAVOLA | Linguiça apimentada com tomate san marzano, manjeriçao e pecorino

PENNE CREME DE COGUMELOS e presunto cozido

PENNE ALLA BOLOGNESE

PENNE AL PESTO | manjeriçao com queijo de ovelha, parmesão, azeite, pinole e nozes

FETTUCCHINE AL RAGÙ CLASSICO | Fettuccine com ragù de filé mignon e tomate concassé

GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE | Gnocchi de batata à bolognesa

PENNE ALL'AMATRICIANA | Penne ao molho de tomate, cebola e guanciale

Temos opção de massa sem glúten e integral

RISOTTO

85 RISOTTO CON CALAMARI E POMODORO | Risotto de lula e tomate 90

RISOTTO ALLA PRIMAVERA | Risotto de legumes 88

PIATTI PRINCIPALI

30 POLPETTINE | Polpettine de carne ao molho de tomate e purê de batata 65

61 LASAGNA VERDI ALLA FASANO | Lasagna verde à bolognesa 72

62 MEDAGLIONE DI MANZO | Medalhão de filé mignon ao molho de mostarda e legumes grelhados 98

55 MELANZANE ALLA PARMIGIANA | Berinjela ao molho de tomate, manjeriçao e mozzarella 62

56 SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA CON FETTUCCHINE AL BURRO | Escalope de filé mignon ao molho de vinho marsala com fettuccine na manteiga 75

58 PESCE DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA CON VERDURE GRIGLIATE | Peixe do dia ao molho mediterrâneo com legumes grelhados 79

64 SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE Linguado grelhado com purê de batata 90

74 GALLETTO GRIGLIATO CON SALSA AI FUNGHI | Galeto grelhado ao molho de cogumelos 78

CLÁSSICOS

70 HAMBURGER 61

62 CHEESEBURGER 61

Acompanha salada verde ou batata rústica

PANINI NO PÃO CIABATTA

72 Mozzarella com tomate, orégano e manjeriçao 57

64 PANINO DI ANNA abobrinha, berinjela, tomate, queijo de cabra e orégano 55

64 CARPACCIO DE CARNE com parmesão, tomate grelhado, rúcula, mostarda e molho inglês 68

69 PRESUNTO CRU "Greci e Folzani" com queijo brie, alface e tomate 66

64 MINI CIABATTA DE AZEITONAS com mortadela, queijo de cabra e manjeriçao 66

64 PRESUNTO COZIDO ROYAL, mozzarella e tomate 61

Acompanha salada verde ou batata rústica

PIADINE NO PÃO FINO FEITO NA CHAPA

CAPRESE | mozzarella com tomate, orégano e manjeriço

ABOBRINHA, berinjela, tomates grelhados, queijo minas e orégano

PRESUNTO CRU "Greci e Folzani", mozzarella, rúcula e tomate

BRESAOLA com alface, pasta de alcachofra e parmesão

SALMÃO defumado com cream cheese, tomate e alface

Acompanha salada verde ou batata rústica

PIZZA

Pizzas são servidas a partir das 19h.

MARGHERITA | Molho de tomate com mozzarella de búfala e manjeriço

CALABRESA | Molho de tomate com linguiça calabresa e mozzarella de búfala

FUNGHI | Molho de tomate com cogumelo paris e mozzarella

FOCACCIA RECHEADA | Presunto cru "Greci e Folzani" com mozzarella, tomate e rúcula

VEGETARIANA | Berinjela e abobrinha grelhadas com molho de tomate, mozzarella e parmesão

PIZZA ALLA ROMANA | Mozzarella de búfala, passata de tomate, aliche e orégano

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI | Mozzarella de búfala, passata de tomate, linguiça de lombo e brócolis friarielli

PIZZA ALLA GERO | Passata de tomate, manjeriço e azeite

PERA E GORGONZOLA | Mozzarella de búfala, passata de tomate, gorgonzola, pera e cebola roxa

ABOBRINHA | Mozzarella de búfala, passata de tomate, abobrinha, pecorino romano e orégano

RÚCULA E PRESUNTO DE PARMA | Mozzarella de búfala, rúcula, presunto de Parma e parmesão

MARINARA | Passata de tomate, alho e orégano

QUATRO QUEIJOS | Passata de tomate, mozzarella de búfala, gorgonzola, queijo brie e parmesão

QUATTRO STAGIONI | Mozzarella de búfala, passata de tomate, champignon paris, presunto Royale, alcachofra e azeitona verde

PANINI NAPOLETANO

57 PROSCIUTTO CRUDO, BROCCOLI, POMODORO E MOZZARELLA 59

55 Saltimbocca, presunto cru, brócolis, tomate e mozzarella

72 SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA 58

Saltimbocca, linguiça, friarielli e mozzarella

66

MENU BAMBINI

69 SCALOPPINE GRIGLiate | Escalopes de filé mignon grelhados 48

PESCE CROCANTE | Filé de peixe branco do dia em crosta 50

Escolha 1 acompanhamento

PURE DI PATATE | Purê de batatas

55 PENNE AL POMODORO | Penne ao molho de tomate

VERDURE ALLA GRIGLIA | Legumes grelhados

59 PATATA RUSTICHE | Batata rústica

DOLCE

59 Piadina com creme de avelã e morango 24

66 Torta de maçã 24

Brownie de chocolate com sorvete 29

Bolo de coco 24

56 Cheesecake Clássica de New York e calda de frutas vermelhas 29

59 Tiramisù 46

Frutas da estação 19

Sorvete da casa | baunilha, chocolate ou fruta 19

60 Banana ao forno com sorvete de canela e calda de chocolate 25

54 *Todos os itens podem conter traços de glúten.*

59

Sem Glúten

56

Estacionamento: R\$ 30,00

61

54

66

66

'GERO PANINI



NÃO ALCOÓLICOS

Água Mineral	8,50
Água Panna ou S. Pellegrino 500ml	26
Refrigerante	9,50
Suco	18
Energético	28
Café	9,50
Cappuccino	11
Chá	11

CERVEJA

Stella Artois	16
Beck's	16
Corona	18
Hoegaarden Witbie	26

CLÁSSICOS

BLOODY MARY	47
Vodka Ketel One e suco de tomate temperado	

MOSCOW MULE	47
Vodka Ketel One, limão, xarope simples e espuma de gengibre	

COSMOPOLITAN	47
Vodka Ketel One, siciliano, triple-sec e suco de cranberry	

CAIPIRINHA VODKA	47
Vodka Ketel One, fruta e açúcar	

CAIPIRINHA CACHAÇA	39
Cachaça Ypióca Prata, fruta e açúcar	

GIN TÔNICA	47
Gin Tanqueray, limão siciliano, zimbro e tônica	

FITZGERALD	47
Gin Tanqueray, siciliano, xarope simples e bitter	

DRY MARTINI	47
Gin Tanqueray e vermute seco	

NEGRONI	47
Gin Tanqueray, vermute rosso e aperitivo Italiano	

WHISKY SOUR	45
Whiskey Bulleit Bourbon, limão e xarope simples	

OLD FASHIONED	47
Whiskey Bulleit Bourbon, bitter e xarope simples	

APEROL SPRITZ	47
Aperol, espumante e água com gás	

BELLINI	47
Espumante e polpa de pêssego	

CARAJILLO	52
Licor e espresso	

CLERICOT

ESPUMANTE	165
Espumante, frutas frescas, triple-sec e água com gás	

VINHO BRANCO	165
Vinho Branco, frutas frescas, triple-sec e água com gás	

VERMOUTH E BITTERS

Campari Nacional	33
Antica Formula	55
Pintemes Carpano	42

VODKA

VOA	41
Smirnoff Black	33
Smirnoff	27
Absolut	40
Ketel One	43
Belvedere	61

WHISKY

Red Label	40
Black Label	46
Bulleit	57
Ballantines	41
Jack Daniel's	43
Chivas Regal	41
The Macallan 12 Y.O.	250
Buchanan's De Luxe 12 Y.O.	49

VINHOS

 Taça Garrafa
 150ml 750ml

SPUMANTI

 Adolfo Lona Brut Rose - Charmat
 | Garibaldi | Brasil

220

 Prosecco Fasano Millesimato D.O.C.G.
 | De Faveri | 2020 | Veneto | Itália

375

Muller Thurgau Brut

52

| Rivani | Vêneto | Itália

BIANCHI

Adolfo Lona Chardonnay

215

| Garibaldi | 2020 | Brasil

Pinot Grigio Fasano

325

| Di Lenardo | 2020 | Itália

Chateau La Fleur Muscadelle Les Vins De Cru

69

| França

Máscara de Fuego Sauvignon Blanc

240

| Château Los Boldos | 2018 | Cachapoal | Chile

Compadre Chenin-Chardonnay

35

| La Agricola | 2021 | Mendoza | Argentina

Altosur Chardonnay

180

| Finca Sopenia | 2021 | Mendoza | Argentina

Andeluna Raices Chardonnay

287

| 2020 | Mendoza | Argentina

ROSSI

Sangiovese Caparzo I.G.T

294

| 2019 | Toscana | Itália

Assolato Nero d'Avola - IGT Terre Siciliane

310

| Nicosia | 2016 | Nicosia | Sicilia | Itália

Rossetti Rosso

52

| Tenute Rossetti | 2018 | Toscana | Itália

Chateau La Rose Saint - Germain

345

| 2016 | Bordeaux | França

Val da Ucha

45

| 2019 | Dão | Portugal

Mariana

257

| Herdade Do Rocim | 2020 | Alentejo | Portugal

Fincas Del Sur Malbec

187

| La Agricola | 2020 | Mendoza | Argentina

Compadre Shiraz-Malbec

35

| La Agricola | 2019 | Argentina

Altosur Malbec

207

| Finca Sopenia | 2019 | Mendoza | Argentina

Portillo Pinot Noir

320

| Bodegas Salentein | 2019 | Valle de Uco | Argentina

Orzada Carmenere

392

| Odfjell | 2018 | Valle de Maule | Chile

ROSATI

Calabuig Rosé

225

| Castillo Perelada | 2020 | Catalunha | Espanha

Nina Delle Venezie Rosé

247

| Veneto | 2020 | Italy

Jose Ignacio Pinot Noir Rosé

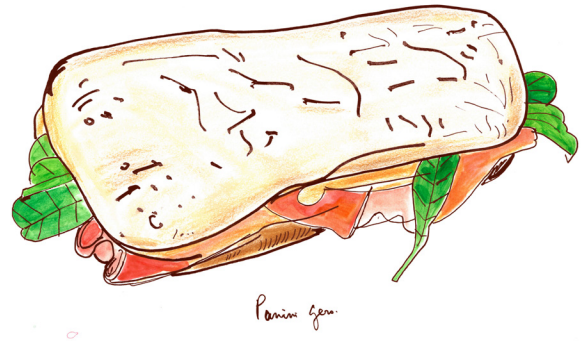
410

| 2021 | Montevideu | Uruguay

Serviço de vinho

100

'GERO PANINI



PANINI A MEZZOGIORNO

Antipasto | Piatto Principale | Dolce
Monday to friday lunch (except holidays)

FOR SHARING

Tomato with oregano and basil bruschetta

“Greci e Folzani” Parma ham with brie cheese bruschetta

Mini cheeseburger

Italian cold cuts | parma ham, mortadella, salami and bresaola

✕ Burrata with grilled vegetables

INSALATE

✕ QUINOA with green salad, eggplant, grilled zucchini, cherry tomatoes and buffalo mozzarella

✕ Caprese | Green salad with buffalo mozzarella and grape tomato

Caesar | Green salad with organic chicken, parmesan, croutons and caesar sauce

Insalata con formaggio di capra e pera | Green salad with goat cheese and pear

✕ Arugula with pupunha heart of palm and tomato

✕ Green salad with smoked salmon, olives, capers, green apple, red rice, cashew nut and lime sauce

ANTIPASTI

Salmon tartare with green salad

Polenta with mushroom and sausage

Parma ham and melon

PASTA

BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLINI with tomato sauce and basil

PENNE ALLA VODKA | spicy tomato sauce with fresh milk and vodka

FUSILLI ALLA DIAVOLA | Spicy sausage with san marzano tomato, basil and pecorino cheese

PENNE WITH Cream of mushrooms and cooked ham

PENNE ALLA BOLOGNESE

PENNE AL PESTO | basil with sheep milk cheese, parmesan, olive oil, pine nuts and walnuts

FETTUCCHINE AL RAGÙ CLASSICO | Fettuccine with beef ragù and tomato concassé

GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE | Potato gnocchi bolognese

PENNE ALL'AMATRICIANA | Penne with tomato sauce, onion and guanciale

Whole grain and gluten free pasta available

RISOTTO

85 RISOTTO CON CALAMARI E POMODORO | Squid and tomato risotto 90

RISOTTO ALLA PRIMAVERA | Vegetable risotto 88

30

PIATTI PRINCIPALI

38 POLPETTINE | Italian meatballs in tomato sauce and mashed potato 65

61 LASAGNA VERDI ALLA FASANO | Green lasagna bolognese 72

62 MEDAGLIONE DI MANZO | Beef medallion in mustard sauce and grilled vegetables 98

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | Eggplant with tomato sauce, basil and mozzarella 62

55 SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA CON FETTUCCHINE AL BURRO | Beef escalope in marsala wine sauce and fettuccine with butter sauce 75

58 PESCE DEL GIORNO ALLA MEDITERRANEA CON VERDURE GRIGLIATE | Fish of the day in mediterranean sauce with grilled vegetables 79

68 SOGLIOLA ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE Grilled sole with mashed potato 90

64 GALLETTO GRIGLIATO CON SALSA AI FUNGHI | Grilled spring chicken with mushroom sauce 78

74

CLASSIC SANDWICHES

70 HAMBURGER 61

62 CHEESEBURGER 61

68 Sandwiches are served with rustic french fries or green salad

PANINI | SANDWICH IN CIABATTA BREAD

72 Mozzarella with tomato, oregano and basil 57

65 PANINO DI ANNA zucchini, eggplant, tomato, goat cheese and oregano 55

64 BEEF CARPACCIO with parmesan, grilled tomato, arugula, mustard and balsamic vinegar 68

64 “Greci e Folzani” PARMA HAM with brie cheese, lettuce and tomato 66

69 MINI OLIVES CIABATTA with mortadela, goat cheese and basil 66

64 ROYAL HAM with mozzarella and tomato 61

64 Sandwiches are served with rustic french fries or green salad

64

PIADINE | FLATBREAD SANDWICH

CAPRESE | mozzarella with tomato, oregano and basil

GRILLED ZUCCHINI, eggplant, tomato, white cheese and oregano

“Greci e Folzani” PARMA HAM, mozzarella, arugula and tomato

BRESAOLA with lettuce, artichoke cream and parmesan

SMOKED SALMON with cream cheese, tomato and lettuce

Sandwiches are served with rustic french fries or green salad

PIZZA

Pizzas are served as from 7pm.

MARGHERITA | Tomato sauce with buffalo mozzarella and basil

CALABRESE | Tomato sauce with calabrese sausage and buffalo mozzarella

FUNGHI | Tomato sauce with paris mushroom and mozzarella

STUFFED FOCACCIA | “Greci e Folzani” Parma ham with mozzarella, tomato and arugula

VEGETARIAN | Grilled eggplant and zucchini with tomato sauce, mozzarella and parmesan

PIZZA ALLA ROMANA | Buffalo mozzarella, tomato passata, anchovy and oregano

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI | Buffalo mozzarella, tomato passata, pork loin sausage and broccoli friarielli

PIZZA ALLA GERO | Tomato passata, basil and olive oil

PEAR AND GORGONZOLA | Buffalo mozzarella, tomato passata, gorgonzola, pear and red onion

ZUCCHINI | Buffalo mozzarella, tomato passata, zucchini, pecorino Roman cheese and oregano

ARUGULA AND PARMA HAM | Buffalo mozzarella, arugula, parma ham and parmesan

MARINARA | Tomato passata, garlic and oregano

FOUR CHEESE | Tomato passata, buffalo mozzarella, gorgonzola, brie cheese and parmesan

QUATTRO STAGIONI | Buffalo mozzarella, tomato passata, Paris mushroom, Royale ham, artichoke and green olive

PANINI NAPOLETANO

57 PROSCIUTTO CRUDO,
BROCCOLI, POMODORO E MOZZARELLA 59
Parma ham, broccoli, tomato e mozzarella

55
72 SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA 58
Sausage, friarielli and mozzarella

66

MENU BAMBINI

69 SCALOPPINE GRIGLIATE | Grilled beef escalopes 48
PESCE CROCANTE | Fish of the day 50

Choose one side dish

PURE DI PATATE | Mashed potatoes
PENNE AL POMODORO | Penne with tomato sauce
VERDURE ALLA GRIGLIA | Grilled vegetables
55 PATATA RUSTICHE | Rustic french fries

59

DOLCE

59 Piadina with hazelnut cream and strawberry 24
Apple pie 24
66 Chocolate brownie with ice cream 29
Coconut cake 24
56 Classic New York cheesecake and red berry coulis 29
Tiramisù 46
Seasonal fruits 19
59 Homemade ice cream | vanilla, chocolate or fruit 19
✕ Baked banana with cinnamon ice cream and chocolate sauce 25

54 *All items may contain traces of gluten.*

59 Gluten free

56 Parking: R\$ 30,00

✕

61

54

66

66

'GERO PANINI



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Still water	8,50
Panna S. Pellegrino water 500ml	26
Soda	9,50
Fruit Juice	18
Energy drink	28
Espresso Coffee	9,50
Cappuccino	11
Tea	11

BEER LONG NECK

Stella Artois	16
Beck's	16
Corona	18
Hoegaarden Witbie	26

CLASSICS

BLOODY MARY Vodka Ketel One and seasoned tomato juice	47
MOSCOW MULE Vodka Ketel One, lime, simple syrup and ginger foam	47
COSMOPOLITAN Vodka Ketel One, siciliano, triple-sec and cranberry juice	47
CAIPIRINHA VODKA Vodka Ketel One, fruit and sugar	47
CAIPIRINHA CACHAÇA Cachaça Ypióca Prata, fruit and sugar	39
GIN & TONIC Gin Tanqueray, lemon, juniper and tonic	47
FITZGERALD Gin Tanqueray, lemon, simple syrup and bitter	47
DRY MARTINI Gin Tanqueray and dry vermouth	47
NEGRONI Gin Tanqueray, sweet vermouth and italian aperitif	47
WHISKY SOUR Whiskey Bulleit Bourbon, lime and simple syrup	45

OLD FASHIONED Whiskey Bulleit Bourbon, bitter and simple syrup	47
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco and sparkling water	47
BELLINI Prosecco and peach puree	47
CARAJILLO Licor and espresso	52

CLERICOT

16		
16	PROSECCO	165
18	Prosecco, fresh fruits, triple-sec and sparkling water	
26		
	WHITE WINE	165
	White wine, fresh fruits, triple-sec and sparkling water	

VERMOUTH AND BITTERS

	Campari Nacional	33
47	Antica Formula	55
	Pintemes Carpano	42

VODKA

47	VOA	41
	Smirnoff Black	33
	Smirnoff	27
39	Absolut	40
	Ketel One	43
	Belvedere	61

WHISKY

	Red Label	40
	Black Label	46
47	Bulleit	57
	Ballantines	41
	Jack Daniel's	43
47	Chivas Regal	41
	The Macallan 12 Y.O.	250
	Buchanan's De Luxe 12 Y.O.	49

WINE LIST

Glass Bottle
150ml 750ml

SPUMANTI

Adolfo Lona Brut Rose - Charmat
| Garibaldi | Brazil

220

Prosecco Fasano Millesimato D.O.C.G.
| De Faveri | 2020 | Veneto | Italy

375

Muller Thurgau Brut
| Rivani | Veneto | Italy

52

180

BIANCHI

Adolfo Lona Chardonnay
| Garibaldi | 2020 | Brazil

215

Pinot Grigio Fasano
| Di Lenardo | 2020 | Italy

325

Chateau La Fleur Muscadelle Les Vins De Cru
| France

69

340

Máscara de Fuego Sauvignon Blanc
| Château Los Boldos | 2018 | Cachapoal | Chile

240

Compadre Chenin-Chardonnay
| La Agricola | 2021 | Mendoza | Argentina

35

135

Altosur Chardonnay
| Finca Sopenia | 2021 | Mendoza | Argentina

180

Andeluna Raices Chardonnay
| 2020 | Mendoza | Argentina

287

ROSSI

Sangiovese Caparzo I.G.T
| 2019 | Toscana | Italy

294

Assolato Nero d'Avola - IGT Terre Siciliane
| Nicosia | 2016 | Nicosia | Sicilia | Italy

310

Rossetti Rosso

52

| Tenute Rossetti | 2018 | Toscana | Italy

Chateau La Rose Saint - Germain

345

| 2016 | Bordeaux | France

Val da Ucha

45

| 2019 | Dão | Portugal

Mariana

257

| Herdade Do Rocim | 2020 | Alentejo | Portugal

Fincas Del Sur Malbec

187

| La Agricola | 2020 | Mendoza | Argentina

Compadre Shiraz-Malbec

35

| La Agricola | 2019 | Argentina

Altosur Malbec

207

| Finca Sopenia | 2019 | Mendoza | Argentina

Portillo Pinot Noir

320

| Bodegas Salentein | 2019 | Valle de Uco | Argentina

Orzada Carmenere

392

| Odfjell | 2018 | Valle de Maule | Chile

ROSATI

Calabuig Rosé
| Castillo Perelada | 2020 | Catalunya | Spain

225

Nina Delle Venezie Rosé

247

| Veneto | 2020 | Italy

Jose Ignacio Pinot Noir Rosé

410

| 2021 | Montevideo | Uruguay

Corkage Fee

100