

# FASANO

## MEZZOGIORNO

R\$ 110,00

### COUVERT

PÃO RÚSTICO, MANTEIGA E PATÊ DO DIA  
*RUSTIC BREAD, BUTTER AND PATE OF THE DAY*

### ANTIPASTI | INSALATI

⑩ ✕ INSALATA VERDE CON MOZZARELLA, POMODORI, OLIVE E PESTO  
SALADA VERDE COM MOZZARELLA, TOMATE, AZEITONA DESIDRATADA E PESTO DE MANJERICÃO  
*GREEN SALAD WITH MOZZARELLA, TOMATO, DRIED OLIVES AND BASIL PESTO* 160G

✕ POLENTA CON GORGONZOLA GRATINATE  
POLENTA COM GORGONZOLA GRATINADA  
*POLENTA WITH GORGONZOLA AU GRATIN* 160G

✕ POLENTA CON BRIE  
POLENTA COM QUEIJO BRIE  
*POLENTA WITH BRIE* 100G

⑩ ✕ TARTARE DI SALMONE ALLA SENAPE  
TARTAR DE SALMÃO COM MOSTARDA EM GRÃOS  
*SALMON TARTARE WITH WHOLE GRAIN MUSTARD* 80G

⑩ ✕ TARTARE DI TONNO CON POMODORI E CETRIOLO  
TARTAR DE ATUM COM TOMATE E PEPINO  
*TUNA TARTARE WITH TOMATO AND CUCUMBER* 80G

CARPACCIO DI PESCE CON POMODORI  
CARPACCIO DE PEIXE BRANCO COM TOMATE, CEBOLINHA E RÚCULA  
*WHITE FISH CARPACCIO WITH TOMATO, GREEN ONION AND ARUGULA* 60G

⑩ ✕ CARPACCIO DI MANZO AL PESTO  
CARPACCIO DE CARNE COM FOLHAS VERDES AO MOLHO PESTO  
*BEEF CARPACCIO CARPACCIO WITH GREEN LEAVES IN PESTO SAUCE* 60G

⑩ INSALATA CAESAR  
SALADA CAESAR COM ALFACE AMERICANA, FRANGO E CROUTONS  
*CAESAR SALAD WITH ICEBERG LETTUCE, CHICKEN AND CROUTONS* 60G

### PIATTO PRINCIPALI | MAIN COURSE

TORTELLI DI RICOTTA CON SALSIA BIANCA ALLE NOCI  
TORTELLI DE RICOTA AO MOLHO BRANCO E NOZES  
*RICOTTA TORTELLI WITH WHITE SAUCE AND WALNUT* 350G

CANNELLONI DI MANZO CON MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA  
CANNELLONI DE CARNE COM ACELGA E MOZZARELLA D BÚFALA DEFUMADA  
*BEEF CANNELLONI WITH CHARD AND SMOKED BUFFALO MOZZARELLA* 400G

⑩ ✕

GNOCCHI CON MOZZARELLA DI BUFALO AL POMODORO  
GNOCCHI COM MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO  
*GNOCCHI WITH BUFFALO MOZZARELLA IN TOMATO AND BASIL SAUCE* 400G

RAVIOLI DI BURRATA AL POMODORO E FUNGHI  
RAVIOLI DE BURRATA COM MOLHO DE TOMATE E CHAMPIGNON AO PERFUME DE LIMÃO  
*BURRATA RAVIOLI IN TOMATO AND MUSHROOM SAUCE WITH LEMON AROMA* 380G

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE  
FREGOLA COM LAMBRETA, SARNAMBI E VERMELHO  
*FREGOLA WITH LAMBRETA, SARNAMBI AND BULLSEYE FISH* 400G

⑩ RAVIOLI DI GRANCHIO AL POMODORO  
RAVIOLI DE SIRI AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO  
*CRAB RAVIOLI WITH TOMATO AND BASIL SAUCE* 380G

⑩ SPAGHETTI CON GAMBERI, MELANZANE E POMODORO  
SPAGHETTI COM CAMARÃO, BERINJELA E TOMATE  
*SPAGHETTI WITH SHRIMP, EGGPLANT AND TOMATO* 400G

RONDELLI GRATINATO CON PROSCIUTTO E RICOTTA  
RONDELLI GRATINADO COM PRESUNTO CRÚ E RICOTA  
*RONDELLI AU GRATIN WITH HAM AND RICOTTA* 400G

TAGLIOLINI ALL'AMATRICIANA  
TAGLIOLINI AO MOLHO DE TOMATE, PANCETTA E QUEIJO PECORINO  
*TAGLIOLINI WITH TOMATO SAUCE, PANCETTA AND PECORINO CHEESE* 400G

COSTINE DI MAIALE CON COUSCOUS ALLA MAROCCHINA  
COSTELINHA SUÍNA EM BAIXA TEMPERATURA COM COUSCOUS MARROQUINO.  
*LOW TEMPERATURE PORK COSTELINHA WITH MOROCCAN COUSCUS* 300G

SOGLIOLA ALLA SALSIA DI FUNGHI  
CHAMPIGNON, CAPPERI E SARNAMBI CON VERDURE GRIGLIATE  
LINGUADO COM MOLHO DE CHAMPIGNON, ALCAPARRAS E SARNAMBI  
COM LEGUMES GRELHADOS  
*SOLE WITH CHAMPIGNON SAUCE, CAPERS AND SARNAMBI WITH GRILLED VEGETABLES* 300G

## DOLCI

SEMIFREDDO DI LICURI  
SEMIFREDDO DE LICURI  
*LICURI SEMIFREDDO* 120G

BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO  
BROWNIE COM SORVETE  
*BROWNIE WITH ICE CREAM* 130G

PETIT GATEAU AL DOLCE DI LATTE  
PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE  
*CARAMEL DULCE DE LECHE PETIT GATEAU* 180G

MOUSSE AL CIOCCOLATO  
MOUSSE CHOCOLATE  
*CHOCOLATE MOUSSE* 140G

AMBROSIA  
GREEK MILK DESSERT 140G

CHEESECAKE ALLA GUAVA  
CHEESECAKE DE GOIABA  
*GUAVA CHEESECAKE* 140G

GELATO DELLA CASA  
SORVETE DA CASA  
*HOMEMADE ICE CREAM* 140G

SORBET DEL GIORNO  
SORBET DO DIA  
*SORBET OF THE DAY* 140G

FRUTTA DEL GIORNO  
FRUTA DO DIA  
*FRUIT OF THE DAY* 120G

### PIATTO PRINCIPALI | MAIN COURSE R\$ 85,00

GNOCCHI DI PATATE ALLA SALSIA BIANCA E GAMBERI  
GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO BRANCO E CAMARÃO  
*POTATO GNOCCHI WITH WHITE SAUCE AND SHRIMP* 400G

RISOTTO DI GAMBERI E ZUCCHINE  
RISOTTO DE CAMARÃO E ABOBRINHA  
*SHRIMP AND ZUCCHINI RISOTTO* 500G

STUFATO DI FRUTTI DI MARE CONRISO BIANCO  
PANELINHA DE POLVO, CAMARÃO E LULA AO MOLHO DE TOMATE  
E AZEITONA COM BATATA E ARROZ BRANCO  
*SEAFOOD STEW WITH OCTOPUS, SHRIMP AND SQUID IN TOMATO AND OLIVE SAUCE WITH POTATO AND WHITE RICE* 200G

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE CALABRESE  
CONTRA FILÉ GRELHADO AO MOLHO DE ERVAS FINAS COM BATATA CALABRESA AO FORNO  
*BEEF SIRLOIN WITH HERB SAUCE, ROASTED POTATO CALABRESE SAUSAGE* 200G

### SELEÇÃO BAIANA | POR TEREZA PAIM

MOQUECA DE SIRI CATADO  
BRAZILIAN CRAB STEW 200G

✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

⑩ SEM LACTOSE | DAIRY FREE

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 13%  
PROCON BAHIA (71) 3116 0567  
NÃO ACEITAMOS CHEQUES