

'GERO

MENU INVERNO

CREMA DI PATATE E POLIPO CROCCANTE, POMODORINI GIALLI E POLVERE DI OLIVE NERE	98,00
CREME DE BATATA E POLVO CROCANTE, TOMATINHOS AMARELOS E AZEITONAS PRETAS EM PÓ <i>CREAM OF POTATO AND CRISPY OCTOPUS, YELLOW BABY TOMATOES AND BLACK OLIVE POWDER</i>	
ZUPPA DI PESCE AL PROFUMO DI ZENZERO IN CROSTA DI PANE ITALIANO	130,00
SOPA DE PEIXE AO PERFUME DE GENGIBRE NO PÃO ITALIANO <i>FISH SOUP WITH GINGER AROMA IN ITALIAN BREAD BOWL</i>	
RISOTTO AL RADICCHIO CON VINO ROSSO E TALEGGIO	140,00
RISOTTO COM RADICCHIO COM VINHO TINTO E QUEIJO TALEGGIO <i>RADICCHIO RISOTTO WITH RED WINE AND TALEGGIO CHEESE</i>	
FILETTO DI PESCATRICE AL CRUDO DI PARMA SU BIETA COSTA E SALSA AL LIMONE SICILIANO	136,00
FILÉ DE TAMBORIL ENVOLTO EM PRESUNTO DE PARMA COM COUVE REFOGADA E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO <i>MONKFISH FILLET WRAPPED IN PARMA HAM WITH SAUTEED KALE AND SICILIAN LEMON SAUCE</i>	
COSTOLETTE DI CINGHIALE ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI ZUCCA E PATATA DOCE, SALSA AL VINO ROSSO E MOSTARDA DI CREMONA	158,00
CARRÉ DE JAVALI GRELHADO COM PURÈ DE ABÓBORA E BATATA DOCE AO MOLHO DE VINHO TINTO E MOSTARDA DE CREMONA <i>GRILLED WILD BOAR RACK WITH MASHED PUMPKIN AND SWEET POTATO IN RED WINE AND CREMONA FRUIT MUSTARD</i>	
TORTINO GENOVESE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE CON GELATO ALLA VANIGLIA	49,00
PETIT GATEAU QUENTE AO CHOCOLATE MEIO AMARGO E AMÊNDOAS COM SORVETE DE BAUNILHA <i>WARM PETIT GATEAU WITH BITTERSWEET CHOCOLATE AND ALMOND WITH VANILLA ICE CREAM</i>	

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE
R\$ 145,00

VÁLIDO NO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA
A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)

MONDAY TO FRIDAY LUNCH
(EXCEPT HOLIDAYS)

ANTIPASTI

X INSALATA CAPRESE

SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA,
TOMATE E MANJERICÃO
GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA,
TOMATO AND BASIL

Ⓢ CARPACCIO DI TONNO

X CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO
TUNA CARPACCIO WITH LEMON

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BERINJELA ALLA PARMEGIANA
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA

Ⓢ MINISTRONE DI VERDURE

X SOPA DE LEGUMES FRESCOS
V FRESH VEGETABLE SOUP

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 24,00

SELEÇÃO DE PÃES E GRISSINI COM MANTEIGA,
PATÉ DE TOMATE SECO E CREAM CHEESE COM ERVAS
ASSORTED BREAD AND GRISSINI WITH BUTTER, SUN DRIED
TOMATO PATE AND CREAM CHEESE WITH HERBS

PASTA

PASTA DEL GIORNO

MASSA DO DIA
PASTA OF THE DAY

LINGUINE ALLE VONGOLE

LINGUINE COM VÔNGOLES
LINGUINE WITH CLAMS

SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA

SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA
E GUANCIALE
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE, ONION AND GUANCIALE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO
E GUANCIALE
SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA

AL POMODORO E BASILICO
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO
DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH FRESH TOMATO SAUCE
AND BASIL

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA

TORTELLI DE ABÓBORA COM AMARETTO NA
MANTEIGA E AMÊNDOAS
PUMPKIN WITH AMARETTO TORTELLI IN BUTTER
AND ALMONDS SAUCE

GNOCCHI AL GORGONZOLA

GNOCCHI DE BATATA AO MOLHO DE GORGONZOLA
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE

RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI

RAVIOLI COM CARNE DE VITELA AO MOLHO
DE COGUMELOS
VEAL RAVIOLI WITH MUSHROOMS SAUCE

LASAGNA VERDE ALLA FASANO

LASAGNA VERDE A BOLONHESA
GREEN LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE

RISOTTI

RISOTTO PRIMAVERA

RISOTTO DE LEGUMES
VEGETABLES RISOTTO

RISOTTO DI CALAMARI AL POMODORO

RISOTTO COM LULA E TOMATE
SQUID AND TOMATO RISOTTO

RISOTTO PARMIGIANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO

RISOTTO DE PARMESÃO COM RAGÙ DE OSSOBUCCO
PARMESAN RISOTTO WITH OSSOBUCCO RAGÙ

PIATTI DIVERSI

PESCE DEL GIORNO

PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

PEITO DE FRANGO ORGÂNICOS COM LEGUMES
GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES

X TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO

FILE MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS COM
RÚCULA E GRANA PADANO
GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN

SCALOPPE DI MANZO AL MARSALA

ESCALOPE DE FILET MIGNON COM MOLHO
DE VINHO MARSALA
BEEF SCALLOP IN MARSALA WINE SAUCE

PICCATA AL LIMONE

ESCALOPE DE CARNE AO LIMÃO SICILIANO
BEEF SCALLOP IN LIME SAUCE

BATTUTA DI MANZO AL PEPE NERO

BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE
PIMENTAS NEGRAS E ALECRIM
GRILLED BEEF FILET IN BLACK PEPPER WITH ROSEMARY SAUCE

SPALLA D'AGNELLO AL FORNO

PALETA DE CORDEIRO ASSADA AO FORNO
ROASTED LAMB LEG

DOLCI

CREME CAMEL

PUDIM DE CARAMELO
CAMEL PUDDING

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE MORANGO
PANNA COTTA WITH STRAWBERRY COULIS

TORTA DI LIMONE

TORTA DE LIMÃO
LEMON TART

MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO

MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE
MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRE CREAM

X MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA

SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO
MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM

X GELATI

SORVETE FASANO
FASANO ICE CREAM

Ⓢ SORBETTI

X SORBET FASANO
V FASANO SORBET

Ⓢ FRUTTA FRESCA

X FRUTAS DA ESTAÇÃO
V SEASONAL FRUIT

X SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

Ⓢ SEM LACTOSE | DAIRY FREE

V VEGANO | VEGAN

TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.
ALL ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.

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

NÃO ACEITAMOS CHEQUES
WE DON'T ACCEPT CHECKS

PROCON 151

SUNAB 198

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

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

'GERO

	R\$		R\$		R\$
BOLLITO MISTO*	165,00	TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO	94,00	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	142,00
COZIDO ITALIANO COM CARNES VARIADAS, COTECHINO E LEGUMES		TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS		COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO	
SALSA VERDE		Ⓢ FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO	96,00	FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO	154,00
MOLHO VERDE COM SALSINHA, CEBOLINHA, PEPINO CONSERVADO NO VINAGRE, PÃO DE MIGA, ALICHE, ALCAPARRAS, CLARA DE OVO COZIDO E ALHO		FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS		FILET MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA	
CREN		RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI	98,00	OSSOBUCO ALLA MENECHINA	140,00
MOLHO COM RAIZ FORTE RALADA CONSERVADA NO VINAGRE		RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS		OSSOBUCO DE VITELA ASSADO COM RISOTO AO AÇAFRÃO	
PEARÁ		GNOCCHI AL GORGONZOLA	78,00	✕ FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI	198,00
MOLHO À BASE DE TUTANO, CALDO DE CARNE, FARINHA DE ROSCA E PIMENTA DO REINO MOÍDA		POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE		FILE MIGNON AO VINHO MADEIRA COM TRUFA NEGRA E FOIE GRAS	
MOSTARDA DI CREMONA		Ⓢ TROFFIE CON RAGU DI ANITRA	84,00	COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO	171,00
FRUTAS CRISTALIZADAS COM CALDA DE MOSTARDA		TROFFIE COM RAGÙ DE PATO		COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO	
* DISPONÍVEL AOS DOMINGOS, DAS 12H ÀS 16H		Ⓢ PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO	98,00		
		PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO		DOLCI	
ANTIPASTI		TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA	92,00	SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA	44,00
✕ Ⓢ CARPACCIO FASANO	74,00	FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SALVIA		TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÁ VERDE MORNÁ COM SORVETE DE CANELA	
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE		PASTA DI GRANO DURO		TORTA DI LIMONE	41,00
✕ Ⓢ IL VERO CARPACCIO	75,00	Ⓢ TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ	129,00	TORTA DE LIMÃO	
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA		TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA		CHEESECAKE	42,00
CARPACCIO ALLA GERO	75,00	Ⓢ SPAGHETTI PROFONDO MARE	132,00	CLÁSSICA CHEESECAKE	
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO		SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO		COM CALDA DE FRAMBOESA	
✕ Ⓢ CARPACCIO DI TONNO	89,00	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	102,00	MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO	46,00
CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO		SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE		MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA	
INSALATA CAPRESE	75,00	Ⓢ PENNE AL BACCALÀ	128,00	IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE	54,00
SALADA VERDE COM MUÇARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO		PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS		80% CON GELATO AL CONTREAU	
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA	78,00	TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL		E BISCOTTO SALATO	
SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÊRA		RISOTTI		CREME DE CHOCOLATE AMARGO 80% COM SORVETE AO COINTREAU E BISCOITO SALGADO	
✕ Ⓢ CRUDO DI MARE DEL GIORNO	84,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	144,00	CANNOLI ALLA SICILIANA	39,00
"CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA		RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS		CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO	
BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA	96,00	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	140,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA	49,00
BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA		RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS		CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÃ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE	
GNOCCO ALLA ROMANA CON POLENTA TRAGNA GRATINATO AL TALEGGIO CON FUNDATA	116,00	RISOTTO "COE SECOE"	134,00	TIRAMISÙ	49,00
NHOQUE ESTILO ROMANA, COM POLENTA "TARAGNA" GRATINADO COM QUEIJO TALEGGIO E FONDUTA		RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS		TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	75,00	RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE	129,00	MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE	46,00
BERINGELA ALLA PARMIGIANA		RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÁ E PIMENTA VERDE		MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS	
POLENTA DEL GIORNO	76,00	✕ RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI	138,00	✕ CRÈME BRULÉE AL LIMONE	39,00
POLENTA DO DIA		RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO		CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO	
✕ SOUFFLÉ DI FORMAGGIO DI CAPRA	76,00	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	130,00	✕ MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA	38,00
SOUFFLÉ DE QUEIJO DE CABRA		CON RAGU DI OSSOBUCO		SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO	
ZUPPE		RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO E COGUMELO		✕ GELATI "FASANO"	32,00
✕ Ⓢ CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI	76,00	PIATTI DIVERSI		SORBET "FASANO"	32,00
CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS		FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA	136,00	✕ Ⓢ SORBET "FASANO"	32,00
✕ ✕ Ⓢ MINISTRONE DI LEGUMI	70,00	FILET DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO "MARSALA"		FRUTTA FRESCA	30,00
SOPA DE LEGUMES FRESCOS		FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE	130,00	FRUTAS DA ESTAÇÃO	
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)	34,00	FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO		✕ SEM GLÚTEN	
PASTA FRESCA		FILETTO DI NAMORADO AL FORNO	136,00	Ⓢ SEM LACTOSE	
LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO		CON POMODORI SECCHI		✕ VEGANO	
NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO		FILÉ DE NAMORADO AO FORNO COM TOMATE SECO		TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.	
RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ	98,00	✕ Ⓢ BACCALÀ ALLA ROMANA	179,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%	
RAVIOLONI COM RECHEIO DE MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO		FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ		NÃO ACEITAMOS CHEQUES	
Ⓢ CAVATELLI ALLA PIEMONTESE	94,00	Ⓢ GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE	162,00	PROCON 151	
CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS		CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS		SUNAB 198	
GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA	122,00	CICALÉ DI MARE AL FUMETTO	178,00	FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280	
GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS		MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO		NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO	
RAVIOLI DI BURRATA CON SALSA DI FUNGHI FRESCHI	115,00	STINCO DI AGNELLO AL FORNO	171,00		
RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO		CON PATATE E CARCIOFINI			
		CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS			

'GERO

	R\$		R\$		R\$
BOLLITO MISTO*	165,00	TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO	94,00	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	142,00
ITALIAN MIXED BOILED MEATS, COTECHINO AND VEGETABLES		TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS		MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST	
SALSA VERDE		Ⓜ FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO	96,00	FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO	154,00
GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GREEN ONION, PICKLED CUCUMBER, MIGA BREAD, ALICI, CAPERS, BOILED EGG WHITE AND GARLIC		FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ		FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE	
CREN		RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI	98,00	OSSOBUCO ALLA MENECHINA	140,00
SAUCE WITH GRATED HORSERADISH PRESERVED IN VINEGAR		Ⓜ RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOM SAUCE		ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO	
PEARÁ		GNOCCHI AL GORGONZOLA	78,00	ⓧ FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI	198,00
SAUCE WITH BONE MARROW, MEAT STOCK, BREADCRUMBS AND BLACK PEPPER POWDER		POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE		GRILLED BEEF FILET IN MADEIRA WINE SAUCE WITH BLACK TRUFLE AND FOIE GRAS	
MOSTARDA DI CREMONA		TROFFIE CON RAGU DI ANITRA	84,00	COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO	171,00
ITALIAN CANDIED FRUITS MUSTARD		Ⓜ TROFFIE WITH DUCK RAGÙ		LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE	
* AVAILABLE ON SUNDAYS, FROM 12PM TO 4PM		PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO	98,00		
		PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ		DOLCI	
ANTIPASTI		Ⓜ TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA	92,00	SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA	
CARPACCIO FASANO	74,00	FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SALVIA		CON GELATO ALLA CANNELLA	44,00
ⓧ Ⓜ BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS				WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM	
IL VERO CARPACCIO	75,00	PASTA DI GRANO DURO		TORTA DI LIMONE	41,00
ⓧ Ⓜ BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE		TRENETTE AL LIMONE E CICALE	129,00	LEMON TART	
CARPACCIO ALLA GERO	75,00	Ⓜ TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE		CHEESECAKE	42,00
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR		SPAGHETTI PROFONDO MARE	132,00	CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP	
CARPACCIO DI TONNO	89,00	SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES		MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO	46,00
ⓧ Ⓜ TUNA CARPACCIO WITH LEMON		SPAGHETTI ALLA CARBONARA	102,00	MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRIE CREAM AND VANILLA SYRUP	
INSALATA CAPRESE	75,00	SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE		IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE	54,00
GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL		PENNE AL BACCALÀ	128,00	80% CON GELATO AL CONTREAU	
INSALATA CON FORMAGGIO	78,00	PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES		E BISCOTTO SALATO	
DI CAPRA E PERA		WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE		80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT	
GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR		RISOTTI		CANNOLI ALLA SICILIANA	39,00
CRUDO DI MARE DEL GIORNO	84,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	144,00	CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST	
FISH AND SEAFOOD OF THE DAY SERVED RAW		RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID		PROFITEROLES ALL'ITALIANA	49,00
ⓧ Ⓜ BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA	96,00	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	140,00	PROFITEROLIS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP	
BURRATA WITH PARMA HAM		RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS		TIRAMISÙ	49,00
GNOCCO ALLA ROMANA CON POLENTA	116,00	RISOTTO "COE SECOE"	134,00	ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE	
TRAGNA GRATINATO AL TALEGGIO		SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES		MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE	46,00
CON FUNDATA		RISOTTO D'ANATRA CON MELE	129,00	CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY	
GNOCCO ALLA ROMANA (SEMOLINA DUMPLING)		ⓧ E PEPE VERDE		ⓧ CRÈME BRULÉE AL LIMONE	39,00
WITH POLENTA TARAGNA GRATINATED WITH TALEGGIO AND FONDUTA		RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER		CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	75,00	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA	138,00	ⓧ MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA	38,00
EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO		E GAMBERI		MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM	
POLENTA DEL GIORNO	76,00	RISOTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP		ⓧ GELATI "FASANO"	32,00
POLENTA OF THE DAY		RISOTTO ALLO ZAFFERANO	130,00	ICE CREAM	
SOUFFLÉ DI FORMAGGIO DI CAPRA	76,00	CON RAGU DI OSSOBUCO		ⓧ ⓧ Ⓜ SORBET "FASANO"	32,00
SOUFFLÉ DE QUEIJO DE CABRA		SAFFRON RISOTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOM		SORBET	
ⓧ ZUPPE		PIATTI DIVERSI		ⓧ ⓧ Ⓜ FRUTTA FRESCA	30,00
CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI	76,00	Ⓜ FILETTO DI TONNO IN CROSTA	136,00	SEASONAL FRUIT	
ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM		DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA		ⓧ GLUTEN FREE	
ⓧ Ⓜ MINISTRONE DI LEGUMI	70,00	TUNA FILET IN SESAME, THYME	130,00	Ⓜ DAIRY FREE	
FRESH VEGETABLE SOUP		WITH "MARSALA" SAUCE		ⓧ VEGAN	
ⓧ ⓧ Ⓜ INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)	34,00	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE	130,00		
		GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE		ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.	
PASTA FRESCA		ⓧ Ⓜ FILETTO DI NAMORADO AL FORNO	136,00	OPTIONAL SERVICE TAX 15%	
LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO		CON POMODORI SECCHI		WE DON'T ACCEPT CHECKS	
OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST		NAMORADO FISH TO THE OVEN		PROCON 151	
RAVIOLONI DI MOZZARELLA	98,00	BACCALÀ ALLA ROMANA	179,00	SUNAB 198	
AL POMODORO FRESCÓ		COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND TOMATO CONCASSÉ		BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY	
RAVIOLONI STUFFED WITH MOZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL		GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE	162,00	+55 (21) 2503 2280	
CAVATELLI ALLA PIEMONTESE	94,00	ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST		OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS	
CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOM		CICALE DI MARE AL FUMETTO	178,00		
GNOCCHI DI PATATE DORATI	122,00	GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE			
ALLA MEDITERRANEA		STINCO DI AGNELLO AL FORNO	171,00		
PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP		CON PATATE E CARCIOFINI			
Ⓜ RAVIOLI DI BURRATA CON SALSA	115,00	ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE			
DI FUNGHI FRESCHI					
RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA					
Ⓜ E MOLHO DE FUNGHI FRESCO					

'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE	R\$		R\$		R\$
SPARKLING DRINKS					
CÎROC PEACH SPRITZ VODKA CÎROC PEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS <i>WITH VODKA CÎROC PEACH, APEROL AND SPARKLING WATER</i>	63,00	VERTIGO VANILIA VODKA VANILIA, LIMONCELLO, LICHIA, CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO <i>VANILLA VODKA, LIMONCELLO, LYCHEE, CLOVE INDIA AND LIME</i>	48,00	ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA 23, ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS <i>RUM ZACAPA 23, ANGOSTURA AND SPARKLING WATER</i>	89,00
BELLINI COM PÊSSEGO <i>WITH PEACH</i> ESPUMANTE	60,00	ROSEMARY TONIC GIN TANQUERAY, COINTREAU, ALECRIM, LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO <i>GIN TANQUERAY, COINTREAU, ROSEMARY, TONIC WATER, ORANGE, LIME AND LEMON</i>	59,00	VODKA MARTINI VODKA KETEL ONE, VERMOUTH DRY, E AZEITONAS / LIMÃO <i>KETEL ONE VODKA, VERMOUTH AND OLIVE / LIME</i>	
SPRITZ COM APEROL E ÁGUA COM GÁS <i>WITH APEROL AND SPARKLING WATER</i> ESPUMANTE	48,00	MALT SOUR WHISKY CARDHU, GENGIBRE, LIMÃO SICILIANO, MEL E SOUR MIX <i>CARDHU, GINGER, LEMON, HONEY AND SOUR MIX</i>	78,00	ULTRA PREMIUM	84,00
NEGRONI SBAGLIATTO COM CAMPARI E MARTINI ROSSO <i>WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO</i> ESPUMANTE	63,00			SUPER PREMIUM	78,00
		MARTINIS		PREMIUM	48,00
CAIPIRINHAS CAIPIVODKAS		SMOKED BERRY GIN TANQUERAY, JW DOUBLE BLACK, LICOR DE AMORA, FRUTAS VERMELHAS, GENGIBRE E LIMÃO <i>GIN TANQUERAY, JW DOUBLE BLACK, BLACKBERRY LIQUEUR, RED FRUITS, GINGER AND LIME</i>	59,00	NEGRONI GIN TANQUERAY, CAMPARI E MARTINI ROSSO	
VODKA NACIONAL <i>VODKA STANDARD</i>	39,00			ULTRA PREMIUM	86,00
VODKA PREMIUM	50,00			SUPER PREMIUM	78,00
VODKA SUPER PREMIUM	63,00			PREMIUM	48,00
CACHAÇA	34,00			MAI TAI RUM BRANCO, RUM ENVELHECIDO, LICOR DE LARANJA, LICOR DE AMÊNDOAS, LARANJA, ABACAXI E LIMÃO <i>WHITE RUM, AGED RUM, ORANGE LIQUOR, ALMOND LIQUEUR, ORANGE, PINEAPPLE AND LEMON</i>	48,00
SAKÊ	40,00			BRANDY SIDE CAR BRANDY, COINTREAU E LIMÃO <i>BRANDY, COINTREAU AND LIME</i>	46,00
NON ALCOHOLIC				WHISKEY SOUR AMERICAN WHISKEY E SOUR MIX	54,00
COCONUT SOUR ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX <i>COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX</i>	31,00	LICHEE MARTINI VODKA KETEL ONE, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX <i>VODKA KETEL ONE, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX</i>	48,00	MARTINEZ GIN TANQUERAY, PUNT E MES, LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA <i>GIN TANQUERAY, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR AND ANGOSTURA</i>	57,00
YELLOW FRUIT MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E ÁGUA S. PELLEGRINO <i>MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO</i>	31,00	BASILITINI VODKA DE PÉRA, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO <i>PEAR VODKA, GRAPES, BASIL AND LEMON</i>	48,00	RUSTY NAIL JW RED LABEL E DRAMBUIE	48,00
PASSION BREEZE CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ <i>CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT</i>	31,00	COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE CITROEN, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO <i>VODKA KETEL ONE CITROEN, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON</i>	48,00	TOM COLLINS ULTRA PREMIUM GIN TANQUERAY, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>GIN TANQUERAY, LIME AND SPARKLING WATER</i>	86,00
RED GINGER FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE, CRANBERRY E PERRIER <i>RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER</i>	31,00	LEMON PIE VODKA VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX <i>VODKA VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX</i>	48,00	PREMIUM	52,00
				SUPER PREMIUM	76,00
LONG DRINKS				GIN TÔNICA ULTRA PREMIUM	84,00
CARIOCA TONIC GIN TANQUERAY, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA <i>GIN TANQUERAY, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC</i>	60,00	COCKTAILS CLÁSSICOS		SUPER PREMIUM	77,00
67 CALORIAS GIN, RED BULL SUGAR FREE E SICILIANO <i>GIN, RED BULL SUGAR FREE AND LEMON</i>	47,00	MOSCOW MULE VODKA KETEL ONE, GENGIBRE, SUÇO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>VODKA KETEL ONE, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER</i>	59,00	PREMIUM	52,00
EXOTIC PASSION VODKA KETEL ONE, LICOR 43, MARACUJÁ, CARDAMOMO, ALECRIM, SICILIANO E ÁGUA COM GÁS <i>VODKA KETEL ONE, 43 LIQUEUR, PASSION FRUIT, CARDAMON, ROSEMARY, LEMON AND SPARKLING WATER</i>	50,00	MARGARITA TEQUILA SILVER, COINTREAU E LIMÃO <i>TEQUILA, COINTREAU AND LIME</i>	49,00		
STAR ANISE TONIC GIN DE AÇAFRÃO, GRAND MARNIER, TANGERINA, ANIS E TÔNICA <i>SAFFRON GIN, GRAND MARNIER, MANDARIN, STAR ANISE AND TONIC</i>	76,00	DRY MARTINI TANQUERAY, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO <i>GIN TANQUERAY, VERMOUTH AND OLIVE</i>		TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>15% SERVICE TAX NOT INCLUDED</i>	
		ULTRA PREMIUM	90,00	PROCON 151	
		SUPER PREMIUM	78,00	SUNAB 192	
		PREMIUM	56,00	FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280	
		KIR ROYAL ESPUMANTE E CREME DE CASSIS <i>SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT</i>	53,00	SE BEBER, NÃO DIRIJA. <i>DON'T DRINK AND DRIVE.</i>	
				NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	

'GERO

PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM R\$	TAÇA	SPUMANTI	GARRAFA	BIANCHI	GARRAFA
VINI AL BICCHIERE					
SPUMANTI 150ML					
BRASIL					
CAVE GEISSE BRUT 2019 PINTO BANDEIRA	54,00	257,00		CHARDONNAY	297,00
CAVE GEISSE BRUT ROSÉ	56,00	327,00		VINÍCOLA THERA 2019	
2019 PINTO BANDEIRA		260,00		BOM RETIRO - SANTA CATARINA	
				VALE DA PEDRA SAUVIGNON BLANC	287,00
				VINÍCOLA GUASPARI 2019 SÃO PAULO	
FRANÇA					
CHAMPAGNE					
PERRIER-JOUET GRAND BRUT EPERNAY	168,00	365,00		ITALIA	
				PINOT GRIGIO LA GONDOLA	249,00
				CANTINE DI ORA 2020 VENETO	
				VERMENTINO I.G.T	407,00
				DOGA DELLE CLAVULE 2019 TOSCANA	
				PINOT GRIGIO FASANO	360,00
				DI LENARDO 2019 FRIULI	
				ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2019 SICILIA	415,00
				CENTINE BIANCO I.G.T.	287,00
				CASTELLO BANFI 2019 TOSCANA	
				VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	317,00
				GAROFOLI 2018 MARCHE	
				ZIBIBBO TERRE SICILIANE	267,00
				BARONE MONTALTO 2019 SICILIA	
BIANCHI 150ML					
FRANÇA					
CHAMPAGNE					
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE	75,00	810,00		FRANÇA	
2014 VIGNOBLES EYMAS & FILS		990,00		FAMILLE BOUGRIER CHARDONNAY	355,00
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX		1.180,00		2019 LOIRE	
				GENTIL HUGEL FAMILLE HUGEL 2018 ALSACE	427,00
				CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE	340,00
				2014 VIGNOBLES EYMAS & FILS	
				BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX	
				BOURGOGNE CHARDONNAY	384,00
				ANDRÉ GOICHOT 2016	
				CHABLIS LES BEAUMONTS	673,00
				DOMAINE DAMPT 2015 BOURGOGNE	
ARGENTINA					
ALTOSUR CHARDONNAY					
FINCA SOPHENIA 2020 MENDOZA	42,00	3.540,00		PORTUGAL	
				VINHA DO MONTE	320,00
				HERDADE DO PESO 2019 ALENTEJO	
				EVEL BRANCO	280,00
				COMPANHIA VELHA 2019 DOURO	
				CARM 2018 DOURO	390,00
				QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY	547,00
				REAL COMPANHIA VELHA 2018 DOURO	
ROSATI 150ML					
ESTANDON LUMIERE ROSÉ 2019 PROVENCE					
	72,00			CHILE	
				ARBOLEDA CHARDONNAY	405,00
				VALLE DEL ACONCAGUA 2019	
				J.BOUCHON RESERVA CHARDONNAY	337,00
				2019 VALLE DEL MAULE	
				FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA	309,00
				MAWIDA-FASANO 2016 COLCHAGUA	
				MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC	240,00
				VIÑA LOS BOLDOS 2018 CACHAPOAL	
				GREY CHARDONNAY SINGLE BLOCK	388,00
				VENTISQUERO 2018 VALLE DE CASABLANCA	
ROSSI 150ML					
PORTUGAL					
VAL DA UCHA DOC 2019 DÃO					
	45,00			ARGENTINA	
				PORTILLO CHARDONNAY	320,00
				BODEGAS SALENTEIN 2020 MENDOZA	
				ANDELUNA CHARDONNAY 1300	280,00
				2019 MENDOZA	
				ANIELLO 006 RIVERSIDE CHARDONNAY	346,00
				BODEGA ANIELLO 2018 PATAGONIA	
				CALLIA PINOT GRIGIO	270,00
				BODEGAS CALLIA 2020 SAN JUAN	
				ANDELUNA RAICES CHARDONNAY	287,00
				2020 MENDOZA	
				FÉLIX LAVAQUE TORRONTÉS 2012 SALTA	477,00
DOLCE 75ML					
CHATEAU LES COMPERES					
2017 SAUTERNES	92,00			ROSATI	
				ESTANDON LUMIERE ROSÉ	367,00
				2019 PROVENCE	
				ROSE	297,00
				VINÍCOLA THERA 2019	
				BOM RETIRO - SANTA CATARINA	
				PINOT NOIR ESTATE ROSÉ	235,00
				BODEGAS GARZON 2020 URUGUAI	
				NINA DELLE VENEZIE ROSÉ	247,00
				VENETO 2019 ITÁLIA	
				DOMAINE OTT CLOS MIREILLE	1.460,00
				DOMAINE OTT 2019 PROVENCE	
PORTO 75ML					
QUINTA DAS CARVALHAS					
10 ANOS	108,00				

'GERO

ROSSI	R\$		R\$	ALTRI FORMATI	R\$
BRASIL		ESPAÑA		MEZZE BOTTIGLE	
GUASPARI VISTA DA MATA		MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	697,00	BIANCHI	
CABERNET SAUVIGNON	517,00	2016 RIOJA		½ ANTHÍLIA I.G.T.	267,00
VINICOLA GUASPARI 2017 SÃO PAULO		MARQUES DE MURRIETA RESERVA	810,00	DONNAFUGATA 2019 SICILIA	
BUENO PARALELO 31 GRAN RESERVA	427,00	RIOJA 2016		½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC	90,00
2018 CAMPANHA GAÚCHA		BORSAO SELECCION GARNACHA	520,00	2020 VALLE CENTRAL	
		CAMPO DE BORJA 2017		½ CALLIA CHARDONAY	150,00
		CIRERETS	760,00	BODEGAS CALLIA 2019 SAN JUAN	
ITÁLIA		BODEGAS MAS ALTA 2008 PRIORATO		ROSSI	
ROSSO DI MONTALCINO	535,00	VIVANCO CRIANZA VIVANCO 2016 RIOJA	630,00	½ ANDRE GOICHOT PINOT NOIR	280,00
TENUTE POGGIOCARO 2017 TOSCANA		PONCE LA CASILLA	780,00	2017 BOURGOGNE	
BRUNELLO DI MONTALCINO	1.090,00	BODEGAS Y VIÑEDOS PONCE 2013 MANCHUELA		½ ANDELUNA 1300 MALBEC	230,00
TENUTE POGGIOCARO 2014 TOSCANA		VIVANCO RESERVA VIVANCO 2014 RIOJA	870,00	ANDELUNA 2017 MENDOZA	
ROSSETTI ROSSO	257,00	TRES PICOS GARNACHA	807,00	½ MALBEC CLASSICO	150,00
TENUTE ROSSETTI 2018 TOSCANA		BODEGAS BORSAO 2015 CAMPO DE BORJA		ALTO LAS HORMIGAS 2018 MENDOZA	
LAGREIN	410,00			½ FLOR DE CRASTO	273,00
CANTINE DI ORA 2016 ALTO ADIGE		PORTUGAL		QUINTA DO CRASTO 2017 DOURO	
ROSSO DI MONTALCINO	657,00	CRASTO DOC	507,00	DOLCE	
CASTELLO BANFI 2018 TOSCANA		QUINTA DO CRASTO 2018 DOURO		½ CHATEAU LES COMPERES	312,00
DOLCETTO D'ALBA	525,00	QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR	607,00	2017 SAUTERNES	
GIACOMO FENOCCHIO 2018 PIEMONTE		REAL COMPANHIA VELHA 2017 DOURO		MAGNUM	
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C	470,00	QUATRO CASTAS	480,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	650,00
SETTE MURI PUGLIA 2018		HERDADE DO ESPORAO 2017 ALENTEJO		POGGIOTONDO 2016 TOSCANA	
SANGIOVESE I.G.T.	257,00	VAL DA UCHA 2019 DÃO	227,00	TRAVERS DE MARCEAL MAGNUM	767,00
CAPARZO 2019 TOSCANA		MARIANA	257,00	DOMAINE RIMBERT 2017 LANGUEDOC	
BARBARESCO D.O.C.G.	810,00	HERDADE DO ROCIM 2019 ALENTEJO		PORTO	
CASALI DEL BARONE 2016 PIEMONTE		EVEL D.O.C. COMPANHIA VELHA 2016 DOURO	287,00	QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	967,00
BAROLO D.O.C.G.	1.080,00	QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL	527,00	VINTAGE	
CASALI DEL BARONE 2013 PIEMONTE		REAL COMPANHIA VELHA 2017 DOURO		PORTO VINTAGE	2.485,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. L'AURA	380,00	MALHADINHA TINTO	1.784,00	2011 TAYLOR'S VILA NOVA DE GAIA	
QUERCETO DI CASTELLINA 2016 TOSCANA		HERDADE DA MALHADINHO NOVA			
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE	937,00	2017 ALENTEJO			
QUERCETO DI CASTELLINA 2015 TOSCANA		URUGUAI			
CHIANTI CLÁSSICO FASANO D.O.C.G.	510,00	GARZÓN RESERVA MARSELAN	320,00		
FARNESE 2019 TOSCANA		BODEGAS GARZÓN 2019 MALDONADO			
LUNADORO NOBILE DI		GARZÓN RESERVA TANNAT	350,00		
MONTEPULCIANO D.O.C.G	595,00	BODEGAS GARZÓN 2018 MALDONADO			
LUNADORO 2013 TOSCANA		CHILE			
NEGROAMARO I.G.T	325,00	ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON	407,00		
MASSO ANTICO 2018 SALENTO		2016 VALLE DE ACONCAGUA			
SHIRAZ - CABERNET D.O.C	350,00	ORZADA CARMENERE	392,00		
7 MURI 2017 SICILIA		ODFJELL 2018 VALLE DE MAULE			
LA MASSA I.G.T.	880,00	FAS SYRAH GRAN RESERVA	280,00		
FATTORIA LA MASSA 2017 TOSCANA		TAGUA TAGUA 2018 VALLE DO MAULE			
		FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	405,00		
		TAGUA TAGUA 2017 COLCHAGUA			
		ARGENTINA			
		PORTILLO PINOT NOIR	320,00		
		BODEGAS SALENTEIN 2019 VALLE DE UCO			
		COLONIA LAS LIEBRES BONARDA	290,00		
		ALTOS LAS HORMIGAS MENDOZA 2019			
		PORTILLO MERLOT	320,00		
		BODEGAS SALENTEIN 2019 VALLE DE UCO			
		COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	135,00		
		LA AGRICOLA 2018 MENDOZA			
		ANDELUNA ALTITUD MERLOT	380,00		
		ANDELUNA MENDOZA 2017			
		ALTOSUR MALBEC	187,00		
		FINCA SOPHENIA 2019 MENDOZA			
		LAS PILETAS MALBEC	295,00		
		LA AGRICOLA 2017 VALLE DO UCO - MENDOZA			
		BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	997,00		
		VINA COBOS 2017 LUJAN DE CUYO			
		LE NOSTRE PREZIOSE RISERVE			
		ROSSI			
		ITÁLIA			
		AMARONE CLASSICO COSTASERA	2.577,00		
		MASI AGRICOLA 2015 VENETO			
		FRANÇA			
		CHAMBOLLE -MUSIGNY			
		VIEILLES VIGNES	2.487,00		
		DOMINIQUE LAURENT 2017 BOUGOGNE			
		BEAUNE 1ER CRU VIEILLES VIGNES	2.450,00		
		DOMINIQUE LAURENT 2017 BOURGOGNE			
		GEVREY -CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES	2.050,00		
		DOMINIQUE LAURENT 2014 BOURGOGNE			

PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE, RESERVAREMOS UM LUGAR NO TERRAÇO PARA FUMAR
KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.
IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE TERRACE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.
ACEITAMOS CHEQUES MEDIANTE CONSULTA.

15% TAXA DE SERVIÇO | 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED
PROCON 151
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

SERVIÇO DE VINHO | CORKAGE FEE: R\$ 140,00

