

'GERO

MENU OUTONO

ANTIPASTI

FREGOLA CON VONGOLE, CALAMARI E SPINACI FREGOLA COM VÔNGOLE, LULA E ESPINAFRE <i>FREGOLA WITH CLAMS, SQUID AND SPINACH</i>	94,00
CARPACCIO DI POLPO, PESTO E CUORE DI PALMA CARPACCIO DE POLVO, PESTO E PALMITO <i>OCTOPUS CARPACCIO, PESTO AND HEART OF PALM</i>	89,00
GAMBERI ALLA CREMA DI CECI E ROSMARINHO CAMARÃO COM CREME DE GRÃO DE BICO E ALECRIM <i>SHRIMP WITH CHICKPEA CREAM AND ROSEMARY</i>	84,00

PIATTI PRINCIPALI

RAVIOLI AL BRIE, RUCOLA, PARMIGIANO E PINOLI RAVIOLI DE BRIE, RÚCULA, PARMESÃO E PINOLI <i>BRIE RAVIOLI WITH ARUGULA, PARMESAN AND PINE NUTS</i>	98,00
TAGLIOLINI AL CACAO CON PORCINI E FONDUTA DI BURRATA TAGLIOLINI AO CACAU COM COGUMELO PORCINI E FONDUTA DE BURRATA <i>COCOA TAGLIOLINI WITH PORCINI MUSHROOM AND BURRATA FONDUTA</i>	132,00
BIGOLI AL TORCHIO CON RAGÙ DI CINGHIALE BIGOLI AL TORCHIO COM RAGÙ DE JAVALI <i>BIGOLI AL TORCHIO WITH WILD BOAR RAGÙ</i>	122,00
BRANZINO AL CARTOCCIO CON PATATA, POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E BASILICO ROBALO AL CARTOCCIO COM BATATA, TOMATE CEREJA, AZEITONA, ALCAPARRAS E MANJERICÃO <i>SEA BASS AL CARTOCCIO WITH POTATO, CHERRY TOMATO, OLIVE, CAPERS AND BASIL</i>	136,00
COSCIA D'ANATRA CONFIT ALLA MOSTARDA DI CREMONA E PURÈ DI PATATE COXA DE PATO CONFITADA AO MOLHO DE MOSTARDA DE CREMONA E PURÈ DE BATATA TRUFADO <i>DUCK LEG CONFIT WITH ITALIAN MUSTARD FRUIT SAUCE AND TRUFFLE MASHED POTATO</i>	140,00

DOLCI

VANILLA MERINGUE PÃO DE LÓ RECHEADO DE CREME DE BAUNILHA COM MERENGUE DE LIMÃO QUEIMADO <i>VANILLA CREAM FILLED SPONGE CAKE WITH LEMON AND VANILLA BEAN BURNT MERENGUE</i>	36,00
BABA AL RUM <i>SPONGE CAKE IN RUM SYRUP</i>	36,00

'GERO

GERO A MEZZOGIORNO

ANTIPASTO | PIATTO PRINCIPALE | DOLCE
R\$ 152,00

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) 25,00

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

ANTIPASTI		R\$			R\$	MENU BAMBINI		R\$
✕	⑧ CARPACCIO FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PASTA DE AZEITONAS E PINOLE	77,00	⑧	TROFFIE CON RAGU DI ANITRA TROFFIE COM RAGÙ DE PATO	88,00		MINISTRONE DE VERDURE SOPA DE LEGUMES FRESCOS	46,00
✕	⑧ IL VERO CARPACCIO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM MOLHO DE MOSTARDA	78,00	⑧	PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE COM RAGÙ DE CORDEIRO	102,00		SCALOPPINE GRIGLIATE ESCALOPES DE FILÉ MIGNON GRELHADOS	58,00
	CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA, PARMESÃO E VINAGRE BALSÂMICO	78,00		TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH, IN BUTTER AND SALVIA	96,00		PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA	56,00
✕	⑧ CARPACCIO DI TONNO CARPACCIO DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO	93,00		PASTA DI GRANO DURO			POLLO PEITO DE FRANGO	56,00
	INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MUÇARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO	78,00	⑧	TRENETTE AL LIMONE E CICALÉ TRENETTE COM MOLHO DE LIMÃO E CAVAQUINHA	135,00		ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO	
	INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PÉRA SALADA VERDE COM QUEIJO DE CABRA E PÉRA	82,00	⑧	SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI COM LULAS, CAMARÕES, VIEIRAS, CAVAQUINHA E TOMATE FRESCO	138,00		PURE DI PATATE PURÉ DE BATATAS	
✕	⑧ CRUDO DI MARE DEL GIORNO "CRUDO" DE PEIXE E FRUTOS DO MAR DO DIA	88,00		SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI COM PARMESÃO, GEMA DE OVO E GUANCIALE	107,00		PASTA AL POMODORO PASTA AO MOLHO DE TOMATE	
	BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA COM PRESUNTO CRU DE PARMA	100,00	⑧	PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, ALCAPARRA E AZEITONAS PRETAS	134,00		VERDURE ALLA GRIGLIA LEGUMES GRELHADOS	
	GNOCCO ALLA ROMANA CON POLENTA TRAGNA GRATINATO AL TALEGGIO CON FONDUTA NHOQUE ESTILO ROMANA, COM POLENTA "TARAGNA" GRATINADO COM QUEIJO TALEGGIO E FONDUTA	121,00		TEMOS OPÇÕES DE MASSA SEM GLÚTEN E INTEGRAL			PATATE FRITTE BATATA FRITA	
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA BERINGELA ALLA PARMIGIANA	78,00		RISOTTI			RISO AL VAPORE ARROZ	
	POLENTA DEL GIORNO POLENTA DO DIA	79,00		RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM CAVAQUINHA, CAMARÕES, VIEIRAS E LULAS	150,00		FAGIOLO FEIJÃO	
✕	SOUFFLÉ DI FORMAGGIO DI CAPRA SOUFFLÉ DE QUEIJO DE CABRA	79,00		RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTO DE COGUMELOS SECOS ITALIANOS	146,00		DOLCI	
	VITELLO TONNATO E CAPPERI CARNE DE VITEL AO MOLHO DE ATUM E ALCAPARRAS	93,00		RISOTTO "COE SECOE" RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS	140,00		SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA TORTA DE MASSA FOLHADA E MAÇÁ VERDE MORNA COM SORVETE DE CANELA	46,00
	CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO	93,00	✕	RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE RISOTO COM CARNE DE PATO, MAÇÁ E PIMENTA VERDE	135,00		TORTA DI LIMONE TORTA DE LIMÃO	43,00
	ZUPPE			RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO COM CREME DE ABÓBORA E CAMARÃO	144,00		CHEESECAKE CLÁSSICA CHEESECAKE COM CALDA DE FRAMBOESA	44,00
✕	⑧ CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI CREME DE ASPARGOS E LAGOSTINS	79,00		RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI OSSOBUCCO RISOTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCCO E COGUMELO	136,00		MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO MASSA FOLHADA COM CREME PÂTISSIÈRE E CALDA DE BAUNILHA	48,00
✓ ✕	⑧ MINISTRONE DI LEGUMI SOPA DE LEGUMES FRESCOS	73,00		PIATTI DIVERSI			IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL CONTREAU E BISCOTTO SALATO CREME DE CHOCOLATE AMARGO 80% COM SORVETE AO COINTREAU E BISCOITO SALGADO	56,00
	COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)	36,00	⑧	FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSA AL MARSALA FILET DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E TOMILHO AO MOLHO "MARSALA"	142,00		CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI RECHEADO DE RICOTA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO	41,00
	PASTA FRESCA			FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO	136,00		PROFITEROLES ALL'ITALIANA CAROLINAS RECHEADAS COM CREME DE AVELÁ, MASCARPONE E CALDA DE CHOCOLATE	51,00
	LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO NOSSAS MASSAS FRESCAS SÃO FEITAS NO MOMENTO DO PEDIDO			FILETTO DI NAMORADO AL FORNO CON POMODORI SECCHI FILÉ DE NAMORADO AO FORNO COM TOMATE SECO	142,00		TIRAMISÙ TORTA ITALIANA À BASE DE BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ	51,00
	RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI COM RECHEIO DE MUÇARELA, MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO	102,00	✕	⑧ BACCALÀ ALLA ROMANA FILÉ DE BACALHAU COM UVAS PASSAS, PINOLI E TOMATE CONCASSÉ	187,00		MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE MASSA FOLHADA COM CREME MASCARPONE E MORANGOS	48,00
⑧	CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI COM LINGÜIÇA E COGUMELOS	98,00		GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE CAMARÕES ASSADOS AO FORNO COM CROSTA DE ERVAS	169,00	✕	CRÈME BRULÉE AL LIMONE CREME DE GEMA DE OVOS E RASPAS DE LIMÃO	41,00
	GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS	127,00		CICALÉ DI MARE AL FUMETTO MEDALHÕES DE CAVAQUINHA COM PRÓPRIO MOLHO	186,00	✕	MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA SUSPIROS COM SORVETE ITALIANO	40,00
	RAVIOLI DI BURRATA CON SALSA DI FUNGHI FRESCHI RAVIOLI COM RECHEIO DE BURRATA E MOLHO DE FUNGHI FRESCO	120,00		STINCO DI AGNELLO AL FORNO CON PATATE E CARCIOFINI CORDEIRO ASSADO AO FORNO, COM BATATAS E ALCACHOFRINHAS	179,00	✕	GELATI "FASANO" SORVETE "FASANO"	33,00
	TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO TORTELLI DE GALINHA D'ANGOLA COM CREME DE BURRATA E TRUFAS NEGRAS	98,00		COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE COSTELA DE VITELA EMPANADA EM LASCAS DE PÃO	148,00	✓ ✕	⑧ SORBET "FASANO" SORBET "FASANO"	33,00
⑧	FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE COM MOLHO DE FILÉ MIGNON EM CUBOS	100,00		FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSA AL TARTUFO E PEPE NERO FILET MIGNON RECHEADO COM GRANA PADANO, MOLHO DE TRUFA NEGRA E PIMENTA PRETA	161,00	✓ ✕	⑧ FRUTTA FRESCA FRUTAS DA ESTAÇÃO	31,00
	RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELA E MOLHO DE COGUMELOS	102,00	✕	FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI FILÉ MIGNON AO VINHO MADEIRA COM TRUFA NEGRA E FOIE GRAS	207,00		SEM GLÚTEN ⑧ SEM LACTOSE ✓ VEGANO	
	GNOCCHI AL GORGONZOLA POTATO GNOCCHI IN GORGONZOLA SAUCE	82,00		COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO COSTELAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE ALECRIM FRESCO	179,00		TODOS OS ITENS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% NÃO ACEITAMOS CHEQUES PROCON 151 SUNAB 198 FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280 NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS A SUA VISITAÇÃO	

'GERO

	R\$		R\$		R\$
ANTIPASTI				MENU BAMBINI	
X ⑤ CARPACCIO FASANO BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	77,00	⑤ PAPPARDELLE CON RAGÙ DI AGNELLO PAPPARDELE WITH LAMB RAGÙ	102,00	MINISTRONE DE VERDURE FRESH VEGETABLE SOUP	46,00
X ⑤ IL VERO CARPACCIO BEEF CARPACCIO WITH MUSTARD SAUCE	78,00	TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI, AL BURRO E SALVIA	96,00	SCALOPPINE GRIGLIATE GRILLED BEEF ESCALOPES	58,00
CARPACCIO ALLA GERO BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR	78,00	PASTA DI GRANO DURO		PESCE DEL GIORNO FISH OF THE DAY	56,00
X ⑤ CARPACCIO DI TONNO TUNA CARPACCIO WITH LEMON	93,00	⑤ TRENETTE AL LIMONE E CICALI TRENETTE WITH BRAZILIAN LOBSTER AND LEMON SAUCE	135,00	POLLO CHICKEN BREAST	56,00
INSALATA CAPRESE GREEN SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND BASIL	78,00	⑤ SPAGHETTI PROFONDO MARE SPAGHETTI WITH SQUID, SHRIMP, SCALLOPS, BRAZILIAN LOBSTER AND FRESH TOMATOES	138,00	CHOOSE ONE SIDE DISH	
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E PERA GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE AND PEAR	82,00	⑤ SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI WITH PARMESAN, EGG YOLK AND GUANCIALE	107,00	PURE DI PATATE MASHED POTATOES	
X ⑤ CRUDO DI MARE DEL GIORNO FISH AND SEAFOOD OF THE DAY SERVED RAW	88,00	⑤ PENNE AL BACCALÀ PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES	134,00	PASTA AL POMODORO PASTA WITH TOMATO SAUCE	
BURRATA CON PROSCIUTTO PARMA BURRATA WITH PARMA HAM	100,00			VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES	
GNOCCO ALLA ROMANA CON POLENTA TRAGNA GRATINATO AL TALEGGIO CON FONDUTA	121,00			PATATE FRITTE FRENCH FRIES	
GNOCCO ALLA ROMANA (SEMOLINA DUMPLING) WITH POLENTA TARAGNA GRATINATED WITH TALEGGIO AND FONDUTA		RISOTTI		RISO AL VAPORE RICE	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA EGGPLANT WITH MOZZARELLA, GRATIN OF TOMATO	78,00	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE SEAFOOD RISOTTO WITH BRAZILIAN LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND SQUID	150,00	FAGIOLO BEAN	
POLENTA DEL GIORNO POLENTA OF THE DAY	79,00	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISOTTO WITH DRIED PORCINI MUSHROOMS	146,00	DOLCI	
X SOUFFLÉ DI FORMAGGIO DI CAPRA GOAT CHEESE SOUFFLÉ	79,00	RISOTTO "COE SECOE" SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES	140,00	SFOGLIATINA DI MELE TIEPIDA CON GELATO ALLA CANNELLA WARM GREEN APPLE PUFF PASTRY WITH CINNAMON ICE CREAM	46,00
VITELLO TONNATO E CAPPERI VEAL WITH TUNA AND CAPERS SAUCE	93,00	RISOTTO D'ANATRA CON MELE E PEPE VERDE	135,00	TORTA DI LIMONE LEMON TART	43,00
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO MARINATED SALMON CARPACCIO	93,00	X RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E GAMBERI RISOTO WITH PUMPKIN AND SHRIMP	144,00	CHEESECAKE CHEESECAKE WITH RASPBERRY SYRUP	44,00
ZUPPE		RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON RAGU DI OSSOBUCO SAFFRON RISOTO WITH BRAISED VEAL AND MUSHROOM	136,00	MILLEFOGLIE "FASANO" CLASSICO MILLEFOGLIE WITH PÂTISSIÈRIE CREAM AND VANILLA SYRUP	48,00
X ⑤ CREMA DI ASPARAGI E SCAMPI ASPARAGUS AND CRAYFISH CREAM	7-,00	PIATTI DIVERSI		IL CREMOSO DI CIOCCOLATO FONDENTE 80% CON GELATO AL CONTREAU E BISCOTTO SALATO 80% BITTER CHOCOLATE CREAM WITH COINTREAU ICE CREAM AND SALTED BISCUIT	56,00
Y X ⑤ MINISTRONE DI LEGUMI FRESH VEGETABLE SOUP	73,00	⑤ FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SÉSAMO, SALSAL AL MARSALA TUNA FILET IN SESAME, THYME WITH "MARSALA" SAUCE	142,00	CANNOLI ALLA SICILIANA CANNOLI WITH RICOTTA AND LEMON ZEST	41,00
INDIVIDUAL COUVERT (OPTIONAL)	36,00	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE	136,00	PROFITEROLES ALL'ITALIANA PROFITEROLIS WITH HAZELNUT CREAM, MASCARPONE AND CHOCOLATE SYRUP	51,00
PASTA FRESCA		FILETTO DI NAMORADO AL FORNO CON POMODORI SECCHI NAMORADO FISH TO THE OVEN	142,00	TIRAMISÙ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COCOA POWDER AND COFFEE	51,00
LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE AL MOMENTO OUR HOMEMADE FRESH PASTA ARE MADE AT THE TIME OF REQUEST		X ⑤ BACCALÀ ALLA ROMANA COD FILLET WITH RAISED GRAPES, PINOLI AND TOMATO CONCASSÉ	187,00	MILLEFOGLIE AL MASCARPONE E FRAGOLE CREAM TARTLES WITH MARCARPONE CREAM AND STRAWBERRY	48,00
RAVIOLONI DI MOZZARELLA AL POMODORO FRESCÓ RAVIOLONI STUFFED WITH MOZARELLA, FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL	102,00	⑤ GAMBERONI DORATI CON PANE ALLE ERBE ROASTED SHRIMP IN HERBS CRUST	169,00	X CRÈME BRULÉE AL LIMONE CREME BRULÉE WITH LEMON ZEST	41,00
⑤ CAVATELLI ALLA PIEMONTESE CAVATELLI WITH SAUSAGE AND MUSHROOM	98,00	CICALI DI MARE AL FUMETTO GRILLED MEDALLIONS BRAZILIAN LOBSTER IN ITS OWN SAUCE	186,00	X MERINGATA DI GELATI ALL'ITALIANA MERINGUE WITH ITALIAN ICE CREAM	40,00
GNOCCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA PAN-SEARED GNOCCCHI WITH SQUID AND SCALLOP	127,00	STINCO DI AGNELLO AL FORNO CON PATATE E CARCIOFINI ROASTED LAMB WITH POTATOES AND ARTICHOKE	179,00	X GELATI "FASANO" ICE CREAM	33,00
RAVIOLI DI BURRATA CON SALSAL DI FUNGHI FRESCHI RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA AND FRESH FUNGHI SAUCE	120,00	COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE MILANESE VEAL CHOP IN BRED CRUST	148,00	⑤ SORBET "FASANO" SORBET	33,00
TORTELLI DI FARAONA CON FONDUTA DI BURRATA E TARTUFO NERO TORTELLI DI FARAONA WITH BURRATA FONDUE AND BLACK TRUFFLE	98,00	FILETTO DI MANZO ALLA FONDUTA DI PARMIGIANO, SALSAL AL TARTUFO E PEPE NERO FILET MIGNON STUFFED WITH GRANA PADANO CHEESE AND BLACK TRUFFLE SAUCE	161,00	⑤ FRUTTA FRESCA SEASONAL FRUIT	31,00
⑤ FETTUCCINE AL RAGÙ CLASSICO FETTUCCINE WITH FILET MIGNON RAGÙ	100,00	OSSOBUCO ALLA MENEGHINA ROASTED VEAL OSSOBUCO WITH SAFFRON RISOTTO	146,00		
RAVIOLI DI VITELLO AI FUNGHI RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND MUSHROOM SAUCE	102,00	X FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI GRILLED BEEF FILET IN MADEIRA WINE SAUCE WITH BLACK TRUFFLE AND FOIE GRAS	207,00		
GNOCCCHI AL GORGONZOLA POTATO GNOCCCHI IN GORGONZOLA SAUCE	82,00	COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO LAMB CHOPS IN ROSEMARY SAUCE	179,00		
⑤ TROFFIE CON RAGU DI ANITRA TROFFIE WITH DUCK RAGÙ	88,00				

X GLUTEN FREE ⑤ DAIRY FREE Y VEGAN
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\$
SOFT DRINKS		JOSE CUERVO PLATINO	100,00	BRANDY	
ÁGUA MINERAL 300 ML	13,00	1800 SILVER	48,00	FUNDADOR	40,00
PERRIER 330 ML	29,00	1800 REPOSADO	72,00	LEPANTO	127,00
ACQUA PANNA 500 ML	29,00	1800 AÑEJO	79,00	AMARO BITTER VERMOUTH	
S. PELLEGRINO 500 ML	29,00	SAUZA BLANCO	42,00	CAMPARI	39,00
REFRIGERANTES	15,00	SAUZA REPOSADO	42,00	APEROL	36,00
SUCO TOMATE	27,00	CACHAÇA		ANTICA FORMULA	57,00
SUCOS DIVERSOS JUICES	22,00	YPIOCA CE	33,00	PUNT E MES CARPANO	44,00
RED BULL ENERGY DRINK	29,00	YPIOCA MEL E LIMÃO CE	25,00	FERNET BRANCA	41,00
SUGAR FREE TROPICAL		YPIOCA 150 CE	34,00	MARTINI ROSSO BIANCO	31,00
TÔNICA RIVERSIDE	25,00	YPIOCA 160 CE	52,00	UNDERBERG	52,00
RIVERSIDE ORIGINAL TONIC		YPIOCA 5 CHAVES CE	73,00	BRASILBERG	26,00
CAFÉ COFFEE		NÊGA FULÔ CARVALHO RJ	48,00	SCOTCH WHISKY STANDARD	
EXPRESSO ESPRESSO	10,00	NÊGA FULÔ		JW RED LABEL	43,00
CAPUCCINO	13,00	JEQUITIBÁ ROSA RJ	33,00	BLACK & WHITE	41,00
CHÁ TEA	13,00	NÊGA FULÔ TERRACOTA RJ	29,00	OLD PARR SILVER	42,00
CERVEJA BEER		YAGUARA ORGÂNICA RS	39,00	J & B RARE	41,00
STELLA ARTOIS LAGER 330 ML	21,00	CACHAÇA PINDORAMA	39,00	WHITE HORSE	41,00
CORONA PILSEN 330 ML	25,00	LEBLON MG	38,00	BALLANTINE' S FINEST	41,00
BECK'S GERMAN LAGER 330 ML	21,00	LEBLON SIGNATURE		FAMOUS GROUSE	41,00
HOEGAARDEN WITBIER 330ML	29,00	MERLET MG	38,00	SCOTCH WHISKY 12 Y.O.	
GOOSE ISLAND IPA 355ML	33,00	BUSCA VIDA SP	33,00	JW BLACK LABEL	51,00
VODKA NACIONAL		ESPIRITO DE MINAS MG	42,00	BUCHANAN'S	55,00
SMIRNOFF RED	29,00	ANIZIO SANTIAGO MG	123,00	OLD PARR	50,00
VOA	42,00	ROCHINHA 5 ANOS RJ	46,00	CHIVAS REGAL	51,00
VODKA PREMIUM		ROCHINHA 12 ANOS RJ	154,00	BALLANTINE' S	49,00
KETEL ONE / CITROEN	46,00	AGUARDENTE SPIRIT		THE FAMOUS GROUSE	64,00
KETEL ONE BOTANICAL GRAPEFRUIT & ROSE	46,00	ABSINTO	44,00	SCOTCH WHISKY ESPECIAL DELUXE	
KETEL ONE BOTANICAL		PISCO	44,00	JW ODYSSEY	1.568,00
PEACH & ORANGE BLOSSOM	46,00	POIRE WILLIAMS	61,00	JW BLUE LABEL	292,00
KETEL ONE BOTANICAL CUCUMBER & MINT	46,00	PERNOD	51,00	JW PLATINUM LABEL	155,00
STOLICHNAYA	46,00	STEINHÄGER SCHLICHTE	51,00	JW GREEN LABEL	88,00
ABSOLUT	46,00	GRAPPA		JW GOLD LABEL RESERVE	94,00
VODKA SUPER PREMIUM		NONINO <i>BIANCA</i>	68,00	JW DOUBLE BLACK	66,00
CÎROC	52,00	BIANCA CARPENO MALVOTI	67,00	JW SWING	126,00
BELVEDERE	54,00	ARMAGNAC		LOGAN HERITAGE BLEND	50,00
GREY GOOSE	54,00	CAUSSADE 10 Y.O.	179,00	BUCHANAN'S 18 Y.O.	156,00
GIN PREMIUM		CAUSSADE X. O.	157,00	DIMPLE GOLD SELECTION	94,00
TANQUERAY	52,00	SAKÊ		CHIVAS REGAL 18 Y.O.	110,00
TANQUERAY SEVILLA	57,00	JUN DAITI	33,00	CHIVAS REGAL 25 Y.O.	627,00
TANQUERAY HANGPUR	57,00	GEKKEIKAN	41,00	ROYAL SALUTE 21 Y.O.	253,00
GORDON'S	50,00	CONHAQUE COGNAC		BALLANTINE'S 17 Y.O.	111,00
BOMBAY	50,00	HENNESSY V.S.O.P.	110,00	MALT WHISKY	
BEEFEATER	50,00	HENNESSY X.O.	226,00	CARDHU 12 Y.O. SPEYSIDE	73,00
AMÁZZONI	50,00	COURVOISIER V.S.O.P.	100,00	TALISKER 10 Y.O. SKYE	94,00
GIN SUPER PREMIUM		COURVOISIER X.O.	269,00	GLENKINCHIE 12 Y.O. LOWLANDS	141,00
TANQUERAY TEN	72,00	RÉMY MARTIN V.S.O.P.	83,00	THE SINGLETON OF ORD 12 Y.O. HIGHLANDS	68,00
MARTIN MILLER'S ORIGINAL	72,00	RÉMY MARTIN X.O.	225,00	BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE - ISLAY	111,00
MALFY	72,00	RÉMY MARTIN LOUIS XIII	2.822,00	BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE - ISLAY	158,00
SAFFRON	72,00	CALVADOS		THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O	261,00
GIN ULTRA PREMIUM		PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	75,00	THE MACALLAN DOUBLE CASK 15	470,00
MARTIN MILLER'S		PÈRE MAGLOIRE FINE	69,00	THE MACALLAN DOUBLE CASK 18	836,00
WESTBOURNE	89,00	LICOR LIQUEUR		GLENFIDDICH 12 Y.O. SPEYSIDE	89,00
HENDRICK'S	89,00	BAILEYS	41,00	GLENFIDDICH 15 Y.O. SPEYSIDE	95,00
THE BOTANIST	89,00	PATRÓN X.O. CAFÉ	48,00	GLENFIDDICH 18 Y.O. SPEYSIDE	178,00
THE LONDON N° 1	89,00	FIREBALL	40,00	LAPHROIAG 10 Y.O. ISLAY	158,00
GIN MONKEY 47	102,00	SAINT GERMAIN	46,00	THE GLENLIVET 12 Y.O. SPEYSIDE	89,00
RUM		CHAMBORD	41,00	GLENMORANGIE	120,00
ZACAPA X.O.	148,00	LICOR 43	41,00	THE ORIGINAL 10 Y.O. HIGHLANDS	
ZACAPA 23 Y.O.	84,00	JÄGERMEISTER	41,00	AMERICAN WHISKEY	
KRAKEN	48,00	DRAMBUIE	41,00	BULLEIT	60,00
MOUNT GAY BLACK BARREL	62,00	GRAND MARNIER	46,00	JACK DANIEL'S	51,00
MOUNT GAY X.O.	68,00	AMARULA	53,00	GENTLEMAN JACK	68,00
BACARDI CARTA ORO BLANCO	40,00	AMARETTO DISARONNO	42,00	SINGLE BARREL	88,00
BACARDI 8 Y. O.	50,00	AMÊNDOA AMARGA	42,00	MAKER'S MARK	85,00
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.	52,00	BÉNÉDICTINE	48,00	JIM BEAM WHITE	48,00
MALIBU	41,00	CHARTREUSE AMARELA	98,00	JIM BEAM BLACK	48,00
TEQUILA		CHARTREUSE VERDE	100,00	IRISH WHISKEY	
DON JULIO BLANCO	79,00	COINTREAU	40,00	JAMESON STANDARD	48,00
PATRÓN SILVER	74,00	FRANGELICO	41,00		
PATRÓN REPOSADO	76,00	LIMONCELLO	42,00		
PATRÓN AÑEJO	100,00	MARASCHINO	44,00		
HERRADURA PLATA	52,00	PEACH TREE	40,00		
HERRADURA REPOSADO	59,00	SAMBUCA	43,00		
JOSE CUERVO SILVER GOLD	46,00	TIA MARIA	50,00		
JOSE CUERVO TRADICIONAL	72,00				

'GERO

DRINKS COM ESPUMANTE	R\$	MARTINIS	R\$	R\$
SPARKLING DRINKS				
CÍROC PEACH SPRITZ VODKA CÍROC PEACH, APEROL E ÁGUA COM GÁS <i>WITH VODKA CÍROC PEACH, APEROL AND SPARKLING WATER</i> ESPUMANTE	66,00	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>	62,00	BRANDY SIDE CAR BRANDY, COINTREAU E LIMÃO <i>BRANDY, COINTREAU AND LIME</i>
BELLINI COM PÊSSEGO <i>WITH PEACH</i> ESPUMANTE	63,00	SOUR APPLE MARTINI VODKA KETEL ONE CITROEN, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E SOUR MIX <i>VODKA KETEL ONE, GREEN APPLE SYRUP AND SOUR MIX</i>	51,00	WHISKEY SOUR WHISKEY BULLEIT E SOUR MIX
SPRITZ COM APEROL E ÁGUA COM GÁS <i>WITH APEROL AND SPARKLING WATER</i> ESPUMANTE	50,00	LICHEE MARTINI VODKA KETEL ONE, LICOR DE LICHIA, LICHIAS E SOUR MIX <i>VODKA KETEL ONE, LYCHEE LIQUEUR, LYCHEE AND SOUR MIX</i>	50,00	MARTINEZ GIN TANQUERAY, PUNT E MES, LICOR MARASCHINO E ANGOSTURA <i>GIN TANQUERAY, PUNT E MES, MARASCHINO LIQUEUR AND ANGOSTURA</i>
NEGRONI SBAGLIATTO COM CAMPARI E PUNT & MES <i>WITH CAMPARI AND MARTINI ROSSO</i> ESPUMANTE	66,00	BASILITINI VODKA DE PÉRA, UVA, MANJERICÃO E SICILIANO <i>PEAR VODKA, GRAPES, BASIL AND LEMON</i>	50,00	RUSTY NAIL JW RED LABEL E DRAMBUIE
CAIPIRINHAS CAIPIVODKAS		COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE CITROEN, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO <i>VODKA KETEL ONE CITROEN, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON</i>	50,00	TOM COLLINS ULTRA PREMIUM GIN TANQUERAY, LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>GIN TANQUERAY, LIME AND SPARKLING WATER</i> PREMIUM 54,00 SUPER PREMIUM 79,00
VODKA NACIONAL <i>VODKA STANDARD</i> VODKA PREMIUM 52,00 VODKA SUPER PREMIUM 66,00 CACHAÇA 36,00 SAKÉ 42,00	41,00	LEMON PIE VODKA VANILIA, LIMONCELLO E SOUR MIX <i>VODKA VANILIA, LIMONCELLO AND SOUR MIX</i>	50,00	GIN TÔNICA ULTRA PREMIUM 88,00 SUPER PREMIUM 80,00 PREMIUM 54,00
NON ALCOHOLIC		COCKTAILS CLÁSSICOS		CONSIGLI DEL BARTENDER
COCONUT SOUR ÁGUA DE COCO, MARACUJÁ E SOUR MIX <i>COCONUT WATER, PASSION FRUIT AND SOUR MIX</i>	32,00	MOSCOW MULE VODKA KETEL ONE, GENGIBRE, SUÇO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS <i>VODKA KETEL ONE, GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER</i>	62,00	LA FIORE VODKA KETEL ONE PEACH AND ORANGE BLOSSOM, MANDARINETTO, AÇÚCAR, MORANGO, MARACUJÁ E SOUR MIX <i>VODKA KETEL ONE PEACH AND ORANGE BLOSSOM, MANDARINETTO, SIMPLE SYRUP, STRAWBERRY, PASSION FRUIT AND SOUR MIX</i>
YELLOW FRUIT MANGA, MARACUJÁ, ABACAXI E ÁGUA S. PELLEGRINO <i>MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE AND S. PELLEGRINO</i>	32,00	MARGARITA TEQUILA SILVER, COINTREAU E LIMÃO <i>TEQUILA, COINTREAU AND LIME</i>	51,00	NARA SAKE JUN DAITI, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIMÃO E AÇÚCAR <i>SAKE JUN DAITI, CAPIM LIMÃO, GRAPEFRUIT, LIME AND SIMPLE SYRUP</i>
PASSION BREEZE CRANBERRY, LARANJA E MARACUJÁ <i>CRANBERRY, ORANGE AND PASSION FRUIT</i>	32,00	DRY MARTINI TANQUERAY, VERMOUTH DRY E AZEITONA / LIMÃO <i>GIN TANQUERAY, VERMOUTH AND OLIVE</i> ULTRA PREMIUM 94,00 SUPER PREMIUM 82,00 PREMIUM 59,00		MINT COLLINS GIN TANQUERAY, SUÇO DE LIMÃO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ANGOSTURA. <i>TANQUERAY GIN, LIME, SIMPLE SYRUP, MINT AND BITTERS</i>
RED GINGER FRUTAS VERMELHAS, HORTELÃ, GENGIBRE, CRANBERRY E PERRIER <i>RED FRUITS, MINT, GINGER, CRANBERRY AND PERRIER</i>	32,00	KIR ROYAL ESPUMANTE E CREME DE CASSIS <i>SPARKLING WINE AND BLACKCURRANT</i>	55,00	DONNA CAMEL RUM ENVELHECIDO, XAROPE DE MELAÇO COM BAUNILHA, REDUÇÃO DE VINHO TINTO COM MAÇÃ VERDE, SUÇO DE LIMÃO, ABACAXI E MARACUJÁ <i>AGED RUM, VANILLA MOLASSES SYRUP, RED WINE REDUCTION, GREEN APPLE, LIME, PASSION FRUIT AND PINEAPPLE</i>
LONG DRINKS		ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA 23, ANGOSTURA E ÁGUA COM GÁS <i>RUM ZACAPA 23, ANGOSTURA AND SPARKLING WATER</i>	93,00	MANDARINO VODKA KETEL ONE, TRIPLE SEC, SUÇO DE TANGERINA E ESPUMA DE MEL, GENGIBRE E LIMÃO <i>KETEL ONE VODKA, TRIPLE SEC, TANGERINE, HONEY FOAM, GINGER AND LIME</i>
CARIOCA TONIC GIN TANQUERAY, CAJÚ, HORTELÃ, LIMÃO E TÔNICA <i>GIN TANQUERAY, CASHEW, MINT, LIME AND TONIC</i>	63,00	VODKA MARTINI VODKA KETEL ONE, VERMOUTH DRY, E AZEITONAS / LIMÃO <i>KETEL ONE VODKA, VERMOUTH AND OLIVE / LIME</i> ULTRA PREMIUM 88,00 SUPER PREMIUM 82,00 PREMIUM 60,00		RESERVE
67 CALORIAS GIN TANQUERAY, RED BULL SUGAR FREE E SICILIANO <i>GIN TANQUERAY, RED BULL SUGAR FREE AND LEMON</i>	49,00	NEGRONI GIN TANQUERAY, CAMPARI E PUNT & MES ULTRA PREMIUM 90,00 SUPER PREMIUM 82,00 PREMIUM 50,00		NEGRONI TANQUERAY Nº TEN 82,00 DRY MARTINI TANQUERAY Nº TEN 82,00 FITZGERALD TANQUERAY Nº TEN 82,00 OLD FASHIONED JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 79,00
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>	52,00	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>	50,00	TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% <i>15% SERVICE TAX NOT INCLUDED</i>
STAR ANISE TONIC GIN DE AÇAFRÃO, GRAND MARNIER, TANGERINA, ANIS E TÔNICA <i>SAFFRON GIN, GRAND MARNIER, MANDARIN, STAR ANISE AND TONIC</i>	79,00			PROCON 151
VERTIGO VANILIA VODKA VANILIA, LIMONCELLO, LICHIA, CRAVO-DA-ÍNDIA E LIMÃO <i>VANILLA VODKA, LIMONCELLO, LYCHEE, CLOVE INDIA AND LIME</i>	50,00			SUNAB 192
ROSEMARY TONIC GIN TANQUERAY, COINTREAU, ALECRIM, LARANJA, LIMÃO TAHITI E SICILIANO <i>GIN TANQUERAY, COINTREAU, ROSEMARY, TONIC WATER, ORANGE, LIME AND LEMON</i>	62,00			FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA 21 2503 2280
MALT SOUR WHISKY CARDHU, GENGIBRE, LIMÃO SICILIANO, MEL E SOUR MIX <i>CARDHU, GINGER, LEMON, HONEY AND SOUR MIX</i>	82,00			SE BEBER, NÃO DIRIJA. <i>DON'T DRINK AND DRIVE.</i>

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

'GERO

PRODUTOR SAFRA REGIÃO VALORES EM R\$	TAÇA	SPUMANTI	GARRAFA	BIANCHI	GARRAFA
VINI AL BICCHIERE					
SPUMANTI 150ML					
BRASIL					
CAVE GEISSE BRUT 2019 PINTO BANDEIRA	64,00	CAVE GEISSE BRUT 2019 PINTO BANDEIRA	302,00	CHARDONNAY VINÍCOLA THERA 2020 BOM RETIRO - SANTA CATARINA	332,00
ITÁLIA					
MULLER THURGAL BRUT VENETO	43,00	ADOLFO LONA BRUT ROSÉ GARIBALDI	220,00	ITALIA	
FRANÇA					
CHAMPAGNE					
PERRIER-JOUET GRAND BRUT EPERNAY	198,00	CHANDON EXCELLENCE BRUT GARIBALDI	427,00	VERMENTINO I.G.T	407,00
BIANCHI 150ML					
ITÁLIA					
PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2020 FRIULI	65,00	CAVE GEISSE BRUT ROSE 2019 PINTO BANDEIRA	310,00	DOGA DELLE CLAVULE 2019 TOSCANA	
ARGENTINA					
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY LA AGRICOLA 2021 MENDOZA	35,00	ADOLFO LONA BRUT CHAMPENOISE GARIBALDI	365,00	PINOT GRIGIO FASANO DI LENARDO 2020 FRIULI	327,00
FRANÇA					
CHAMPAGNE					
CHATEAU LA FLEUR BELLEVUE 2014 VIGNOBLES EYMAS & FILS BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX	75,00	FERRARI MAXIMUM BRUT ROSE TRENTINO	910,00	ANTHÍLIA I.G.T. DONNAFUGATA 2020 SICILIA	415,00
ROSATI 150ML					
ESTANDON LUMIERE ROSÉ 2019 PROVENCE	87,00	FERRARI PERLE BRUT 2013 TRENTINO	980,00	CENTINE BIANCO I.G.T. CASTELLO BANFI 2019 TOSCANA	340,00
ROSSI 150ML					
PORTUGAL					
VAL DA UCHA DOC 2019 DÃO	45,00	FRANÇA			
CHAMPAGNE					
PERRIER-JOUET GRAND BRUT EPERNAY					
RUINART BLANC DE BLANCS REIMS					
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY					
VEUVE CLICQUOT BRUT REIMS					
MOET CHANDON ICE DEMI-SEC EPERNAY					
TAITTINGER RESERVE BRUT REIMS					
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 2013 EPERNAY					
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT					
CRISTAL BRUT LOUIS ROEDERE 2013					
DOM PERIGNON VINTAGE 2012 EPERNAY					
CHAMPAGNE ROSÉ					
TAITTINGER RESERVE BRUT ROSE REIMS					
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT REIMS					
PERRIER-JOUET BLASON ROSÉ BRUT EPERNAY					
MOET CHANDON ICE ROSE DEMI-SEC EPERNAY					
MOET CHANDON BRUT ROSÉ EPERNAY					
DOM PERIGNON ROSÉ BRUT VINTAGE 2006 EPERNAY					
URUGUAI					
JOSÉ IGNACIO CHARDONNAY BODEGAS OCEANICA 2021 MALDONADO					
GARZÓN ESTATE VIOGNIER DE CORTE 2021 MALDONADO					
JOSE IGNACIO ALBARINO BODEGAS OCEANICA 2021 MALDONADO					
CHILE					
ARBOLEDA CHARDONNAY VALLE DEL ACONCAGUA 2019					
GREY SINGLE BLOCK CHARDONNAY VENTISQUERO 2020 VALLE CASABLANCA					
J. BOUCHON RESERVA CHARDONNAY 2019 VALLE DEL MAULE					
FAS SAUVIGNON BLANC GRAN RESERVA MAWIDA-FASANO 2016 COLCHAGUA					
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC VIÑA LOS BOLDOS 2020 CACHAPOAL					
ARGENTINA					
PORTILLO CHARDONNAY BODEGAS SALENTEIN 2020 MENDOZA					
FINCAS DEL SUR VIOGNIER LA AGRICOLA 2021 MENDOZA					
ALTOSUR CHARDONNAY FINCA SOPHENIA 2021 MENDOZA					
COMPADRE CHENIN-CHARDONNAY LA AGRICOLA 2021 MENDOZA					
ANIELLO 006 RIVERSIDE CHARDONNAY BODEGA ANIELLO 2018 PATAGONIA					
CALLIA PINOT GRIGIO BODEGAS CALLIA 2020 SAN JUAN					
ANDELUNA RAICES CHARDONNAY 2020 MENDOZA					
DOLCE					
CHATEAU LES COMPÈRES 2018 SAUTERNES					
PORTO 75ML					
QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS					
ROYAL OPORTO 20 ANOS					

'GERO

ROSATI	R\$	ESPAÑA	R\$	ROSSI	R\$
ESTANDON LUMIERE ROSÉ	430,00	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA	697,00	CHILE	
2019 PROVENCE		2016 RIOJA		CHADWICK VIÑEDO CHADWICK 2017 MAIPO	9.980,00
ROSÉ	302,00	MARQUES DE MURRIETA RESERVA	810,00	ESPAÑA	
VINÍCOLA THERA 2021		RIOJA 2017		CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL	3.600,00
BOM RETIRO - SANTA CATARINA		BORSAO SELECCION GARNACHA	520,00	MARQUÉS DE MURRIETA 2010 RIOJA	
NINA DELLE VENEZIE ROSÉ	247,00	CAMPO DE BORJA 2017		PINTIA BODEGAS PINTIA 2016 TORO	3.100,00
VENETO 2020 ITÁLIA		VIVANCO CRIANZA VIVANCO 2016 RIOJA	630,00	ALION	3.700,00
JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ	410,00	VIVANCO RESERVA VIVANCO 2014 RIOJA	870,00	VEJA SICILIA 2016 RIBERA DEL DUERO	
2021 MONTEVIDEU		TRES PICOS GARNACHA	807,00	ITÁLIA	
DOMAINE OTT CLOS MIREILLE	1.460,00	BODEGAS BORSAO 2015 CAMPO DE BORJA		BAROLO LUCIANO SANDRONE LE VIGNE	3.300,00
DOMAINE OTT 2019 PROVENCE		PORTUGAL		2014 PIEMONTE	
ROSSI		QUINTA DO CIDRO PINOT NOIR	670,00	BRUNELLO DI MONTALCINO	
BRASIL		REAL COMPANHIA VELHA 2017 DOURO		PIAN DELLE VIGNE	2.675,00
GUASPARI VISTA DA MATA		VAL DA UCHA 2019 DÃO	227,00	ANTINORI 2016 TOSCANA	
CABERNET SAUVIGNON	517,00	MARIANA	257,00	COSTASERA AMARONE DELLA	
VINÍCOLA GUASPARI 2017 SÃO PAULO		HERDADE DO ROCIM 2020 ALENTEJO		VALPOLICELLA CLÁSSICO DOC	2.577,00
ITÁLIA		EVEL D.O.C. COMPANIA VELHA 2018 DOURO	336,00	MASI AGRICOLA 2016 VENETO	
PRUNOTTO BARBERA D'ASTI FIULOT	760,00	QUINTA DE CIDRÔ TOURIGA NACIONAL	670,00	TIGNANELLO ANTINORI 2018 TOSCANA	4.300,00
MARCHESI ANTINORI 2019 PIEMONTE		2017 DOURO		GUADO AL TASSO ANTINORI 2018 TOSCANA	4.200,00
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	937,00	DOM BELLA TOURIGA NACIONAL 2016 DÃO	990,00	SOLAIA	12.117,00
QUERCETO DI CASTELLINA 2017 TOSCANA		CISTUS GRANDE RESERVA 2017 DOURO	997,00	MARCHESI ANTINORI 2017 TOSCANA	
NOBILE DI MONTEPULCIANO	595,00	PÉRA-GRAVE RESERVA 2017 ALENTEJO	1.045,00	FRANÇA	
LUNADORO 2016 TOSCANA		BEYRA RESERVA	1.330,00	CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES	2.487,00
CHIANTI CLASSICO	557,00	RUI ROBOREDO 2019 BEIRA INTERIOR		DOMINIQUE LAURENT 2017 BOURGOGNE	
BORGO SCOPETO 2018 TOSCANA		MALHADINHA TINTO	1.970,00	BEAUNE 1ER CRU VIEILLES VIGNES	2.450,00
CHIANTI FASANO	327,00	HERDADE DA MALHADINHA NOVA		DOMINIQUE LAURENT 2017 BOURGOGNE	
POGGIOTONDO 2019 TOSCANA		2017 ALENTEJO		DOMAINE DUJAC MOREY	
SANGIOVESE CAPARZO I.G.T	294,00	URUGUAI		SAINT-SAINTE-DENIS 2018 BOURGOGNE	4.200,00
2019 TOSCANA		GARZÓN RESERVA MARSELAN	320,00	NENIN CHATEAU NENIN 2011 POMEROL	2.890,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	1.200,00	BODEGAS GARZÓN 2020 MALDONADO		CÔTE RÔTIE MON VILLAGE	2.430,00
TENUTE POGGIOCARO 2016 TOSCANA		JOSE IGNACIO TANNAT	395,00	STEPHANE OGIER 2018 RHÔNE	
ROSSETTI ROSSO	257,00	BODEGAS OCEANICA 2020 MONTEVIDEU		MONTROSE	5.300,00
TENUTE ROSSETTI 2018 TOSCANA		JOSE IGNACIO PINOT NOIR	610,00	CHATEAU MONTROSE 2012 SAINT-ESTEPHE	
LAGREIN	410,00	BODEGAS OCEANICA 2020 MONTEVIDEU		PICHON LONGUEVILLE	
CANTINE DI ORA 2016 ALTO ADIGE		CHILE		COMTESSE DE LALANDE 2017 PAULLAC	6.313,00
ROSSO DI MONTALCINO	657,00	ARBOLEDA CABERNET SAUVIGNON	407,00	ALTRI FORMATI	
CASTELLO BANFI 2019 TOSCANA		2017 VALLE DE ACONCAGUA		MEZZE BOTTIGLE	
DOLCETTO D'ALBA	525,00	ORZADA CARMENERE	392,00	CHAMPAGNE	
GIACOMO FENOCCHIO 2018 PIEMONTE		ODFJELL 2018 VALLE DE MAULE		VEUVE CLICQUOT BRUT REIMS	488,00
BARBARESCO D.O.C.G.	810,00	FAS CABERNET SAUVIGNON PREMIUM	405,00	BIANCHI	
CASALI DEL BARONE 2015 PIEMONTE		TAGUA TAGUA 2017 COLCHAGUA		½ ANTHÍLIA I.G.T.	267,00
CHIANTI CLÁSSICO FASANO D.O.C.G.	510,00	ARGENTINA		DONNAFUGATA 2019 SICILIA	
FARNESE 2019 TOSCANA		PORTILLO PINOT NOIR	320,00	½ INDOMITA SAUVIGNON BLANC	90,00
LA MASSA I.G.T.	880,00	BODEGAS SALENTEIN 2019 VALLE DE UCO		2020 VALLE CENTRAL	
FATTORIA LA MASSA 2017 TOSCANA		FINCAS DEL SUR MALBEC	209,00	½ CALLIA CHARDONAY	150,00
BARBARESCO "RABAJÀ" D.O.C.G.	1.370,00	LA AGRICOLA 2020 MENDOZA		BODEGAS CALLIA 2019 SAN JUAN	
BRUNO ROCCA 2018 PIEMONTE		ACHAVAL-FERRER CABERNET FRANC	530,00	ROSSI	
FRANÇA		2017 MENDOZA		½ ANDRE GOICHOT PINOT NOIR	280,00
BEAUNE A.O.C.	697,00	BENMARCO MALBEC	290,00	2017 BOURGOGNE	
NUITON-BEAUNOY 2018 BOURGOGNE		SUSANA BALBO 2020 VALLE DE UCO		½ ANDELUNA 1300 MALBEC	230,00
PETITE SIRENE 2016 BORDEAUX	465,00	COLONIA LAS LIEBRES BONARDA	290,00	ANDELUNA 2017 MENDOZA	
CHATEAU LAURETAN 2015 BORDEAUX	335,00	ALTOS LAS HORMIGAS 2020 MENDOZA		½ MALBEC CLASSICO	190,00
CHATEAU MOULIN YQUEM	345,00	PORTILLO MERLOT	320,00	ALTO LAS HORMIGAS 2019 MENDOZA	
2016 BORDEAUX		BODEGAS SALENTEIN 2019 VALLE DE UCO		DOLCE	
CHATEAU TEYSSIER 2016 SAINT-EMILION	380,00	ANDELUNA ALTITUD MERLOT	380,00	½ CHATEAU LES COMPERES	340,00
FAMILLE HUGEL PINOT NOIR 2017 ALSACE	490,00	ANDELUNA MENDOZA 2019		2017 SAUTERNES	
GRAND BATEAU ROUGE	410,00	ALTOSUR MALBEC	207,00	½ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC	890,00
CHATEAU BEYCHEVELLE 2017 BORDEAUX		FINCA SOPHENIA 2019 MENDOZA		BORGO SCOPETO 2013 TOSCANA	
CHATEAU LA ROSE SAINT - GERMAIN	345,00	LAS PILETAS MALBEC	337,00	MAGNUM	
2016 BORDEAUX		LA AGRICOLA 2017 VALLE DO UCO - MENDOZA		JOSE IGNACIO PINOT NOIR ROSÉ	920,00
CHATEAU LES TROIS MANOIRS		ACHAVAL-FERRER QUIMERA 2015 MENDOZA	927,00	BODEGAS OCEANICA 2021 MONTEVIDEU	
CRU BOURGEOIS MÉDOC	420,00	BRAMARE CABERNET SAUVIGNON	997,00	DOLCE	
2015 BORDEAUX		VINA COBOS 2017 LUJAN DE CUYO		CHATEAU LES COMPÈRES	770,00
MOULIN D'ISSAN	897,00	COMPADRE SHIRAZ-MALBEC	135,00	2018 SAUTERNES	
CHATEAU D'ISSAN 2018 BORDEAUX		LA AGRICOLA 2021 MENDOZA		PORTO	
CHATEAU D'AURILHAC CRU BOURGEOIS		LE NOSTRE PREZIOSE RISERVE		MENERES 10 YEARS	750,00
HAUT - MÉDOC 2012 BORDEAUX	550,00	BIANCHI		QUINTA DAS CARVALHAS 10 ANOS	1.200,00
CHATEAU HAUT-MYLER		FRANÇA		ROYAL OPORTO	
CRU BOURGEOIS 2016 MÉDOC	750,00	CHABLIS GRAND		20 ANOS	2.056,00
BOURGOGNE CUVÉE NUMERO 1	907,00	CRU LES PREUSES	2.075,00	PEDIMOS A GENTILEZA DE NÃO FUMAR NO SALÃO	
DOMINIQUE LAURENT 2017 BOURGOGNE		LA CHABLISIENNE 2004 BORGONHA		DO RESTAURANTE, RESERVAREMOS UM LUGAR NO	
ESPRIT DE PAVIE	997,00	NICOLAS JOLY LA ROCHE AUX MOINES		TERRAÇO PARA FUMAR	
CHATEAU PAVIE 2015 SAINT-EMILION		CLOS DE LA BERGERIE	2.070,00	KINDLY REFRAIN FROM SMOKING IN THE RESTAURANT.	
CHATEAU POTENSAC 2015 BORDEAUX	1.700,00	2018 VALE-DO-LOIRE		IF YOU WISH TO SMOKE, YOU ARE WELCOME TO DO SO AT THE	
		MERSAULT POTINET- AMPEAU	2.550,00	TERRACE.	
		2000 BORGONHA		NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO	
		CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU	9.800,00	FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO.	
		DOMAINE PONSOT 2017 BORGONHA		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

