



Chef
Eric Berland

Couvert Opcional R\$40,00
MINI PÃO ITALIANO, MINI BAGUETTE 7 GRÃOS, GRISSINI, PATÊ DE RICOTA,
PATÊ DE FÍGADO DE 'GALINHA E MANTEIGA

R\$

È ARRIVATO IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

CROSTINO DI PANE CON UOVO E TARTUFO	950,00
TARTARE DI MANZO CON TARTUFO	930,00
CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO	1.010,00
CAPELLI D'ANGELO AL BURRO CON TARTUFO	1.010,00
GNOCCHI AL BURRO CON TARTUFO	1.010,00
TAJARIN CON FONDUTA E TARTUFO	1.010,00
FETTUCCINO AL BURRO CON TARTUFO	1.010,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANO CON TARTUFO	1.010,00

CLÁSSICOS FRANCESES

ENTRÉE

SALADE CAESAR ALFACE AMERICANA COM CROUTONS, ALHO, ALICHE E PARMESÃO	79,00
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRES CHAUD SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA AQUECIDO	89,00
COCKTAIL DE CREVETTES COQUETEL DE CAMARÕES	129,00
TERRINE DE FOIE GRAS AVEC MOUTARDE DE CRÉMONE TERRINE DE FOIE GRAS COM COM MOSTARDA DE CREMONA	166,00
ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE ESCARGOTS COM MANTEIGA, ALHO E SALSINHA	110,00
SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS SOUFFLÉ DE QUEIJO DE CABRA	97,00
OEUF Á LA FLORENTINE OVO POCHÉ COM ESPINAFRE	62,00
SOUPE Á L'OIGNON SOPA DE CEBOLA GRATINADA	82,00
SOUPE DES MOULES AU SAFRAN CREME DE MARISCOS COM AÇAFRÃO E LEGUMES	92,00

OMELLETE

OMELETTE CAPRESE OMELETE DE QUEIJO E TOMATE COM SALADA VERDE	89,00
OMELETTE FORESTIÈRE OMELETE DE COGUMELOS MISTOS COM SALADA VERDE	89,00
OMELETTE ROSSINI OMELETE DE TRUFA NEGRA E FOIE GRAS COM SALADA VERDE	189,00

POISSON

FILET DE MERLU À LA NIÇOISE PESCADA AMARELA GRElhADA COM TÔMATE, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS	163,00
HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE HADDOCK DEFUMADO AO MOLHO AMANTEIGADO DE LIMÃO E PURÉ DE BATATAS	226,00
FILET DE SOLE À L'ORANGE FILÉ DE LINGUADO GRElhADO AO MOLHO DE LARANJA	161,00
CREVETTES À LA PROVENÇALE CAMARÕES À PROVENÇAL COM MANTEIGA DE ALHO E SALSINHA	233,00
BAR CROUSTILLANT AUX AMANDES ET FONDUE D'ENDIVES ROBALO EM CROSTA DE AMÊNDOAS COM ENDÍVIAS CREMOSAS	183,00
THON AUX AGRUMES RISOTTO AU CITRON CONFIT ATUM COM FRUTAS CÍTRICAS E RISOTTO DE LIMÃO EM CONSERVA	186,00

VIANDE

R\$

STEAK TARTARE TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON	153,00
FILET AU POIVRE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE PIMENTA DO REINO	169,00
COQ AU VIN FRANGO AO VINHO TINTO COM CHAMPIGNON	169,00
BLANQUETTE DE VEAU CARNE DE VITELA COM MOLHO DE CHAMPIGNON, CENOURA E ASPARGOS	174,00
GIGOT À LA PARIGI PERNIL DE CORDEIRO ASSADO POR 7 HORAS	174,00
TOURNEDOS ROSSINI FILÉ MIGNON COM FOIE GRAS E MOLHO DE TRUFAS NEGRAS	203,00
CANARD À LA PRESSE TOUR D'ARGENT PATO À MANEIRA DO "LA TOUR D'ARGENT"	210,00
ENTRECÔTE ET SA MOUSSE DE FOIE GRAS BIFE ANCHO GRElhADO NA BRASA E MOUSSE COM FIGADO DE PATO	239,00

CLÁSSICOS ITALIANOS

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINJELA A PARMEGIANA GRATINADA COM MOLHO DE TOMATE E MOZZARELLA DE BÚFALA	82,00
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATE DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI	92,00
INSALATA DI CALAMARETTI "BABY" LULAS GRElhADAS COM SALADA VERDE	88,00
TONNO FRESCO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE SICILIANO FINAS FATIAS DE ATUM COM AZEITE EXTRA VIRGEM E LIMÃO SICILIANO	108,00
FREGULA CON FOIE GRAS FREGULA DE SEMOLA COM FOIE GRAS E MOLHO DE TRUFAS NEGRAS	177,00
BACCALÁ MANTECATO BACALHAU COM PURÉ DE BATATAS, ALHO PORÓ E AZEITE EXTRA VIRGEM	95,00
MINISTRONE DI VERDURE CLÁSSICA SOPA DE LEGUMES	78,00
LENTICCHIE FRANCESE CON COTECCHINO LENTILHAS VERDES "DU PUY DE DÔME" COM COTECCHINO	87,00
POLENTA AL BRIE POLENTA COM BRIE GRATINADO	79,00
TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA TARTAR DE SALMÃO DEFUMADO COM ERVAS FRESCAS E SALADA VERDE	88,00

**MASSAS ARTESANAIS FASANO
PRODUTO ITALIANO**

SPAGHETTINI PROFONDO MARE SPAGHETTINI COM LULA, CAMARÃO, VÔNGOLE E MOLHO DE TOMATE	163,00
LINGUINE CON VONGOLE ALLA POSILLIPO LINGUINE COM MOLHO DE VÔNGOLE À "POSILLIPO"	125,00
TAGLIOLINI NERO DI SEPIA CON POMODORI SECCHI E PESTO DI BASILICO TAGLIOLINI EM TINTA DE LULA COM TOMATE SECO E PESTO DE MANJERICÃO	129,00

PASTA

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE GNOCCHI DE BATATA COM MOLHO BOLOGNESE	99,00
RAVIOLI ALLA PIEMONTESE RAVIOLI DE VITELA COM MOLHO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS	116,00
RAVIOLI AL BRIE RAVIOLI DE BRIE COM RÚCULA, PARMESÃO E PINOLI	108,00



Chef
Eric Berland

<i>RISOTTI</i>	R\$	<i>DOLCI</i>	R\$
RISOTTO CONTADINO RISOTTO DE FEIJÃO BRANCO COM LINGUIÇA TOSCANA E VINHO TINTO	158,00	PETIT GÂTEAU AU CITRON (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS) PETIT GATEAU DE AMÊNDOAS COM CHOCOLATE BRANCO E RECHEIO DE LIMÃO	48,00
RISOTTO DI GAMBERI E CALAMARI AL POMODORO RISOTTO DE CAMARÃO E LULA AO TOMATE	175,00	SPUMA DI MANGO "ESPUMA" DE MANGA COM HORTELÃ	40,00
RISOTTO AI FUNGHI CÈPES RISOTTO DE COGUMELO	161,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLES COM CREME DE GIANDUIA, SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE	55,00
RISOTTO CON QUAGLIA E RADICCHIO ROSSO RISOTTO DE CODORNA DESFIADA COM RADICCHIO E VINHO TINTO	159,00	RIZ AU LAIT "PARIS" ARROZ ARBORIO DOCE E FAVAS DE BAUNILHA COM CALDA DE FRAMBOESA OU CHOCOLATE	40,00
RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO RISOTTO DE AÇAFRÃO COM RAGÙ DE OSSOBUCCO	183,00	TARTE TATIN MASSA CROCANTE COM MAÇÃ VERDE CARAMELIZADA E SORVETE DE CREME	56,00
PESCI E CARNI		VANILLA MERINGUE PÃO DE LÓ RECHEADO DE CREME DE BAUNILHA COM MERENGUE DE LIMÃO QUEIMADO	48,00
MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSA AL GORGONZOLA DOLCE MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA SUAVE E BATATA SAUTÉE	184,00	TORTA DI CIOCCOLATO TORTA SABLÉE DE CHOCOLATE COM GANACHE DE CHOCOLATE E SORVETE DE BAUNILHA	48,00
PICCATA AL LIMONE ESCALOPE DE MIGNON AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO	165,00	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	61,00
COSTOLETTA DI VITELLO MILANESE ALLA FASANO COSTOLETTA DE VITELA À MILANESA FASANO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO	178,00	BONET TRADICIONAL PUDIM ITALIANO DE AMARETTO	48,00
BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE E PATATE BACALHAU NO VAPOR COM TOMATES, AZEITONAS, CEBOLAS, ALCAPARRAS E BATATAS	237,00	CREMA DI MASCARPONE VARIEGATO CREME DE MASCARPONE COM CALDA DE CHOCOLATE	67,00
GAMBERONI CON ZENZERO, CREMA E VINO BIANCO CAMARÕES GRELHADOS AO VINHO BRANCO COM GENGIBRE	233,00	MILLEFOGLIE CLASSIQUE MIL FOLHAS COM CREME DE BAUNILHA	48,00
		CRÊPE À LA CONFITURE DE LAIT PANQUECAS COM DOCE DE LEITE	49,00
		CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA CREME CARAMELIZADO AROMATIZADO COM FAVA DE CUMARÚ	48,00
		SOUFFLÉ AU CHOCOLAT (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS) SOUFFLÉ DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME	56,00
		GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES SORVETE CREMOSO ACOMPANHADO DE MERENGUE DE BAUNILHA E PRALINÉ DE AVELÃ	35,00



Chef
Eric Berland

Optional Couvert R\$40,00

MINI ITALIAN BREAD, SEVEN GRAINS MINI BAGUETTE, GRISSINI, RICOTTA PATÉ,
CHICKEN LIVER PATÉ AND BUTTER

È ARRIVATO IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

CROSTINO DI PANE CON UOVO E TARTUFO	950,00
TARTARE DI MANZO CON TARTUFO	930,00
CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO	1.010,00
CAPELLI D'ANGELO AL BURRO CON TARTUFO	1.010,00
GNOCCHI AL BURRO CON TARTUFO	1.010,00
TAJARIN CON FONDUTA E TARTUFO	1.010,00
FETTUCCINO AL BURRO CON TARTUFO	1.010,00
RISOTTO ALLA PARMIGIANO CON TARTUFO	1.010,00

FRENCH CLASSICS

ENTRÉE

SALADE CAESAR LETTUCE WITH CROUTONS, GARLIC, ANCHOVIES AND PARMESAN	79,00
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRES CHAUD GREEN SALAD WITH WARM GOAT CHEESE	89,00
COCKTAIL DE CREVETTES SHRIMPS COCKTAIL	129,00
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON GELÉE AU PORTO FOIE GRAS TERRINE WITH PORT WINE JELLY	166,00
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE ESCARGOTS WITH GARLIC, PARSLEY AND BUTTER	110,00
SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS GOAT CHEESE SOUFFLÉ	97,00
OEUF À LA FLORENTINE POUCHED EGGS WITH GRILLED SPINACH	62,00
SOUPE À L'OIGNON FRENCH ONION SOUP	82,00
SOUPE DES MOULES AU SAFRAN MUSSELS, SAFFRON AND VEGETABLES CREAM	92,00

OMELLETE

OMELETTE CAPRESE CHEESE AND TOMATO OMELETTE WITH GREEN SALAD	89,00
OMELETTE FORESTIÈRE ASSORTED MUSHROOM OMELETTE WITH GREEN SALAD	89,00
OMELETTE ROSSINI BLACK TRUFFLE AND FOIE GRAS OMELETTE WITH GREEN SALAD	189,00

POISSON

FILET DE MERLU À LA NIÇOISE GRILLED HAKE FISH WITH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS	163,00
HADDOCK POCHÉ, BEURRE CITRON ET SA PURÉE SMOKED HADDOCK WITH LEMON BUTTERED SAUCE AND MASHED POTATOES	226,00
FILET DE SOLE À L'ORANGE FILLET OF SOLE WITH ORANGE SAUCE	161,00
CREVETTES À LA PROVENÇALE PROVENÇAL STYLE SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER AND PARSLEY	233,00
BAR CROUSTILLANT AUX AMANDES ET FONDUE D'ENDIVES SEA BASS IN ALMONDS CRUST AND CREAMY ENDIVES	183,00
THON AUX AGRUMES RISOTTO AU CITRON CONFIT TUNA WITH CITRUS FRUITS AND LEMON RISOTTO	186,00

VIANDE

STEAK TARTARE STEAK TARTARE WITH CAPERS, PARSLEY, DIJON MUSTARD AND GREEN SALAD	153,00
FILET AU POIVRE BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE AND FRENCH FRIES	169,00
COQ AU VIN STEWED CHICKEN IN RED WINE WITH MUSHROOM AND CHIVES	149,00
BLANQUETTE DE VEAU VEAL STEW WITH MUSHROOM, CARROTS AND ASPARAGUS CREAMY SAUCE	177,00
GIGOT À LA PARIGI SEVEN HOUR ROASTED LAMB LEG WITH POLENTA	174,00
TOURNEDOS ROSSINI BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS, BLACK TRUFFLE SAUCE AND ROSTI POTATO	203,00
CANARD À LA PRESSE TOUR D'ARGENT "LA TOUR D'ARGENT" ROASTED DUCK RECIPE	210,00
ENTRECOTE ET SA MOUSSE DE FOIE GRAS RIBEYE STEAK WITH FOIE GRAS MOUSSE	239,00

ITALIAN CLASSICS

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA DEEP FRIED EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA "AU GRATIN"	82,00
CARPACCIO ALLA FASANO BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	92,00
INSALATA DI CALAMARETTI GRILLED "BABY" CALAMARI WITH GREEN SALAD	88,00
TONNO FRESCO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE SICILIANO THIN SLICED FRESH TUNA WITH LEMON AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	108,00
FREGULA CON FOIE GRAS HOMEMADE FREGULA WITH FOIE GRAS AND BLACK TRUFFLE SAUCE	177,00
BACCALÀ MANTECATO COD FISH WITH MASHED POTATOES, LEEK AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	95,00
MINISTRONE DI VERDURE FRESH VEGETABLE SOUP	78,00
LENTICCHIE FRANCESE CON COTECCHINO "DU PUY" GREEN LENTILS WITH COTECCHINO	87,00
POLENTA AL BRIE POLENTA WITH BRIE AU GRATIN	79,00
TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA SMOKED SALMON TARTARE WITH FRESH HERBS AND GREEN SALAD	88,00

FASANO PASTA AUTHENTIC ITALIAN PRODUCT

SPAGHETTINI PROFONDO MARE SPAGHETTINI WITH CLAM, SHRIMP AND CALAMARI IN TOMATO SAUCE	163,00
LINGUINE CON VONGOLE ALLA POSILLIPO LINGUINE WITH CLAM AND WINE SAUCE	125,00
TAGLIOLINI NERO DI SEPIA CON POMODORI SECCHI E PESTO DI BASILICO TAGLIOLINI IN SQUID INK WITH DRIED TOMATOES AND BASIL PESTO	129,00

PASTA

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE POTATO GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE	99,00
RAVIOLI ALLA PIEMONTESE VEAL RAVIOLI WITH DRIED PORCINI MUSHROOM SAUCE	116,00
RAVIOLI AL BRIE BRIE RAVIOLI WITH ARUGULA, PARMESAN AND PINE NUTS	108,00



Chef
Eric Berland

<i>RISOTTI</i>	R\$	<i>DOLCI</i>	R\$
RISOTTO CONTADINO WHITE BEAN RISOTTO WITH TUSCAN SAUSAGE AND RED WINE	158,00	PETIT GÂTEAU AU CITRON (PREPARATION TIME UP TO 15 MINUTES) ALMOND PETIT GATEAU WITH WHITE CHOCOLATE AND LEMON FILLING	48,00
RISOTTO DI GAMBERI E CALAMARI AL POMODORO SHRIMP AND CALAMARI RISOTTO WITH TOMATO SAUCE	175,00	SPUMA DI MANGO MANGO FOAM WITH MINT TASTE	40,00
RISOTTO AI FUNGHI CÈPES CÈPES MUSHROOM RISOTTO	161,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLES WITH HAZELNUT CREAM, VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SYRUP	55,00
RISOTTO CON QUAGLIA E RADICCHIO ROSSO QUAIL RISOTTO WITH RADICCHIO AND RED WINE	159,00	RIZ AU LAIT "PARIS" SWEET ARBORIO RICE AND VANILLA BEANS WITH RASPBERRY COULIS OR CHOCOLATE SYRUP	40,00
RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO SAFFRON RISOTTO WITH OSSOBUCCO RAGÙ	183,00	TARTE TATIN FRENCH UPSIDE DOWN CARAMEL APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	56,00
PESCI E CARNI		VANILLA MERINGUE VANILLA CREAM FILLED SPONGE CAKE WITH LEMON AND VANILLA BEAN BURNT MERINGUE	48,00
MEDAGLIONI DI MANZO CON SALSA AL GORGONZOLA DOLCE BEEF TENDERLOIN WITH SWEET GORGONZOLA SAUCE AND SAUTÉED POTATO	184,00	TORTA DI CIOCCOLATO CHOCOLATE PIE WITH FRENCH SABLÉE PASTRY AND GANACHE WITH VANILLA ICE CREAM	48,00
PICCATA AL LIMONE ESCALOPE WITH LEMON SAUCE	165,00	TIRAMISÙ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER	61,00
COSTOLETTA DI VITELLO MILANESE ALLA FASANO FASANO STYLE VEAL CUTLET IN BREADCRUMBS WITH SAFFRON RISOTTO	178,00	BONET TRADITIONAL ITALIAN AMARETTO PUDDING	48,00
BACCALÀ AL VAPORE CON POMODORO, OLIVE E PATATE STEAMED COD FISH WITH TOMATOES, OLIVES, CAPERS AND POTATOES	237,00	CREMA DI MASCARPONE VARIEGATO MASCARPONE SOFT CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP	67,00
GAMBERONI CON ZENZERO, CREMA E VINO BIANCO GRILLED SHRIMPS WITH GINGER AND WHITE WINE SAUCE	233,00	MILLEFOGLIE CLASSIQUE MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM	48,00
		CRÊPE À LA CONFITURE DE LAIT "DULCE DE LECHE" CREPE	49,00
		CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA CRÈME BRULÉE WITH TONKA BEANS	48,00
		SOUFFLÉ AU CHOCOLAT (TEMPO DE PREPARO DE ATÉ 15 MINUTOS) CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM	56,00
		GLACE ET SA MERINGUE À LA VANILLE, PRALINÉ AUX NOISETTES CREAMY ICE CREAM SERVED WITH VANILLA MERINGUE AND HAZEL PRALINÉ	35,00

**CLÁSSICOS**

BLOODY MARY
VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO
VODKA KETEL ONE AND SEASONED TOMATO JUICE

R\$

45,00

COSMOPOLITAN
VODKA KETEL ONE, LIMÃO, TRIPLE-SEC
E SUCO DE CRANBERRY
VODKA KETEL ONE, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE

45,00

CAIPIRINHA | VODKA
VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR
VODKA KETEL ONE, FRUIT AND SUGAR

45,00

CAIPIRINHA | CACHAÇA
CACHAÇA YPIÓCA, FRUTA E AÇÚCAR
CACHAÇA YPIÓCA PRATA, FRUIT AND SUGAR

38,00

MOSCOW MULE
VODKA KETEL ONE, LIMÃO, XAROPE SIMPLES E ESPUMA DE GENGIBRE
VODKA KETEL ONE, LIME, SIMPLE SYRUP AND GINGER BEER

45,00

GIN TÔNICA
GIN TANQUERAY, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO
E TÔNICA
GIN TANQUERAY, LEMON, JUNIPER AND TONIC

54,00

FITZGERALD
GIN TANQUERAY, LIMÃO, XAROPE SIMPLES E BITTER
GIN TANQUERAY, LEMON, SIMPLE SYRUP AND BITTER

54,00

DRY MARTINI
GIN TANQUERAY E VERMUTE SECO
GIN TANQUERAY AND DRY VERMOUTH

54,00

NEGRONI
GIN TANQUERAY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO
GIN TANQUERAY, SWEET VERMOUTH AND ITALIAN APERITIF

54,00

BOULEVARDIER
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO
E APERITIVO ITALIANO
*WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO
AND ITALIAN APERITIF*

54,00

WHISKY SOUR
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LIMÃO
E XAROPE SIMPLES
WHISKEY BULLEIT BOURBON, LIME AND SIMPLE SYRUP

54,00

MANHATTAN
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO
E BITTER
WHISKEY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO AND BITTER

56,00

OLD FASHIONED
WHISKEY BULLEIT BOURBON, BITTERS
E XAROPE SIMPLES
WHISKEY BULLEIT BOURBON, BITTER AND SIMPLE SYRUP

54,00

APEROL SPRITZ
APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS
APEROL, PROSECCO AND SPARKLING WATER

50,00

BELLINI
ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO
PROSECCO AND PEACH PUREE

50,00

CARAJILLO
LICOR E ESPRESSO
LICOR AND ESPRESSO

50,00

RESERVE

NEGRONI TANQUERAY N° TEN

62,00

DRY MARTINI TANQUERAY N° TEN

72,00

FITZGERALD TANQUERAY N°TEN

72,00

OLD FASHIONED JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

72,00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

R\$

ÁGUA MINERAL | STILL WATER
PERRIER 330ML

11,00

25,00

S. PELLEGRINO 500ML

29,00

ACQUA PANNA 500ML

29,00

REFRIGERANTES | SODAS

11,00

TÔNICA NACIONAL | DOMESTIC TONIC WATER

11,00

TÔNICA FEVER TREE | TONIC WATER

26,00

RIVERSIDE ORIGINAL TONIC | TONIC WATER

21,00

SUCO NATURAL | FRESH JUICE

18,00

SUCO DE TOMATE | TOMATO JUICE

25,00

CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO ORFEU

10,00

CAPPUCCINO

12,00

CHÁ | TEA

10,00

CHÁ IMPORTADO | IMPORTED TEA

12,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES**CERVEJA | BEER**

STELLA ARTOIS | LAGER | 275ML | BÉLGICA

19,00

BECK'S | GERMAN LAGER | 330ML

19,00

GOOSE ISLAND IPA | AMERICAN IPA | 355ML

34,00

VODKA

SMIRNOFF | BRASIL

25,00

ABSOLUT | SUÉCIA

38,00

ABSOLUT VANILIA | SUÉCIA

37,00

WYBOROWA | POLÓNIA

29,00

STOLICHNAYA | RÚSSIA

34,00

VODKA SUPER PREMIUM

CÍROC | FRANÇA

60,00

CÍROC COCONUT | FRANÇA

60,00

CÍROC PEACH | FRANÇA

60,00

CÍROC RED BERRY | FRANÇA

60,00

KETEL ONE | HOLANDA

42,00

GREY GOOSE | FRANÇA

53,00

BELVEDERE | POLÓNIA

65,00

CACHAÇA

YPIOCA 150 | MARANGUAPE - CE

24,00

YPIOCA 160 | MARANGUAPE - CE

38,00

YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE

66,00

NEGA FULÔ CARVALHO | NOVA FRIBURGO - RJ

27,00

ESPÍRITO DE MINAS | SÃO TIAGO - MG

30,00

ANÍSIO SANTIAGO | SÃO TIAGO - MG

100,00

YAGUARA BRANCA | IVOTI - RS

21,00

YAGUARA BLENDED | IVOTI - RS

37,00

PORTO DO VIANNA PREMIUM | TURVELÂNDIA - MG

23,00

PORTO DO VIANNA TRADICIONAL | TURVELÂNDIA - MG

21,00

GRAPPA

TRADIZIONE | NONINO | FRIULI

100,00

POMOROSSO | LUIGI COPPO | PIEMONTE

118,00

ELISI | BERTA | PIEMONTE

135,00

AGUARDENTE | SPIRIT

KIRSCH | ARTHUR METZ | FRANÇA

55,00

POIRE WILLIAMS | G.E. MASSEN | FRANÇA

55,00

BAGACEIRA NETO COSTA | PORTUGAL

49,00

STEINHAEGER | SCHLICHTE | ALEMANHA

42,00



	R\$		R\$
TEQUILA		SCOTCH WHISKY STANDARD	
JOSÉ CUERVO GOLD SILVER	45,00	JOHNNIE WALKER RED LABEL	35,00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA ULTRA PREMIUM	135,00	BLACK & WHITE	34,00
		J & B RARE	34,00
SAKE		WHITE HORSE	34,00
JUN DAITI BRASIL	28,00	BALLANTINE'S FINEST	33,00
		GRANT'S	33,00
GIN		CUTTY SARK	35,00
TANQUERAY	48,00	FAMOUS GROUSE	33,00
TANQUERAY Nº TEN	69,00		
GIN TANQUERAY RANGPUR	65,00	SCOTCH WHISKY 12 Y.O.	
GIN TANQUERAY SEVILLA	65,00	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	44,00
GORDON'S	46,00	JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	57,00
BEEFEATER	48,00	BUCHANAN'S	48,00
BOMBAY	47,00	LOGAN	39,00
HENDRICK'S	74,00	OLD PARR	42,00
		OLD PARR SILVER	38,00
ARMAGNAC		DEWAR'S	39,00
CAUSSADE 10 Y.O.	96,00	CHIVAS REGAL	43,00
PRINCE DO CONDE VSOP	79,00	BALLANTINE'S	41,00
		GRANT'S	33,00
JEREZ SHERRY			
TIO PEPE	42,00	SCOTCH WHISKY PREMIUM	
		JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	246,00
RUM RON		JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O.	130,00
ZACAPA XO GUATEMALA	135,00	JOHNNIE WALKER SWING	112,00
ZACAPA 23 SOLERA GUATEMALA	76,00	JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	75,00
HAVANA 3 Y.O. CUBA	32,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	140,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O. CUBA	49,00	DIMPLE 15 Y. O.	90,00
BACARDI 8 Y.O. BAHAMAS	37,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	235,00
BACARDI CARTA BLANCA E ORO BRASIL	28,00	CHIVAS 25 Y.O.	489,00
		CHIVAS REGAL 18 Y.O.	96,00
VERMOUTH AMARO BITTER		SCOTCH WHISKY SINGLE MALT	
CAMPARI BRASIL	32,00	THE SINGLETON 12 Y.O.	55,00
MARTINI STANDARD BRASIL	26,00	CARDHU 12 Y. O. SPEYSIDE	65,00
PUNT & MES ITALIA	40,00	GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	73,00
FERNET BRANCA ARGENTINA	37,00	GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	85,00
AVERNA ITALIA	40,00	GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	130,00
NONINO ITALIA	125,00	GLENKINCHIE 10 Y.O. LOWLAND	100,00
ANTICA FORMULA ITALIA	55,00	GLENMORANGIE 10 Y.O. HIGHLAND	83,00
		GLENLIVET 12 YEARS SPEYSIDE	79,00
CONHAQUE COGNAC		BOURBON WHISKEY	
COURVOISIER VSOP	96,00	BULLEIT	55,00
HENNESSY VSOP	105,00	JACK DANIEL'S	43,00
HENNESSY XO	255,00	GENTLEMAN JACK	63,00
RÉMY MARTIN VSOP	110,00	MAKER'S MARK	62,00
RÉMY MARTIN XO	199,00	SINGLE BARREL	66,00
		JACK DANIEL HONEYS	41,00
ANISADOS ANISE FLAVORED		JIM BEAM WHITE	41,00
PERNOD FRANÇA	43,00	JIM BEAM BLACK	49,00
		IRISH WHISKEY	
LICOR LIQUEUR		JAMESON STANDARD	37,00
BAILEY'S	34,00		
AMARULA	30,00		
AMARETTO DISARONNO	35,00		
KAHLÚA	35,00		
LICOR 43	35,00		
DRAMBUIE	38,00		
PEACHTREE	32,00		
LIMONCELLO	37,00		
GRAND MARNIER	42,00		
COINTREAU	29,00		
SAMBUCA	37,00		
FRANGELICO	35,00		
CHARTREUSE VERDE	49,00		
CHARTREUSE AMARELO	49,00		
TIA MARIA	35,00		

PROCON 151

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | OPTIONAL SERVICE TAX 15%

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



PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM REAIS		SPUMANTI	GARRAFA	URUGUAI	R\$
VINI AL BICCHIERE	TAÇA	BRASIL		ALBARINO RESERVA	295,00
SPUMANTI 150ML		CAVE GEISSE BRUT 2018 PINTO BANDEIRA	220,00	BODEGA GARZON 2020 GARZON - PUNTA DEL ESTE	
ITÁLIA		CAVE GEISSE ROSE BRUT	250,00	CHILE	
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	75,00	2016 PINTO BANDEIRA		FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	207,00
DE FAVERI 2018 VENETO		CHANDON ROSE BRUT GARIBALDI	252,00	MAWIDA-FASANO 2018 VALLE CENTRAL	
FRANÇA		CHANDON EXCELLENCE BRUT GARIBALDI	368,00	CHARDONNAY RESERVA	203,00
CHAMPAGNE		ITÁLIA		VENTISQUEIRO 2020 VALE CASABLANCA	
PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	168,00	MÜLLER THURGAU BRUT RIVANI VENETO	195,00	FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA	330,00
		PINOT ROSE EXTRA DRY RIVANI TARENTINO	198,00	MAWIDA-FASANO 2016 COLCHAGUA	
		PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G.	375,00	ARGENTINA	
		DE FAVERI 2018 VENETO		COMPADRE CHENIN - CHARDONNAY	140,00
		FRANÇA CHAMPAGNE		ZUCCARDI 2021 MENDOZA	
		LANSON BRUT REIMS	693,00	FINCAS DEL SUR VIOGNIER	156,00
BIANCHI 150ML		PERRIER JOUËT GRAND BRUT EPERNAY	810,00	LA AGRICOLA 2018 SANTA ROSA - MENDOZA	
ITALIA		MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	982,00	ROSATI	
PINOT GRIGIO FASANO	65,00	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	963,00	PINOT NOIR ESTATE ROSE	215,00
DI LENARDO 2020 FRIULI		PHILIPPONNAT BRUT MAREUI SUR AY	1.260,00	BODEGAS GARZÓN 2020 URUGUAY	
ARGENTINA		DOM PERIGNON	2.917,00	ROSÉ	266,00
COMPADRE CHENIN / CHARDONNAY	34,00	MOET & CHANDON 2010 EPERNAY		VINÍCOLA THERA 2018 SÃO JOAQUIM BRASIL	
ZUCCARDI 2021 MENDOZA		KRUG GRANDE CUVÉE BRUT REIMS	3.650,00	VIOLÁ ROSÉ 2020 COTÉ DE PROVENCE	
CHILE		TAITTINGER COMTES		CHATEAU ROUBINE "CRU CLASSÉ PREMIUM"	
CHARDONNAY RESERVA	54,00	CHAMPAGNE "GRANDS CRUS"	4.078,00	ROSÉ 2019 PROVENCE FRANÇA	528,00
VENTISQUEIRO 2018 VALE CASABLANCA		BLANC DE BLANCS 2008 REIMS		ROSSI	
FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA	53,00	CHAMPAGNE ROSÉ		BRASIL	
MAWIDA-FASANO 2018 VALLE CENTRAL		LANSON BRUT ROSÉ REIMS	878,00	SYRAH "VISTA DA SERRA"	477,00
		MOET & CHANDON BRUT ROSE EPERNAY	1.029,00	GUASPARI 2018 ESPIRITO SANTO DO PINHAL	
		VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSE	1.040,00	- SÃO PAULO	
		REIMS		ITÁLIA	
ROSATI 150ML		BIANCHI		BARBARESCO D.O.C.G.	565,00
VOILÁ ROSÉ	53,00	BRASIL		CASALI DEL BARONE 2016 PIEMONTE	
2020 CÔTE DE PROVENCE		CHARDONNAY	264,00	BARBERA D'ASTI PRUNOTTO	702,00
		VINÍCOLA THERA 2017 SÃO JOAQUIM		2019 PIEMONTE	
ROSSI 150ML		SAUVIGNON BLANC	389,00	BAROLO D.O.C.G.	812,00
CHIANTI FASANO	65,00	GUASPARI 2016 ESPIRITO SANTO DO PINHAL		CASALI DEL BARONE 2016 PIEMONTE	
POGGIOTONDO 2019 TOSCANA		SÃO PAULO		VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.	414,00
FRANÇA		ITÁLIA		ZENATO 2017 VENETO	
CHÂTEAU DU GRAND PUNCH	61,00	PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE	195,00	AMARONE CLASSICO DELLA	
2016 BORDEAUX SUPERIOR BORDEAUX		LA GONDOLA 2020 SICILIA		VALPOLICELLA D.O.C.	1.551,00
BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR	68,00	PINOT GRIGIO FASANO	325,00	ZENATO 2015 VENETO	
BLASON DE BOURGOGNE 2019 BOURGOGNE		DI LENARDO 2020 FRIULI		SANGIOVESE	220,00
ARGENTINA		IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO		LE CASSINE 2018 TOSCANA	
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	34,00	I.G.P. SAN MARZANO 2018 PUGLIA	194,00	CHIANTI FASANO	325,00
LA AGRICOLA 2018 MENDOZA		ROSSETTI BIANCO IGT	187,00	POGGIOTONDO 2019 TOSCANA	
DOLCI 75ML		TENUTE TOSSETI 2020 TOSCANA		BRANCAIA TRE I.G.T.	329,00
CHÂTEAU LES COMPÈRES 2017 SAUTERNES	91,00	ZIBIBBO TERRE SICIANE	194,00	BRANCAIA 2018 TOSCANA	
		BARONE MONTALTO 2019 SICILIA		CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G.	472,00
PORTO 75ML		ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2019 SICILIA	384,00	TENUTE ROSSETI 2019 TOSCANA	
TAYLOR'S		FRANÇA		NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.	630,00
PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	66,00	"Y" CHÂTEAU D'YQUEM 2016 BORDEAUX	6.071,00	LUNADORO 2016 TOSCANA	
TAWNY	44,00	BOURGOGNE BLASON CHARDONNAY	325,00	CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.	635,00
10 ANOS	126,00	BLASON DE BOURGOGNE 2018 BOURGOGNE		BRANCAIA 2016 TOSCANA	
20 ANOS	186,00	SYLVANER HUGEL & FILS 2014 ALSACE	313,00	BRUNELLO DI MONTALCINO	
		GENTIL HUGEL & FILS 2017 ALSACE	368,00	FASANO D.O.C.G.	1.127,00
		SANCERRE LES CHASSEIGNES	879,00	PODERE BRIZIO 2013 TOSCANA	
		CLEMENT & FLORIAN BERTHIER 2017 VALE DO LOIRE		BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	1.235,00
		CHABLIS LES BEUMONTS	555,00	TENUTE POGGIOCARO 2016 TOSCANA	
		ERICE E EMMANUE DAMPT 2015 BOURGOGNE		TIGNANELLO ANTINORI 2017 TOSCANA	3.090,00
		SAINT ROMAIN BLANC "COMBE BAZIN"	1.392,00	GUADO AL TASSO	4.164,00
		DOMAINE CHASSORNEY 2018 BOURGOGNE		BOLGUERI SUPERIOR ANTINORI 2018 TOSCANA	
		CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS"	2.830,00	ORNELLAIA BOLGUERI D.O.C.	6.017,00
		LOUIS MICHEL & FILS 2018 BOURGOGNE		TERNUTA ORNELLAIA 2015 TOSCANA	
		MEURSAULT	3.129,00	SOLAIA I.G.T. ANTINORI 2017 TOSCANA	10.888,00
		PHILIPPE PACALET 2017 BOURGOGNE		PRIMITIVO A MARE IGP	190,00
		CORTON CHARLEMAGNE "GRAND CRU"	5.617,00	TERRA ROSA 2019 PUGLIA	
		LOUIS JADOT 2016 BORGOGNE		NEGROAMARO DEL SALENTO I.G.T. - BIO	295,00
		PORTUGAL		MASSO ANTICO 2019 PUGLIA	
		VALLE DE PASSOS 2017 TRÁS OS MONTES	280,00	LAGREIN DUNKEL D.O.C.	373,00
		CARM BRANCO 2018 DOURO	307,00	CANTINE DI ORA 2016 ALTO ADIGE	
		BRIDÃO RESERVA	487,00	LA BELLA SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	399,00
		FERNÃO PIRES / ARINTO ADEGA DE CARTAXO		DONNAFUGATA 2019 SICILIA	
		2015 RIBATEJO			
		ESPANHA			
		VIVANCO BLANCO	275,00		
		2019 DINASTIA VIVANCO RIOJA			



	GARRAFA		R\$		R\$
FRANÇA		PORTUGAL		MEZZE BOTTIGLIE	
LA PART DU COLIBRI CÔT	359,00	MARIANA TINTO	210,00	SPUMANTI	
DOMAINE VINCENT CAILLE 2017 LOIRE		HERDADE DO ROCIM 2019 ALENTEJO		½ MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	538,00
CHATEAU DU GRAND PUCH	247,00	FLOR DE LIS RESERVA	282,00	CHAMPAGNE FRANÇA	
2016 BORDEAUX SUPERIOR BORDEAUX		2019 LISBOA		BIANCHI	
CHÂTEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	268,00	HERDADE SÃO MIGUEL		½ ANTHILA I.G.T. DONNAFUGATA 2016 SICILIA	245,00
GRAND VIN DE BORDEAUX DUCOURT		COLHEITA SELECIONADA	290,00	ROSSI	
2016 BORDEAUX		ALEXANDRE RELVAS 2017 ALENTEJO		½ CABERNET SAUVIGNON GRAND RESERVA	136,00
CHÂTEAU MOULIN EYQUEM	345,00	BEYRA RESERVA	327,00	LA JOYA BISQUERTT 2018 COLCHAGUA CHILE	
GRAND VIN DE BORDEAUX MOSTERMANS		RUI ROBOREDO MADEIRA 2017 BEIRA INTERIOR		½ ESTEVA	211,00
2015 COTES BOURG BORDEAUX		ALUZE DOC	381,00	CASA FERREIRINHA 2019 DOURO	
2015 BORDEAUX		QUINTA DO PESSEGUEIRO 2014 DOURO		½ BOURGOGNE PINOT NOIR	251,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR	350,00	BRIDÃO COLHEITA SELECIONADA	371,00	ANDRE GOICHOT 2019 BOURGOGNE FRANÇA	
2019 BORDEAUX		TOURINGA NACIONAL ADEGA D0 CARTAXO		½ GRAND BATEAU ROUGE	214,00
CHATEAU HAUT-MYLES	396,00	2017 RIBATEJO		PAR CHATEAU BEYCHEVELLE 2016	
2016 HAUT MEDOC BORDEAUX		PAPA FIGOS CASA FERREIRINHA	473,00	BORDEAUX FRANÇA	
CHÂTEAU LES TROIS MANOIRS	446,00	2019 DOURO		½ VINÃ ALBERDI RESERVA 2015 RIOJA	281,00
CRU BOURGEOIS FRÉDRÉRIC CRUCHON ET FILS		CARM TINTO 2016 DOURO	292,00	MAGNUM	
2015 MEDOC BORDEAUX		CISTUS GRANDE RESERVA 2017 DOURO	563,00	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	
CHÂTEAU D'AURILHAC	561,00	BEYRA TINTA RORIZ	724,00	FANTINI D.O.C. MAGNUM	361,00
CRU BOURGEOIS 2012		RUI ROBOREDO MADEIRA 2017 BEIRA INTERIOR		FARNESE 2018 ABRUZZO	
HAUT MÉDOC BORDEAUX		ESTADOS UNIDOS		LA VIEILLE FERME ROUGE MAGNUM	494,00
CHÂTEAU MONTROSE	4.022,00	FOUNDER'S ESTATE PINOT NOIR	398,00	2019 RHONE FRANÇA	
GRAND CRU CLASSÉ 2012		BERINGER 2018 CALIFORNIA		CHIANTI FASANO MAGNUM	672,00
SAINT-ESTÈPHE BORDEAUX		URUGUAI		POGGIOTONDO 2019 TOSCANA	
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE		TANNAT	308,00	GRAN BATEAU ROUGE MAGNUM	691,00
COMTESSE DE LALANDE	4.487,00	BODEGA GARZON 2019		BARRIÈRE FRÈRES 2016 BORDEAUX FRANÇA	
GRAND CRU CLASSÉ 2017		GARZON - PUNTA DEL ESTE		TRAVERS DE MARCEA MAGNUM	783,00
PAUILLAC BORDEAUX		MARSELAN	308,00	DOMAINE RIMBERT 2014 LANGUEDOC	
CHATEAU HAUT-BRION	10.631,00	BODEGA GARZON 2019 GARZON- PUNTA DEL ESTE		DOLCI	
1985 PESSAC LEOGNAN BORDEAUX		CABERNET FRANC	308,00	FLORALIS MOSCATEL ORO	274,00
CHATEAU CHEVAL BLANC	10.724,00	BODEGA GARZON 2019		MIGUEL TORRES 500 ML PENEDÈS	
1976 SAINT EMILION BORDEAUX		GARZON- PUNTA DEL ESTE		½ CHÂTEAU LES COMPÈRES	348,00
CHATEAU MARGAUX	15.120,00	CHILE		2017 SAUTERNES	
2007 MARGAUX BORDEAUX		CABERNET SAUVIGNON	135,00	CHÂTEAU LES COMPÈRES	695,00
BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR	312,00	RAMIRANA 2020 VALLE CENTRAL		GRAND CRU HENGST GEWURZTRAMINER	
BLASON DE BOURGOGNE 2019 BOURGOGNE		MERLOT RESERVA	206,00	SELECTION DE GRAINS NOBLES	3.788,00
HAUTES CÔTES DE BEAUNE A.O.C	434,00	VENTISQUEIRO 2019 COLCHAGUA		JOSMEYER 1995 ALSÁCIA FRANÇA	
NUITON BEAUNOY 2019 BOURGOGNE		KALFU MOLU PINOT NOIR	254,00	CHATÉAUX D' YQUEM	8.310,00
IRANCY VILLAGE	539,00	KALFU 2020 VALLE DE LEYDA		SUR SALUCES 1998 SAUTERNES	
ERICE E EMMANUEL DAMPT 2012 BOURGOGNE		FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	502,00	TAYLOR'S	
BOURGOGNE ROUGE CUVÉE N.1	702,00	TAGUA TAGUA 2017 COLCHAGUA		PORTO CHIP DRY TAYLOR'S	505,00
DOMINIQUE LAURENT 2017 BOURGOGNE		CARMENERE ORZADA	433,00	TAWNY	319,00
GIVRY 1ER CRU-EN VEAU VIEILLES VIGNES	918,00	ODFJELL 2018 VALLE DE MAULE		10 ANOS	963,00
DOMAINE MASSE PÈRE E FILS 2016 BOURGOGNE		CABALLO LOCO N -18	1.413,00	20 ANOS	1.419,00
CHAMBOLLE MUSIGNY	2.700,00	VALDIVIESO VALLE CENTRAL			
PHILIPPE PACALET 2013 BOURGOGNE FRANÇA		ALMAVIVA	3.700,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%	
CORTON GRAND CRU "LES PERRIERES"	3.926,00	CONCHA Y TORO - BARON DE ROTHSCHILD		15% SERVICE TAX NOT INCLUDED	
PIERRE GIRARDIN 2018 BOURGOGNE		2018 MAIPO		PROCON 151	
CÔTES DU RHÔNE	559,00	CHADWICK	7.701,00	SE BEBER NÃO DIRIJA	
E.GUIGAL 2016 RHONE		VINEDO CHADWICK 2017 VALLE DO MAIPO		DON'T DRINK AND DRIVE	
COTIÉ - RONIÉ	2.187,00	ARGENTINA		SERVIÇO DE VINHO CORKAGE FEE: 120,00	
BRUNET ET BLOND 2017 RHONE		COMPADRE SHIRAZ - MALBEC	140,00		
ESPAÑA		LA AGRICOLA 2019 MENDOZA			
BORSAO SELECCION GARNACHA	229,00	COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	140,00		
BODEGAS BORSAO 2019 CAMPOS DE BORJA		LA AGRICOLA 2018 MENDOZA			
RAMON BILBAL CRIANZA 2017 ESPAÑA	294,00	FINCAS DEL SUR MALBEC	221,00		
MIO DE M.O	380,00	LA AGRICOLA 2020 VALLE DO UCO - MENDOZA			
VINDIMIA SELECCIONADA 2017 TORO		BENMARCO MALBEC	352,00		
GRAN CORONAS RESERVA CABERTET	451,00	SUSANA BALBO 2019 VISTA FLORES - VALLE DO UCO			
SAUVIGNON		TRADICION RED BLEND SUSANA BALBO	288,00		
TORRES 2014 PERNEDES		2020 AGRELLO			
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	858,00	LAS PILETAS MALBEC	337,00		
TREMPANILLO		LA AGRICOLA 2017 VALLE DO UCO - MENDOZA			
2016 RIOJA		MALBEC RESERVA	610,00		
CASTILLO Y GAY GRAN		ALTOS LAS HORMIGAS 2018 VALLE DO UCO			
RESERVA ESPECIAL	4.457,00	BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	845,00		
MARQUES DE MURRIETA 2010 RIOJA		VINA COBOS 2017 LUJAN DE CUYO			
PERPETUAL MIGUEL TORRES	1.393,00				
2016 PRIORAT					



PANETTONE ANTICA RICETTA FASANO – R\$ 240,00

RELEITURA DE UMA ANTIGA RECEITA DE FAMÍLIA, COM UMA COMBINAÇÃO AUTÊNTICA DE AROMAS E SABORES. SUA MASSA SEGUE O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO NATURAL POR MAIS DE 72 HORAS, COM INGREDIENTES ESPECIAIS COMO AS UVAS PASSAS DO TIPO SULTANA, MEL ITALIANO E FRUTAS SECAS.

PANETTONE FASANO TRADIZIONALE – R\$ 169,00

RECEITA CLÁSSICA, QUE SEGUE O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA, COM MASSA CLARA TRADIZIONAL 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\$ 169,00

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



FASANO

Gastronomia dal 1902