

# 'GERO

## MENU PRIMAVERA

### ENTRADA

INSALATA CON GAMBERI, FAGIOLINI, PATATA E PINOLI AL PESTO 84,00  
SALADA COM CAMARÃO, VAGEM, BATATA, PINOLI, PESTO E AZEITE DE AVELÃ  
*SALAD WITH SHRIMP, RUNNER BEAN, POTATO, PINE NUT, PESTO AND HAZELNUT OIL*

PAPPA AL POMODORO CON CICALA DI MARE 96,00  
SOPA TOSCANA DE TOMATE COM CAVAQUINHA GRELHADA  
*TUSCAN TOMATO SOUP WITH GRILLED SLIPPER LOBSTER*

### PRATO PRINCIPAL

CULURGIONE 98,00  
MASSA SEM OVO RECHEADA COM RICOTA DE OVELHA AO PERFUME DE LARANJA  
E LIMÃO COM MOLHO DE TOMATE SAN MARZANO  
*SHEEP RICOTTA STUFFED EGG-FREE PASTA IN ORANGE AND LEMON AROMA WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE*

RISOTTO AL FINOCCHIO E CAPPESANTE CON SUGO AL POMODORO 138,00  
RISOTTO COM FUNCHO E VIEIRAS AO MOLHO DE TOMATE  
*FENNEL AND SCALLOP RISOTTO WITH TOMATO SAUCE*

SOGLIOLA ALLE ZUCCHINE AL FORNO E POMODORINI CONFIT 130,00  
FILÉ DE LINGUADO COM ABOBRINHA AO FORNO E TOMATE CEREJA CONFITADO  
*BAKED SOLE FILLET AND ZUCCHINI WITH CHERRY TOMATO CONFIT*

MAIALINO DA LATTE CROCCANTE CON CREMA DI PATATE 154,00  
LEITÃO ASSADO CROCANTE COM CREME DE BATATA  
*CRISPY ROASTED SUCKING PIG WITH CREAM OF POTATO*

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PORCINI ALLA SALSA DI FOIE-GRAS E BOK CHOY SALTATE 198,00  
FILÉ MIGNON GRELHADO EM CROSTA DE COGUMELO PORCINI AO MOLHO DE FOIE GRAS E ACELGA CHINESA SALTEADA  
*GRILLED FILET MIGNON IN PORCINI MUSHROOM CRUST WITH FOIE GRAS SAUCE AND SAUTÉED CHINESE CHARD*

### SOBREMESA

SEMIFREDDO AL TORRONE CON SALSA ALLA GIANDUIA 46,00  
SEMIFREDDO AO TORRONE COM CALDA CREMOSA DE CHOCOLATE E AVELÃ  
*TORRONE SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE AND HAZELNUT CREAMY SAUCE*

TARTELLETTE ALLE MANDORLE E CILIEGIE ALLA SALSA DI MASCARPONE 49,00  
TARTELETE COM AMÊNDOAS E CEREJA COM CALDA DE MASCARPONE  
*ALMONDS AND CHERRY TARTELETTE WITH MASCARPONE SAUCE*

# '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

#### ✕ INSALATA CAPRESE

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

#### INSALATA DI VITELLO TONNATO E CAPPERI

SALADA VERDE COM CARNE DE VITELLO  
AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS  
GREEN SALAD VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE

#### INSALATA VERDI CON SALMONE MARINATO

SALADA VERDE COM SALMÃO MARINADO  
GREEN SALAD WITH MARINATED SALMÃO

#### 🍷 CARPACCIO DI TONNO

✕ CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO  
TUNA CARPACCIO WITH LEMON

#### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BERINJELA ALLA PARMIGIANA  
EGGPLANT WITH TOMATO SAUCE, BASIL AND MOZZARELLA

#### 🍷 MINISTRONE DI VERDURE

✕ SOPA DE LEGUMES FRESCOS  
✓ 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

#### ✕ 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 CARAMEL  
PUDIM DE CARAMELO  
CARAMEL 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

#### ✕ MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA

SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO  
MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM

#### ✕ GELATI

SORVETE FASANO  
FASANO ICE CREAM

#### 🍷 SORBETTI

✕ SORBET FASANO  
✓ FASANO SORBET

#### 🍷 FRUTTA FRESCA

✕ FRUTAS DA ESTAÇÃO  
✓ SEASONAL FRUIT

#### ✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

#### 🍷 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

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

# 'GERO

	R\$		R\$		R\$
<b>BOLLITO MISTO*</b>	165,00	GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA	122,00	CICALE DI MARE AL FUMETTO GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE	178,00
ITALIAN MIXED BOILED MEATS, COTECHINO AND VEGETABLES		PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOP			
<b>SALSA VERDE</b>		<b>RAVIOLI DI BURRATA CON SALSA DI FUNGHI FRESCHI</b>	115,00	<b>STINCO DI AGNELLO AL FORNO CON PATATE E CARCIOFINI</b>	171,00
GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GREEN ONION, PICKLED CUCUMBER, MIGA BREAD, ALICI, CAPERS, BOILED EGG WHITE AND GARLIC		RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO		ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE	
<b>CREN</b>		<b>TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO</b>	94,00	<b>COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	142,00
SAUCE WITH GRATED HORSERADISH PRESERVED IN VINEGAR		TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS		MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST	
<b>PEARÁ</b>		④ <b>FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO</b>	96,00	<b>FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO</b>	154,00
SAUCE WITH BONE MARROW, MEAT STOCK, BREADCRUMBS AND BLACK PEPPER POWDER		FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ		FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE	
<b>MOSTARDA DI CREMONA</b>		<b>RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI</b>	98,00	<b>OSSOBUCO ALLA MENEGHINA</b>	140,00
ITALIAN CANDIED FRUITS MUSTARD		RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOM SAUCE		ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO	
* AVAILABLE ON SUNDAYS, FROM 12PM TO 4PM		<b>GNOCCHI AL GORGONZOLA</b>	78,00	✕ <b>FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI</b>	198,00
		POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE		GRILLED BEEF FILET IN MADEIRA WINE SAUCE WITH BLACK TRUFFLE AND FOIE GRAS	
<b>ANTIPASTI</b>		④ <b>TROFFIE CON RAGU DI ANITRA</b>	84,00	<b>COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO</b>	171,00
✕ ④ <b>CARPACCIO FASANO</b>	74,00	TROFFIE WITH DUCK RAGÙ		LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE	
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS		④ <b>PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO</b>	98,00		
✕ ④ <b>IL VERO CARPACCIO</b>	75,00	PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ		<b>DOLCI</b>	
BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE		<b>TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA</b>	92,00	<b>SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA</b>	44,00
<b>CARPACCIO ALLA GERO</b>	75,00	FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SALVIA		WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM	
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR		<b>PASTA DI GRANO DURO</b>		<b>TORTA DI LIMONE</b>	41,00
✕ ④ <b>CARPACCIO DI TONNO</b>	89,00	④ <b>TRENETTE AL LIMONE E CICALE</b>	129,00	LEMON TART	
TUNA CARPACCIO WITH LEMON		TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE		<b>CHEESECAKE</b>	42,00
<b>INSALATA CAPRESE</b>	75,00	④ <b>SPAGHETTI PROFONDO MARE</b>	132,00	CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP	
GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL		SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES		<b>MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO</b>	46,00
<b>INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA</b>	78,00	<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	102,00	MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÉRIE CREAM AND VANILLA SYRUP	
GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR		SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE		<b>IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE</b>	54,00
✕ ④ <b>CRUDO DI MARE DEL GIORNO</b>	84,00	④ <b>PENNE AL BACCALÀ</b>	128,00	80% CON GELATO AL CONTREAU E BISCOTTO SALATO	
FISH AND SEAFOOD OF THE DAY SERVED RAW		PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES		80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT	
<b>BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA</b>	96,00	WHOLE GRAIN AND GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE		<b>CANNOLI ALLA SICILIANA</b>	39,00
BURRATA WITH PARMA HAM		<b>RISOTTI</b>		CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST	
<b>GNOCCO ALLA ROMANA CON POLENTA TRAGNA GRATINATO AL TALEGGIO CON FONDUTA</b>	116,00	<b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE</b>	144,00	<b>PROFITEROLES ALL'ITALIANA</b>	49,00
GNOCCO ALLA ROMANA (SEMOLINA DUMPLING) WITH POLENTA TARAGNA GRATINATED WITH TALEGGIO AND FONDUTA		SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID		PROFITEROLIS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	75,00	<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b>	140,00	<b>TIRAMISÙ</b>	49,00
EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO		RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS		ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE	
<b>POLENTA DEL GIORNO</b>	76,00	<b>RISOTTO "COE SECOE"</b>	134,00	<b>MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE</b>	46,00
POLENTA OF THE DAY		SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES		CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY	
✕ <b>SOUFFLÉ DI FORMAGGIO DI CAPRA</b>	76,00	<b>RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE</b>	129,00	✕ <b>CRÈME BRULÉE AL LIMONE</b>	39,00
GOAT CHEESE SOUFFLÉ		RISOTTO WITH DUCK MEAT, APPLE AND GREEN PEPPER		CRÈME BRULÉE WITH LEMON ZEST	
<b>VITELLO TONNATO E CAPPERI</b>	89,00	✕ <b>RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI</b>	138,00	✕ <b>MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA</b>	38,00
VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE		RISOTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP		MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM	
<b>CARPACCIO DI SALMONE MARINATO</b>	89,00	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCO</b>	130,00	✕ <b>GELATI "FASANO"</b>	32,00
MARINATED SALMON CARPACCIO		SAFFRON RISOTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOM		ICE CREAM	
<b>ZUPPE</b>		<b>PIATTI DIVERSI</b>		✓ ✕ ④ <b>SORBET "FASANO"</b>	32,00
✕ ④ <b>CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI</b>	76,00	④ <b>FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA</b>	136,00	SORBET	
ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM		TUNA FILET IN SESAME, THYME WITH "MARSALA" SAUCE		✓ ✕ ④ <b>FRUTTA FRESCA</b>	30,00
✓ ✕ ④ <b>MINISTRONE DI LEGUMI</b>	70,00	<b>FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE</b>	130,00	SEASONAL FRUIT	
FRESH VEGETABLE SOUP		GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE		✕ <b>GLUTEN FREE</b>	
<b>INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)</b>	34,00	<b>FILETTO DI NAMORADO AL FORNO CON POMODORI SECCHI</b>	136,00	④ <b>DAIRY FREE</b>	
		NAMORADO FISH TO THE OVEN		✓ <b>VEGAN</b>	
<b>PASTA FRESCA</b>		✕ ④ <b>BACCALÀ ALLA ROMANA</b>	179,00		
<b>LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO</b>		COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND TOMATO CONCASSÉ			
OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST		④ <b>GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE</b>	162,00		
<b>RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ</b>	98,00	ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST			
RAVIOLONI STUFFED WITH MOZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL					
④ <b>CAVATELLI ALLA PIEMONTESE</b>	94,00				
CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOM					

ALL ITEMS MAY CONTAIN GLUTEN TRACES.  
OPTIONAL SERVICE TAX 15%  
WE DON'T ACCEPT CHECKS  
PROCON 151 | SUNAB 198  
BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY  
+55 (21) 2503 2280  
OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

# 'GERO

	R\$		R\$		R\$
<b>SOFT DRINKS</b>				<b>AMARO   BITTER   VERMOUTH</b>	
ÁGUA MINERAL 300 ML	12,00	1800 SILVER	46,00	CAMPARI	37,00
PERRIER 330 ML	28,00	1800 REPOSADO	69,00	APEROL	34,00
ACQUA PANNA 500 ML	28,00	1800 AÑEJO	76,00	PUNT E MES CARPANO	42,00
S. PELLEGRINO 500 ML	28,00	SAUZA BLANCO	40,00	FERNET BRANCA	39,00
REFRIGERANTES	14,00	SAUZA REPOSADO	40,00	MARTINI ROSSO   BIANCO	30,00
SUCO TOMATE	26,00			UNDERBERG	50,00
SUCOS DIVERSOS   JUICES	18,00	<b>CACHAÇA</b>		BRASILBERG	25,00
RED BULL ENERGY DRINK	28,00	YPIOCA   CE	32,00		
SUGAR FREE   TROPICAL		YPIOCA MEL E LIMÃO   CE	24,00	<b>SCOTCH WHISKY STANDARD</b>	
TÔNICA RIVERSIDE	24,00	YPIOCA 150   CE	33,00	JW RED LABEL	41,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC		YPIOCA 160   CE	50,00	BLACK & WHITE	39,00
		YPIOCA 5 CHAVES   CE	70,00	OLD PARR SILVER	40,00
<b>CAFÉ   COFFEE</b>		NÉGA FULÔ CARVALHO   RJ	46,00	J & B RARE	39,00
EXPRESSO   ESPRESSO	10,00	NÉGA FULÔ		WHITE HORSE	39,00
CAPUCCINO	12,00	JEQUITIBÁ ROSA   RJ	32,00	BALLANTINE' S FINEST	39,00
CHÁ   TEA	12,00	NÉGA FULÔ TERRACOTA   RJ	28,00	FAMOUS GROUSE	39,00
		YAGUARA ORGÂNICA   RS	37,00		
<b>CERVEJA   BEER</b>		LEBLON   MG	36,00	<b>SCOTCH WHISKY 12 Y.O.</b>	
STELLA ARTOIS   LAGER   330 ML	20,00	LEBLON SIGNATURE		JW BLACK LABEL	49,00
CORONA   PILSEN   330 ML	24,00	MERLET   MG	36,00	BUCHANAN'S	53,00
BECK'S   GERMAN LAGER   330 ML	20,00	BUSCA VIDA   SP	32,00	OLD PARR	48,00
HOEGAARDEN   WITBIER   330ML	28,00	ESPIRITO DE MINAS   MG	40,00	CHIVAS REGAL	49,00
GOOSE ISLAND   IPA   355ML	32,00	ANIZIO SANTIAGO   MG	118,00	BALLANTINE' S	49,00
		ROCHINHA 5 ANOS   RJ	44,00	THE FAMOUS GROUSE	61,00
<b>VODKA NACIONAL</b>		ROCHINHA 12 ANOS   RJ	147,00		
SMIRNOFF RED	28,00	<b>AGUARDENTE   SPIRIT</b>		<b>SCOTCH WHISKY ESPECIAL DELUXE</b>	
VOA	40,00	ABSINTO	42,00	JW ODYSSEY	1.500,00
		PISCO	42,00	JW BLUE LABEL	279,00
<b>VODKA PREMIUM</b>		POIRE WILLIAMS	58,00	JW PLATINUM LABEL	148,00
KETEL ONE / CITROEN	44,00	PERNOD	49,00	JW GREEN LABEL	84,00
KETEL ONE BOTANICAL GRAPEFRUIT & ROSE	44,00	STEINHÄGER SCHLICHTE	49,00	JW GOLD LABEL RESERVE	90,00
KETEL ONE BOTANICAL				JW DOUBLE BLACK	63,00
PEACH & ORANGE BLOSSOM	44,00	<b>GRAPPA</b>		JW SWING	121,00
KETEL ONE BOTANICAL CUCUMBER & MINT	44,00	NONINO <i>BIANCA</i>	65,00	LOGAN HERITAGE BLEND	48,00
STOLICHNAYA	44,00	BIANCA CARPENO MALVOTI	64,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	149,00
ABSOLUT	44,00			DIMPLE GOLD SELECTION	90,00
		<b>ARMAGNAC</b>		CHIVAS REGAL 18 Y.O.	105,00
<b>VODKA SUPER PREMIUM</b>		CAUSSADE 10 Y.O.	171,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	600,00
CÎROC	50,00	CAUSSADE X. O.	150,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	242,00
BELVEDERE	52,00			BALLANTINE'S 17 Y.O.	106,00
GREY GOOSE	52,00	<b>SAKÉ</b>			
		JUN DAITI	32,00	<b>MALT WHISKY</b>	
<b>GIN PREMIUM</b>		GEKKEIKAN	39,00	CARDHU 12 Y.O.   SPEYSIDE	70,00
TANQUERAY	50,00			TALISKER 10 Y.O.   SKYE	90,00
TANQUERAY SEVILLA	55,00	<b>CONHAQUE   COGNAC</b>		GLENKINCHIE 12 Y.O.   LOWLANDS	135,00
TANQUERAY HANGPUR	55,00	HENNESSY V.S.O.P.	105,00	THE SINGLETON OF ORD 12 Y.O.   HIGHLANDS	65,00
GORDON'S	48,00	HENNESSY X.O.	216,00	BRUICHLADDICH   THE CLASSIC LADDIE - ISLAY	106,00
BOMBAY	48,00	COURVOISIER V.S.O.P.	96,00	BRUICHLADDICH   PORT CHARLOTTE - ISLAY	151,00
BEEFEATER	48,00	COURVOISIER X.O.	257,00	THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.	142,00
AMÁZZONI	48,00	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	79,00	SPEYSIDE	
		RÉMY MARTIN X.O.	215,00	THE MACALLAN SIENNA   SPEYSIDE	294,00
<b>GIN SUPER PREMIUM</b>		RÉMY MARTIN LOUIS XIII	2.700,00	GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	85,00
TANQUERAY TEN	69,00			GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	91,00
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	69,00	<b>CALVADOS</b>		GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	170,00
MALFY	69,00	PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	72,00	LAPHROIAG 10 Y.O.   ISLAY	151,00
SAFFRON	69,00	PÈRE MAGLOIRE FINE	66,00	THE GLENLIVET 12 Y.O.   SPEYSIDE	85,00
				GLENMORANGIE	115,00
<b>GIN ULTRA PREMIUM</b>		<b>LICOR   LIQUEUR</b>		THE ORIGINAL 10 Y.O.   HIGHLANDS	
MARTIN MILLER'S		BAILEYS	39,00		
WESTBOURNE	85,00	PATRÓN X.O. CAFÉ	46,00	<b>AMERICAN WHISKEY</b>	
HENDRICK'S	85,00	FIREBALL	38,00	BULLEIT	57,00
THE BOTANIST	85,00	SAINT GERMAIN	44,00	JACK DANIEL'S	49,00
THE LONDON N° 1	85,00	CHAMBORD	39,00	GENTLEMAN JACK	65,00
		LICOR 43	39,00	SINGLE BARREL	84,00
<b>RUM</b>		JÄGERMEISTER	39,00	MAKER'S MARK	81,00
ZACAPA X.O.	142,00	DRAMBUIE	39,00	JIM BEAM WHITE	46,00
ZACAPA 23 Y.O.	80,00	GRAND MARNIER	44,00	JIM BEAM BLACK	46,00
KRAKEN	46,00	AMARULA	51,00		
MOUNT GAY BLACK BARREL	59,00	AMARETTO DISARONNO	40,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	
MOUNT GAY X.O.	65,00	AMÊNDOA AMARGA	40,00	JAMESON STANDARD	46,00
BACARDI CARTA   ORO   BLANCO	38,00	BÉNÉDICTINE	46,00		
BACARDI 8 Y. O.	48,00	CHARTREUSE AMARELA	94,00		
HAVANA CLUB <i>AÑEJO 7 Y.O.</i>	50,00	CHARTREUSE VERDE	96,00		
MALIBU	39,00	COINTREAU	38,00		
		FRANGELICO	39,00		
<b>TEQUILA</b>		LIMONCELLO	40,00		
DON JULIO BLANCO	76,00	MARASCHINO	42,00		
PATRÓN SILVER	71,00	PEACH TREE	38,00		
PATRÓN REPOSADO	73,00	SAMBUCA	41,00		
PATRÓN AÑEJO	96,00	TIA MARIA	48,00		
HERRADURA PLATA	50,00				
HERRADURA REPOSADO	56,00	<b>BRANDY</b>			
JOSE CUERVO   <i>SILVER</i>   <i>GOLD</i>	44,00	FUNDADOR	38,00		
JOSE CUERVO TRADICIONAL	69,00	LEPANTO	122,00		
JOSE CUERVO PLATINO	96,00				

# 'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE	R\$		R\$		R\$
<b>SPARKLING DRINKS</b>					
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
		<b>MARTINIS</b>		PREMIUM	48,00
<b>CAIPIRINHAS   CAIPIVODKAS</b>		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
<b>NON ALCOHOLIC</b>				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
<b>LONG DRINKS</b>				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	<b>COCKTAILS CLÁSSICOS</b>		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
<b>VINI AL BICCHIERE</b>					
<b>SPUMANTI 150ML</b>					
BRASIL					
CAVE GEISSE BRUT   2019   PINTO BANDEIRA	54,00	CAVE GEISSE BRUT   2019   PINTO BANDEIRA	257,00	VALE DA PEDRA SAUVIGNON BLANC   VINICOLA GUASPARI   2019   SÃO PAULO	287,00
ITÁLIA					
MULLER THURGAL BRUT   VENETO	57,00	ADOLFO LONA BRUT ROSÉ   GARIBALDI	220,00	PINOT GRIGIO LA GONDOLA   CANTINE DI ORA   2020   VENETO	249,00
FRANÇA					
CHAMPAGNE		CHANDON EXCELLENCE BRUT   GARIBALDI	327,00	VERMENTINO I.G.T.   DOGA DELLE CLAVULE   2019   TOSCANA	407,00
PERRIER-JOUET GRAND BRUT   EPERNAY	168,00	CAVE GEISSE BRUT ROSE   2019   PINTO BANDEIRA	260,00	PINOT GRIGIO FASANO   DI LENARDO   2020   FRIULI	327,00
<b>BIANCHI 150ML</b>					
ITÁLIA					
PINOT GRIGIO FASANO   DI LENARDO   2020   FRIULI	65,00	ADOLFO LONA BRUT CHAMPENOISE   GARIBALDI	365,00	ANTHÍLIA I.G.T.   DONNAFUGATA   2019   SICILIA	415,00
ARGENTINA					
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY   LA AGRICOLA   2021   MENDOZA	35,00	ITÁLIA		CENTINE BIANCO I.G.T.   CASTELLO BANFI   2019   TOSCANA	287,00
FRANÇA					
FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA   MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL	40,00	PROSECCO FASANO BRUT		ZIBIBBO TERRE SICILIANE   BARONE MONTALTO   2019   SICILIA	267,00
<b>ROSATI 150ML</b>					
ESTANDON LUMIERE ROSÉ   2019   PROVENCE					
	72,00	MILLÉSIME D.O.C.G.	375,00	FRANÇA	
<b>ROSSI 150ML</b>					
PORTUGAL					
VAL DA UCHA DOC   2019   DÃO	45,00	MULLER THURGAL BRUT   VENETO	210,00	FAMILLE BOUGRIER CHARDONNAY   2019   LOIRE	355,00
FRANÇA					
PETITE SIRENE   VIGNOBLES GONFRIER - CHATEAU GISOURS   2015   BORDEAUX	105,00	RIVANI PINOT ROSÉ EXTRA DRY   TRENTINO	220,00	CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE   2014   VIGNOBLES EYMAS & FILS	340,00
ARGENTINA					
COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC   LA AGRICOLA   2018   MENDOZA	35,00	FERRARI MAXIMUM BRUT ROSE   TRENTINO	817,00	BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX	
<b>DOLCE 75ML</b>					
CHATEAU LES COMPERES   2017   SAUTERNES					
	92,00	FERRARI PERLE BRUT   2009   TRENTINO	920,00	CHABLIS LA PIERRELEE   LA CHABLISINNE   2017   BOURGOGNE	727,00
<b>PORTO 75ML</b>					
QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS					
	117,00	FRANÇA		VACHERON SANCERRE BLANC   DOMAINE VACHERON   2019   VALE-DO-LOIRE	1.095,00
ROYAL OPORTO 20 ANOS					
	187,00	CHAMPAGNE		PORTUGAL	
VINHA DO MONTE   HERDADE DO PESO   2019   ALENTEJO					
		VEUVE CLICQUOT BRUT   REIMS	990,00	BUCELLAS ARINTO   CAVES VELHAS   2019   BUCELLAS	297,00
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL   EPERNAY					
		MOET CHANDON BRUT ROSÉ   EPERNAY	1.290,00	EVEL BRANCO   COMPANHIA VELHA   2019   DOURO	280,00
TAITTINGER RESERVE BRUT   REIMS					
		LANSON BRUT ROSÉ   REIMS	860,00	CARM   2018   DOURO	390,00
LANSON BRUT   REIMS					
		VEUVE CLICQUOT ROSÉ   REIMS	1.200,00	QUINTA DE CIDRÔ CHARDONNAY   REAL COMPANHIA VELHA   2018   DOURO	547,00
G.H MUMM CORDON ROUGE   MUMM   REIMS					
		DOM PERIGNON VINTAGE   2010   EPERNAY	3.540,00	ALVARINHO DEU LA DEU   ADEGA DE MONÇÃO   2019   VINHOS VERDES	627,00
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS   REIMS					
		CRISTAL   LOUIS ROEDERER   2013   REIMS	8.800,00	ESPORAO RESERVA   HERDADE DO ESPORAO   2019   ALENTEJO	680,00
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT   REIMS					
		CHAMPAGNE ROSÉ		CHILE	
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE   2004   EPERNAY					
		TAITTINGER RESERVE BRUT ROSE   REIMS	1.400,00	ARBOLEDA CHARDONNAY   VALLE DEL ACONCAGUA   2019	445,00
DOM PERIGNON VINTAGE   2010   EPERNAY					
		DOM PERIGNON VINTAGE ROSÉ   2006   EPERNAY	5.604,00	FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA   MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL	207,00
CRISTAL   LOUIS ROEDERER   2013   REIMS					
		MOET CHANDON BRUT ROSÉ   EPERNAY	1.290,00	GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY   VENTISQUERO   2019   VALLE CASABLANCA	437,00
CHAMPAGNE ROSÉ					
		LANSON BRUT ROSÉ   REIMS	860,00	J.BOUCHON RESERVA CHARDONNAY   2019   VALLE DEL MAULE	337,00
TAITTINGER RESERVE BRUT ROSE   REIMS					
		VEUVE CLICQUOT ROSÉ   REIMS	1.200,00	FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA   MAWIDA-FASANO   2016   COLCHAGUA	309,00
DOM PERIGNON VINTAGE ROSÉ   2006   EPERNAY					
		ARGENTINA		MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC   VIÑA LOS BOLDOS   2020   CACHAPOAL	240,00
DOM PERIGNON VINTAGE   2010   EPERNAY					
		PORTILLO CHARDONNAY   BODEGAS SALENTEIN   2020   MENDOZA	320,00	ARGENTINA	
CRISTAL   LOUIS ROEDERER   2013   REIMS					
		ALTOSUR CHARDONNAY   FINCA SOPHENIA   2020   MENDOZA	180,00	PORTILLO CHARDONNAY   BODEGAS SALENTEIN   2020   MENDOZA	320,00
CHAMPAGNE ROSÉ					
		ANIELLO 006 RIVERSIDE CHARDONNAY   BODEGA ANIELLO   2018   PATAGONIA	346,00	VALLE DEL ACONCAGUA   2019	
TAITTINGER RESERVE BRUT ROSE   REIMS					
		CALLIA PINOT GRIGIO   BODEGAS CALLIA   2020   SAN JUAN	270,00	FAS SAUVIGNON BLANC RESERVA   MAWIDA-FASANO   2018   VALLE CENTRAL	207,00
DOM PERIGNON VINTAGE   2010   EPERNAY					
		ANDELUNA RAICES CHARDONNAY   2020   MENDOZA	287,00	GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY   VENTISQUERO   2019   VALLE CASABLANCA	437,00
CRISTAL   LOUIS ROEDERER   2013   REIMS					
		FÉLIX LAVAQUE TORRONTÉS   2012   SALTA	477,00	J.BOUCHON RESERVA CHARDONNAY   2019   VALLE DEL MAULE	337,00
FRANÇA					
<b>ROSATI</b>					
ESTANDON LUMIERE ROSÉ   2019   PROVENCE					
		FRANÇA		FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA   MAWIDA-FASANO   2016   COLCHAGUA	309,00
		ROSE   VINICOLA THERA   2019	297,00	MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC   VIÑA LOS BOLDOS   2020   CACHAPOAL	240,00
BOM RETIRO - SANTA CATARINA					
		PINOT NOIR ESTATE ROSÉ   BODEGAS GARZON   2020   URUGUAI	235,00	ARGENTINA	
NINA DELLE VENEZIE ROSÉ   VENETO   2019   ITÁLIA					
		DOMAINE OTT CLOS MIREILLE   DOMAINE OTT   2019   PROVENCE	1.460,00	PORTILLO CHARDONNAY   BODEGAS SALENTEIN   2020   MENDOZA	320,00

# 'GERO

ROSSI	R\$		R\$	ROSSI	R\$
BRASIL		ESPAÑA		CHILE	
GUASPARI VISTA DA MATA		MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	697,00	CHADWICK   VIÑEDO CHADWICK   2017   MAIPO	9.980,00
CABERNET SAUVIGNON	517,00	2016   RIOJA		ITÁLIA	
VINICOLA GUASPARI   2017   SÃO PAULO		MARQUES DE MURRIETA RESERVA	810,00	AMARONE CLASSICO COSTASERA	2.577,00
BUENO PARALELO 31 GRAN RESERVA	427,00	RIOJA   2016		MASI AGRICOLA   2015   VENETO	
2018   CAMPANHA GAÚCHA		BORSAO SELECCION GARNACHA	520,00	BAROLO LUCIANO SANDRONE LE VIGNE	3.300,00
ITÁLIA		CAMPO DE BORJA   2017		2014   PIEMONTE	
ROSSO DI MONTALCINO	535,00	CIRERETS   BODEGAS MAS ALTA   2008   PRIORATO	760,00	TIGNANELLO   ANTINORI   2017   TOSCANA	3.300,00
TENUTE POGGIOCARO   2017   TOSCANA		VIVANCO CRIANZA   VIVANCO   2016   RIOJA	630,00	GUADO AL TASSO   ANTINORI   2018   TOSCANA	4.200,00
CHIANTI FASANO	325,00	PONCE LA CASILLA	780,00	SOLAIA	13.237,00
POGGIOTONDO   2019   TOSCANA		BODEGAS Y VIÑEDOS PONCE   2013   MANCHUELA		MARCHESI ANTINORI   2017   TOSACANA	
BRUNELLO DI MONTALCINO	1.090,00	VIVANCO RESERVA   VIVANCO   2014   RIOJA	870,00	FRANÇA	
TENUTE POGGIOCARO   2016   TOSCANA		TRES PICOS GARNACHA	807,00	CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES	2.487,00
CHIANTI CLÁSSICO BORGIO SCOPETO	557,00	BODEGAS BORSOAO   2015   CAMPO DE BORJA		DOMINIQUE LAURENT   2017   BOUGOGNE	
2018   TOSCANA		PORTUGAL		BEAUNE 1ER CRU VIEILLES VIGNES	2.450,00
ROSSETTI ROSSO	257,00	CRASTO DOC	507,00	DOMINIQUE LAURENT   2017   BOURGOGNE	
TENUTE ROSSETTI   2018   TOSCANA		QUINTA DO CRASTO   2018   DOURO		GEVREY -CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES	2.050,00
LAGREIN	410,00	HERDADE DE SÃO MIGUEL	307,00	DOMINIQUE LAURENT   2014   BOURGOGNE	
CANTINE DI ORA   2016   ALTO ADIGE		CASA RELVAS   2019   ALENTEJO		DOMAINE DUJAC MOREY	
ROSSO DI MONTALCINO	657,00	QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR	607,00	SAINT-SAINT-DENIS   2018   BOURGOGNE	2.427,00
CASTELLO BANFI   2018   TOSCANA		REAL COMPANHIA VELHA   2017   DOURO		CÔTE RÔTIE MON VILLAGE	2.430,00
DOLCETTO D'ALBA	525,00	VAL DA UCHA   2019   DÃO	227,00	STEPHANE OGIER   2018   RHÔNE	
GIACOMO FENOCCHIO   2018   PIEMONTE		MARIANA	257,00	MONTROSE	5.300,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C	470,00	HERDADE DO ROCIM   2019   ALENTEJO		CHATEAU MONTROSE   2012   SAINT-ESTEPHE	
SETTE MURI   PUGLIA   2018		EVEL D.O.C.   COMPANIA VELHA   2017   DOURO	287,00	PICHON LONGUEVILLE	
SANGIOVESE I.G.T.	280,00	QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL	590,00	COMTESSE DE LALANDE   2017   PAULLAC	6.313,00
CAPARZO   2019   TOSCANA		REAL COMPANHIA VELHA   2017   DOURO		ALTRI FORMATI	
BARBARESCO D.O.C.G.	810,00	PÉRA-GRAVE RESERVA   2017   ALENTEJO	1.045,00	MEZZE BOTTIGLE	
CASALI DEL BARONE   2016   PIEMONTE		MALHADINHA TINTO	1.784,00	BIANCHI	
BAROLO D.O.C.G.	1.080,00	HERDADE DA MALHADINHO NOVA		½ ANTHÍLIA I.G.T.	267,00
CASALI DEL BARONE   2015   PIEMONTE		2017   ALENTEJO		DONNAFUGATA   2019   SICILIA	
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.		URUGUAI		½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC	90,00
GRAN SELEZIONE	937,00	GARZÓN RESERVA MARSELAN	320,00	2020   VALLE CENTRAL	
QUERCETO DI CASTELLINA   2015   TOSCANA		BODEGAS GARZÓN   2019   MALDONADO		½ CALLIA CHARDONAY	150,00
CHIANTI CLÁSSICO FASANO D.O.C.G.	510,00	GARZÓN RESERVA TANNAT	350,00	BODEGAS CALLIA   2019   SAN JUAN	
FARNESE   2019   TOSCANA		BODEGAS GARZÓN   2019   MALDONADO		ROSSI	
LUNADORO NOBILE DI		CHILE		½ ANDRE GOICHOT PINOT NOIR	280,00
MONTEPULCIANO D.O.C.G.	595,00	ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON	407,00	2017   BOURGOGNE	
LUNADORO   2016   TOSCANA		2016   VALLE DE ACONCAGUA		½ ANDELUNA 1300 MALBEC	230,00
NEGROAMARO I.G.T.	325,00	ORZADA CARMENERE	392,00	ANDELUNA   2017   MENDOZA	
MASSO ANTICO   2018   SALENTO		ODFJELL   2018   VALLE DE MAULE		½ MALBEC CLASSICO	150,00
SHIRAZ - CABERNET D.O.C	350,00	FAS SYRAH GRAN RESERVA	280,00	ALTO LAS HORMIGAS   2018   MENDOZA	
7 MURI   2017   SICILIA		TAGUA TAGUA   2018   VALLE DO MAULE		½ CLARENDELLE ROUGE	407,00
LA MASSA I.G.T.	880,00	FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	405,00	CLARENCE DILLON   2015   BORDEAUX	
FATTORIA LA MASSA   2017   TOSCANA		TAGUA TAGUA   2017   COLCHAGUA		DOLCE	
FRANÇA		ARGENTINA		½ CHATEAU LES COMPERES	312,00
BEAUNE A.O.C.	697,00	PORTILLO PINOT NOIR	320,00	2017   SAUTERNES	
NUITON-BEAUNOY   2018   BOURGOGNE		BODEGAS SALENTEIN   2019   VALLE DE UCO		½ TABALI PEDREGOSO LATE HARVEST	187,00
CHATEAU TEYSSIER	380,00	FINCAS DEL SUR MALBEC	209,00	2016   VINA TABALI	
MONTAGNE SAINT-ÉMILION   2015   BORDEAUX		LA AGRICOLA   2020   MENDOZA		MAGNUM	
GRAND BATEAU ROUGE	410,00	ACHAVAL-FERRER CABERNET FRANC	530,00	TRAVERS DE MARCEAL MAGNUM	767,00
CHÂTEAU BEYCHEVELLE   2017   BORDEAUX		2017   MENDOZA		DOMAINE RIMBERT   2017   LANGUEDOC	
CHATEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	345,00	BENMARCO MALBEC	290,00	CLARENDELLE ROUGE MAGNUM	1.047,00
2016   BORDEAUX		SUSANA BALBO   2019   VALLE DE UCO		CLARENCE DILLON   2014   BORDEAUX	
CHATEAU LES TROIS MANOIRS		COLONIA LAS LIEBRES BONARDA	290,00	PORTO	
CRU BOURGEOIS MÉDOC	420,00	ALTOS LAS HORMIGAS   2020   MENDOZA		QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.080,00
2015   BORDEAUX		PORTILLO MERLOT	320,00	ROYAL OPORTO	
CHATEAU D'AURILHAC CRU BOURGEOIS		BODEGAS SALENTEIN   2019   VALLE DE UCO		20 ANOS	1.970,00
HAUT - MÉDOC   2012   BORDEAUX	550,00	COMPADRE TEMPRANILLO - MALBEC	135,00	VINTAGE	
CHATEAU HAUT-MYLER		LA AGRICOLA   2018   MENDOZA		PORTO VINTAGE	2.485,00
CRU BOURGEOIS   2015   MÉDOC	750,00	ANDELUNA ALTITUD MERLOT	380,00	2011   TAYLOR'S   VILA NOVA DE GAIA	
BOURGOGNE CUVÉE NUMERO	1.907,00	ANDELUNA   MENDOZA   2017		PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO DO RESTAURANTE, RESERVAREMOS UM LUGAR NO TERRAÇO PARA FUMAR	
DOMINIQUE LAURENT   2017   BOURGOGNE		ALTOSUR MALBEC	207,00	KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.	
BOURGOGNE CUVÉE NUMERO 1	907,00	FINCA SOPHENIA   2019   MENDOZA		IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE TERRACE.	
DOMINIQUE LAURENT   2017   BOURGOGNE		LAS PILETAS MALBEC	295,00	NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.	
DOMAINE DU BOUSCAT		LA AGRICOLA   2017   VALLE DO UCO - MENDOZA		ACEITAMOS CHEQUES MEDIANTE CONSULTA.	
CUVEE LA GARGONE	717,00	ACHAVAL-FERRER QUIMERA   2015   MENDOZA	927,00	15% TAXA DE SERVIÇO   15% SERVICE TAX NOT INCLUDED	
2011   BORDEAUX SUPERIEUR		BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	997,00	PROCON 151	
		VINA COBOS   2017   LUJAN DE CUYO		FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280	
		LE NOSTRE PREZIOSE RISERVE		SE BEBER NÃO DIRIJA   DON'T DRINK AND DRIVE	
		BIANCHI		SERVIÇO DE VINHO   CORKAGE FEE: R\$ 140,00	
		FRANÇA CHABLIS GRAND			
		CRU LES PREUSES	2.075,00		
		LA CHABLISIENNE   2004   BORGONHA			
		NICOLAS JOLY LA ROCHE AUX MOINES			
		CLOS DE LA BERGERIE	2.070,00		
		2018   VALE-DO-LOIRE			
		CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU	9.200,00		
		DOMAINE PONSOT   2017   BORGONHA			