

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO

COUVERT R\$ 25,00  
SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA  
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE

### ANTIPASTI

BURRATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA 79,00  
BURRATA COM LEGUMES GRELHADOS  
BURRATA WITH GRILLED VEGETABLES

MISTO MARE AL VINO BIANCO 89,00  
SALTEADO DE LULA E CAMARÃO AO VINHO BRANCO E ERVAS SAUTÉED  
SQUID AND SHRIMP WITH WHITE WINE AND HERBS

GAMBERONI SALTATI AGLI E OLEO 126,00  
CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE  
PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL

GRANCHIO GRATINATTO 49,00  
CASQUINHA DE SIRI  
CRABMEAT APPETIZER

CROCCHETTA DI BACCALÁ 49,00  
BOLINHO DE BACALHAU  
FRIED COD FISH BALLS

STRACCETTI DI MANZO AL ROSMARINO 75,00  
LASCAS DE FILÉ MIGNON COM CEBOLA E ALECRIM  
FILÉ MIGNON WITH WINE AND ROSEMARY

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO 79,00  
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RUCOLA E GRANA PADANO  
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

TARTARE DI SALMONE 85,00  
TARTAR DE SALMÃO  
SALMON TARTARE

CEVICHE DI PESCE BIANCO 79,00  
CEVICHE DE PEIXE BRANCO  
WHITE FISH CEVICHE

### INSALATE

INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI 65,00  
SALADA COM RÚCULA, PALMITO E TOMATE CEREJA  
HEAR OF PALM SALAD WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

INSALATA DI QUINOA 63,00  
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 79,00  
MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO  
GREEN LEAVES WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL

CAESAR SALAD 69,00  
SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR  
GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE

### PASTE

PENNE ALL' ARRABIATA 99,00  
PENNE COM TOMATES, ALHO E PIMENTA DEDO DE MOÇA  
PENNE WITH GARLIC, TOMATOES AND PEPPER

SPAGHETTI CON POMODORINI AL FORNO E CREMA DI BURRATA 98,00  
SPAGHETTI COM TOMATE CEREJA E CREME DE BURRATA  
SPAGHETTI WITH BAKED CHERRY TOMATOES AND BURRATA CREAM

CAVATELLI AI CALAMARI 117,00  
CAVATELLI COM LULAS SALTEADAS AO VINHO BRANCO, PIMENTA DEDO DE MOÇA E  
TOMATES CEREJA  
CAVATELLI WITH SAUTED SQUID, PEPPER AND CHERRY TOMATOES

FUSILLI CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO 104,00  
FUSILLI COM FILET MIGNON E CREME DE PARMESÃO  
FUSILLI WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

### RISOTTI

RISOTTO CON MOZZARELA DI BÚFALLA, POMODORINI E BASILICO 119,00  
RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO  
BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON PARMIGIANO E VERDURE 119,00  
RISOTTO COM LEGUMES AO FORNO, PARMESÃO E AÇAFRÃO  
SAFFRON RISOTTO WITH VEGETABLES AND PARMESAN

RISOTTO AI GAMBERI 138,00  
RISOTO COM CAMARÕES E TOMATES CEREJA  
SHRIMP AND SWEET GRAPE RISOTTO

RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO 119,00  
RISOTTO COM PARMESÃO, FILET MIGNON E MOLHO ROTI  
PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

### PIATTI PRINCIPALI

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON VERDURE ALLA GRIGLIA 129,00  
ROBALO GRELHADO, TOMATE, AZEITONAS E ALCAPARRAS  
COM LEGUMES AO FORNO  
GRILLED SEA BASS, TOMATOES, OLIVES AND CAPERS WITH GRILLED VEGETABLES

SALMONE GRIGLIATO CON MARMELLATA DI POMODORI 125,00  
E PURÉ DI PATATA "BAROA"  
SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE TOMATE AGRIDOCE COM PURÉ DE BAROA  
GRILLED SALMON WITH SWEET AND SOUR TOMATO SAUCE WITH MASHED MANIOC

GAMBERI ALLA DIAVOLA CON RISOTTO 159,00  
CAMARÕES, TOMATE CEREJA E PIMENTA DEDO DE MOÇA COM RISOTO AO LIMÃO  
SHRIMP WITH SWEET GRAPE AND CHILI WITH LEMON RISOTTO

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI, OLIVES E POMODORINI 99,00  
PEITO DE FRANGO ORGÂNICO, COGUMELOS, AZEITONAS E TOMATE COM BATATA  
CALABRESA  
GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS, OLIVES AND TOMATO

SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA 125,00  
ESCALOPE DE MIGNON AO MOLHO MARSALA COM RISOTTO DE PARMESÃO  
BEEF ESCALOPE WITH MARSALA WINE SAUCE AND PARMESAN RISOTTO

BATTUTA DI MANZO CON SALSA ALLA SENAPE 129,00  
BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA COM BATATA RÚSTICA  
GRILLED BEEF FILET IN MUSTARD SAUCE AND POTATO

FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA 115,00  
FILÉ MIGNON A PARMEGIANA COM PURE DE BATATAS  
BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

### PIATTI PER DUE

PARA DUAS PESSOAS | SERVES 2 PEOPLE

MOQUECA MISTA 265,00  
CAMARÕES E PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO  
SHRIMPS, WHITE FISH

GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE 367,00  
PEIXE, POLVO, LULA, VIEIRA, CAMARÃO, LAGOSTIM E LEGUMES GRELHADOS  
FISH, OCTOPUS, SQUID, SCALLOPS, PRAWN, CRAYFISH AND GRILLED VEGETABLES

### DOLCI

PANNA COTA CON SALSA DI FRAGOLE 44,00  
PANNA COTTA COM CALDA DE MORANGO  
PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE

BUDINO DI LATTE 39,00  
PUDIM DE LEITE  
CARAMEL PUDDING

MOUSSE AL COCCO CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE 34,00  
MOUSSE DE COCO COM CALDA DE MARACUJÁ  
COCONUT MOUSSE WITH PASSION FRUIT SAUCE

CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABADA 37,00  
CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE

BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO 39,00  
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA  
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

GELATI DEL GIORNO 32,00  
SORVETE DO DIA  
ICE CREAM OF THE DAY

FRUTTA DI STAGIONE 29,00  
FRUTA DA ESTAÇÃO  
SEASONAL FRUIT

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

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## JANTAR

### COUVERT \*

SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA  
ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE

### 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

### TARTARE DI SALMONE

TARTAR DE SALMÃO  
SALMON TARTARE

### CEVICHE DI PESCE BIANCO

CEVICHE DE PEIXE BRANCO  
WHITE FISH CEVICHE

### 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 ALL' ARRABIATA

PENNE COM TOMATES, ALHO E PIMENTA DEDO DE MOÇA  
PENNE WITH GARLIC, TOMATOES AND PEPPER

#### 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, PIMENTA DEDO DE MOÇA E  
TOMATES CEREJA  
CAVATELLI WITH SAUTED SQUID, PEPPER AND CHERRY TOMATOES

#### FUSILLI CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO

FUSILLI COM FILET MIGNON E CREME DE PARMESÃO  
FUSILLI 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 E TOMATES CEREJA  
SHRIMP AND SWEET GRAPE 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

#### BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON VERDURE ALLA GRIGLIA

ROBALO GRELHADO, TOMATE, AZEITONAS E ALCAPARRAS  
COM LEGUMES AO FORNO  
GRILLED SEA BASS, TOMATOES, OLIVES AND CAPERS WITH GRILLED VEGETABLES

#### SALMONE GRIGLIATO CON MARMELLATA DI POMODORI E PURÉ DI PATATA "BAROA"

SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE TOMATE AGRIDOCE COM PURÉ DE BAROA  
GRILLED SALMON WITH SWEET AND SOUR TOMATO SAUCE WITH MASHED MANIOC

#### PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI, OLIVES E POMODORINI

PEITO DE FRANGO ORGÂNICO, COGUMELOS, AZEITONAS E TOMATE  
COM BATATA CALABRESA  
GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS, OLIVES AND TOMATO

#### SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA

ESCALOPE DE MIGNON AO MOLHO MARSALA COM RISOTTO DE PARMESÃO  
BEEF ESCALOPE WITH MARSALA WINE SAUCE AND PARMESAN RISOTTO

#### BATTUTA DI MANZO CON SALSA ALLA SENAPE

BATTUTA DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA COM BATATA RÚSTICA  
GRILLED BEEF FILET IN MUSTARD SAUCE AND POTATO

#### FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA

FILE MIGNON A PARMIGIANA COM PURE DE BATATAS  
BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA

### 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

#### CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABADA

CHEESECAKE WITH GUAVA 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

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

# 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	32,00
CAIPIRINHA SAKÉ	37,00
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	48,00
KIR	47,00
KIR ROYAL	49,00
MOJITO	46,00
NEGRONI	48,00
MOSCOW MULE	56,00
OLD FASHIONED	44,00
PINA COLADA	44,00
TOM COLLINS	49,00
APPLE MARTINI	43,00
COSMOPOLITAN	48,00
DRY MARTINI	56,00
DRY MARTINI SUPER PREMIUM	72,00
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	44,00

## 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

HEINEKEN   LAGER   330 ML   HOLANDA	19,00
STELLA ARTOIS   LAGER   275 ML   BÉLGICA	19,00
PRAYA   WITBIER   355 ML   BRASIL	25,00

### 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

CAMPARI   BRASIL	34,00
UNDERBERG   ALEMANHA	38,00
FERNET BRANCA   ITÁLIA	39,00
FERNET BRANCA MENTA   ITÁLIA	45,00
LUCANO   ITÁLIA	35,00
PUNT & MES   ITÁLIA	38,00
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
HENDRICK'S	78,00
BOMBAY	48,00
GIN MARE	96,00
GIN AMÁZZONI	48,00

### TEQUILA

DON JULIO BLANCO	66,00
DON JULIO REPOSADO	75,00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL   100% AGAVE	57,00
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	135,00
ULTRA PREMIUM	
HERRADURA REPOSADO   100% AGAVE	53,00
PATRON ANEJO	91,00

### 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
FAZENDA SOLEDADE PURA	21,00
NOVA FRIBURGO   RJ	
ROCHINHA 5 ANOS   BARRA MANSA   RJ	44,00
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	37,00
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>	
BAILEY'S	35,00	JAMESON   STANDARD	40,00
GRAND MARNIER	42,00		
AMARETO DISARONNO	39,00	<b>CONHAQUE   COGNAC</b>	
MALIBU	31,00	MARTELL VSOP	66,00
LICOR 43	35,00	MARTELL XO	190,00
STREGA	35,00	COURVOISIER VSOP	87,00
AMARULA	32,00	HENNESSY VSOP	86,00
SAMBUCA MOLINARI	35,00	HENNESSY XO	205,00
DRAMBUIE	38,00		
COINTREAU NACIONAL	30,00	<b>GRAPPA</b>	
PEACHTREE	32,00	MOSCATO   NONINO   FRIULI	63,00
LIMONCELLO	37,00		
MARASCHINO	40,00	<b>ARMAGNAC</b>	
FRANGELICO	35,00	TARIQUET XO	80,00
COINTREAU NOIR	38,00		
<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		
ARBEG   ISLAY	85,00		
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.	127,00		
JOHNNIE WALKER SWING	121,00		
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	83,00		
GLENKINCHIE 10 Y.O.   LOWLAND	135,00		
BUCHANAN'S 18 Y.O.	144,00		
DIMPLE 15 Y.O.	88,00		
CHIVAS 25 Y.O.	510,00		
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	96,00		
ROYAL SALUTE 21 Y.O.	229,00		
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\$		R\$		R\$
<b>SPUMANTI E CHAMPAGNE</b>		ITÁLIA		ESPAÑA	
ITÁLIA		IL PUMO SAUVIGNON / MALVASIA SALENTO		TARIMA MONASTREL	286,00
ESPUMANTE TERRA SERENA		I.G.P.   SAN MARZANO   2019   PUGLIA	253,00	BODEGAS VOLVER   2017   JUMILLA	
GRAND CUVÉE BRUT	46,00	LE COSTE ROMAGNA	219,00	DINASTIA VIVANCO CRIANZA   2014   RIOJA	463,00
VINICOLA SERENA   VENETO		PODERI DAL NESPOLI   2019   ROMAGNA		BORSALO SELECCION GARNACHA	208,00
ARGENTINA		PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.	269,00	BODEGAS BORSALO   2018   CAMPOS DE BORJA	
ESPUMANTE NOCTURNO BRUT	33,00	BARONE MONTALTO   2019   SICILIA		PORTUGAL	
DANTE RUBINO		ANTHÍLIA I.G.T.   DONNAFUGATA   2017   SICILIA	526,00	MARIANA TINTO	262,00
<b>BIANCHI</b>		FRANÇA		HERDADE DO ROCIM   2019   ALENTEJO	
ITÁLIA		GENTIL   HUGEL & FILS   2017   ALSACE	495,00	HERDADE SÃO MIGUEL	
LE COSTE ROMAGNA	56,00	CHABLIS LAROCHE	1.075,00	COLHEITA SELECCIONADA	287,00
PODERI DAL NESPOLI   2019   ROMAGNA		DOMAINE LAROCHE   2018   BOURGOGNE		ALEXANDRE RELVAS   2018   ALENTEJO	
CHILE		PORTUGAL		PARCELAS TINTO	269,00
PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA	54,00	CARM BRANCO   2018   DOURO	394,00	QUINTA DOS PORRAIS   2014   DOURO	
BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		CHILE		CHILE	
<b>ROSATI</b>		SAUVIGNON BLANC MANCURA ETNIA	145,00	CABERNET SAUVIGNON CLASSICO	139,00
PINOT NOIR ESTATE ROSÉ	72,00	VINA MANCURA   2019   VALE CENTRAL		VENTISQUEIRO   2019   VALLE CENTRAL	
BODEGAS GARZÓN   2020   URUGUAY		PETIRROJO CHARDONNAY RESERVA	308,00	PETIRROJO MERLOT RESERVA	197,00
<b>ROSSI</b>		BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		BISQUERTT   2019   COLCHAGUA	
ITÁLIA		PETIRROJO SAUVIGNON BLANC RESERVA	201,00	SYRAH	308,00
PRIMITIVO IL PUMO I.G.P.	60,00	BISQUERTT   2019   COLCHAGUA		GRAN RESERVA   LA JOYA	
SAN MARZANO   2019   PUGLIA		ARGENTINA		BISQUERTT   2018   COLCHAGUA	
ROSSETTI ROSSO I.G.T.	76,00	LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC	249,00	PINOT NOIR RESERVA   LEYDA   2019   CHILE	261,00
TENUTE ROSSETI   2018   TOSCANA		PULENTA   2017   MENDOZA		ARGENTINA	
<b>PORTO</b>		FELINO CHARDONNAY	361,00	TRADICION MALBEC   SUSANA BALBO	248,00
POÇAS		VINA COBOS   2018   MENDOZA		2018   AGRELO - LUJAN DE CUYO	
RUBY	98,00	<b>ROSATI</b>		SYRAH RESERVA   TERRAZAS   2018   MENDOZA	348,00
TAWNY	98,00	ROSÉ	304,00	FAMILIA GASCON MALBEC	289,00
<b>SPUMANTI</b>	GARRAFA	VINICOLA THERA   2019   SÃO JOAQUIM   BRASIL		BODEGAS ESCORIHUELA GASCÓN	
ITÁLIA		A MARE ROSATO IGP	239,00	MENDOZA   2019	
ESPUMANTE TERRA SERENA		TERRA ROSSA   2019   PUGLIA		<b>ALTRI FORMATI</b>	
GRAND CUVÉE BRUT	171,00	PINOT NOIR ESTATE ROSE	280,00	<b>MEZZE BOTTIGLIE</b>	
VINICOLA SERENA   VENETO		BODEGAS GARZÓN   2020   URUGUAY		VINI ROSSI	
FRANÇA		<b>ROSSI</b>		½ ESTATE SERIES CABERNET SAUVIGNON	124,00
CHAMPAGNE		ITÁLIA		ERRAZURIZ   2018   CHILE	
PERRIER JOUÉT GRAND BRUT   EPERNAY	1.020,00	BARBERA D'ASTI   RICCOSSA   2019   PIEMONTE	301,00	½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T.	133,00
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	1.016,00	BARBERA D'ASTI "TABAREN" D.O.C.	401,00	BARONE MONTALTO   2019   SICILIA	
EPERNAY		ICARDI   2017   PIEMONTE		½ MALBEC CLASICO	178,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS	1.210,00	BAROLO FASANO D.O.C.G.	1.218,00	ALTOS LAS HORMIGAS   2018	
ARGENTINA		GIANNI GAGLIARDO   2013   PIEMONTE		MENDOZA   ARGENTINA	
ESPUMANTE NOCTURNO BRUT	159,00	RUSTEGO I.G.T.	236,00	½ LA VIEILLE FERME ROUGE	167,00
DANTE RUBINO		MONTRESSOR   2016   VALPOLICCELA - VENETO		2016   RHONE   FRANÇA	
<b>SPUMANTI ROSÉ</b>		ROSSETI ROSSO I.G.T.	228,00	<b>MAGNUM</b>	
ESPUMANTE TERRA SERENA ROSÉ	148,00	TENUTE ROSSETI   2018   TOSCANA		ROSSI	
VINICOLA SERENA   VENETO		POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T.	283,00	CHIANTI FASANO MAGNUM	695,00
CHANDON BRUT ROSÉ   GARIBALDI	289,00	MAZZEI   2018   TOSCANA		POGGIOTONDO   2016   TOSCANA	
ESPUMANTE NOCTURNO BRUT ROSÉ	159,00	BRANCAIA TRE I.G.T.	361,00	<b>DOLCI</b>	
DANTE RUBINO   ARGENTINA		BRANCAIA   2016   TOSCANA		½ CHATEAU PETIT VEDRINE	608,00
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>		CHIANTI CLASSICO FASANO D.O.C.G.	359,00	PETIT VEDRINES   2012   SAUTERNES   FRANÇA	
LANSON BRUT ROSÉ   REIMS	919,00	TENUTE ROSSETI   2016   TOSCANA		<b>PORTO</b>	
MOET & CHANDON BRUT ROSÉ   EPERNAY	1.104,00	BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.	980,00	POÇAS	
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ	1.040,00	DA VINCI   2013   TOSCANA		RUBY	378,00
REIMS		SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T.	521,00	TAWNY	378,00
<b>BIANCHI</b>		DONNAFUGATA   2015   SICILIA			
BRASIL		PRIMITIVO IL PUMO I.G.P.	294,00		
SAUVIGNON BLANC	302,00	SAN MARZANO   2019   PUGLIA			
VINICOLA THERA   2018   SÃO JOAQUIM		FRANÇA			
CHARDONNAY	302,00	LA PART DU COLIBRI	335,00		
VINICOLA THERA   2017   SÃO JOAQUIM		DOMAINE VINCENT CAILLE   2017   LOIRE			
		CALVET MERLOT	261,00		
		2019   PAYS D'OC - LANGUED.O.C.			
		CHATEAU HAUT - MYLES	574,00		
		2015   HAUT MED.O.C.   BORDEAUX			
		MOULIN D'ISSAN BORDEAUX SUPERIOR	508,00		
		CHATEAU D'ISSAN   2014   BORDEAUX			
		CHATEAU CLARENDELLE ROUGE	537,00		
		HAUT BRION   2015			
		PESSAC LEOGNAN   BORDEAUX			
		CHATEAU TALBOT	2.770,00		
		2017   CHATEAU TALBOT			
		SAINT JULIEN   BORDEAUX			
		BOURGOGNE BLASON PINOT NOIR	504,00		
		BLASON DE BOURGOGNE   2017   BOURGOGNE			

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  
SUNAB 192  
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