

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## ALMOÇO | LUNCH

	R\$ 49,00	PASTA	R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL   OPTIONAL) SELEÇÃO DE PÃES COM MANTEIGA, AZEITE FASANO E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS WITH BUTTER, FASANO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE			
<b>ANTIPASTI</b>			
✕ BURRATA CON PESTO, POMODORO E PINOLI BURRATA AO PESTO, TOMATE E PINOLI BURRATA WITH PESTO, TOMATO AND PINOLI	114,00	🍷 GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI GNOCCHI COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES	119,00
TIPICI STUZZICHINI BRASILIANI MINI PASTÉIS (CARNE   QUEIJO   PALMITO E CAMARÃO) BRAZILIAN FRIED PASTRIES (MEAT   CHEESE   HEARTS OF PALM AND SHRIMP)	62,00	CULIGIONES DI RICOTTA E LIMONE MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON ZEST	135,00
✕ VINAIGRETTE DI POLPO 🍷 VINAGRETE DE POLVO OCTOPUS VINAIGRETTE	117,00	SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORO SPAGUETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES	166,00
🍷 CALAMARI DORATI LULA À DORÉ CRISPY FRIED SQUID	119,00	🍷 GNOCCHI DI PATATE DORATI ALLA MEDITERRANEA GNOCCHI DE BATATA DOURADO EM PANELA COM LULAS E VIEIRAS PAN-SEARED GNOCCHI WITH SQUID AND SCALLOPS	176,00
✕ GAMBERONI SALTATI AGLIO E OLIO 🍷 CAMARÕES SALTEADOS NO ALHO E AZEITE PRAWNS SAUTÉED IN GARLIC AND OLIVE OIL	191,00	TORTELLI DI BACCALÀ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE TORTELLI DE BACALHAU COM O PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ AND DEHYDRATED BLACK OLIVES	145,00
GRANCHIO GRATINATTO CASQUINHA DE SIRI CRABMEAT APPETIZER	68,00	🍷 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RUCOLA FETTUCCINE NERO COM LULAS E RÚCULA FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA	141,00
🍷 GAMBERI E CALAMARI DORATI CAMARÃO E LULA À DORÉ DEEP FRIED SHRIMP AND SQUID	191,00	🍷 SPAGHETTI AL MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	211,00
CROCCHETTA DI BACCALÀ BOLINHO DE BACALHAU FRIED CODFISH BALLS	74,00	🍷 PENNE AL PESTO E GAMBERI PENNE AO PESTO COM CAMARÕES PENNE WITH PESTO AND SHRIMP	187,00
✕ TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO FILÉ MIGNON MAL PASSADO EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E GRANA PADANO GRILLED BEEF FILET WITH ARUGULA AND PARMESAN	162,00	LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE LASAGNA VERDE A BOLONHESA GREEN LASAGNA BOLOGNESE	161,00
✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO	124,00	<b>RISOTTI</b>	
✕ CARPACCIO DI POLPO 🍷 CARPACCIO DE POLVO OCTOPUS CARPACCIO	142,00	✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO RISOTO COM MOZZARELA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH TOMATO AND BASIL	145,00
✕ TARTARE DI SALMONE 🍷 TARTAR DE SALMÃO SALMON TARTARE	117,00	✕ RISOTTO DI POLPO RISOTO DE POLVO OCTOPUS RISOTTO	236,00
<b>INSALATE</b>		✕ RISOTTO AI GAMBERI RISOTO COM CAMARÕES SHRIMP RISOTTO	198,00
✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI 🍷 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA 🍷 HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATOES	87,00	✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÙ DI FILETTO RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND RÔTI SAUCE	202,00
✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSA DI SENAPE CON MIELE SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE	97,00		
CAESAR SALAD SALADA VERDE COM FRANGO, PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO CAESAR GREEN SALAD WITH CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE	96,00		
✕ INSALATA MARE SALADA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD SALAD	135,00		
<b>ZUPPA</b>			
✕ CREMA DEL GIORNO 🍷 CREME DO DIA 🍷 CREAM OF THE DAY	114,00		

# FASANO

ANGRA DOS REIS

PIATTI PRINCIPALI		DOLCI		R\$	
✕	PESCE BIANCO CON SALSA DI FUNGHI E FETTUCCINE DI VERDURE PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES <i>WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE AND VEGETABLE FETTUCCHINE</i>	214,00	✕	SORBET DI MANGO CON MENTA SORBET DE MANGA COM HORTELÃ <i>MANGO SORBET WITH MINT</i>	39,00
✕	FILETTO DI SOGLIOLA AL LIMONE FILÉ DE LINGUADO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO <i>GRILLED FILET OF SOLE IN LIME SAUCE</i>	214,00		SPUMONI CON FRUTTI TROPICALI MISTI CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS <i>VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS</i>	47,00
✕	COSTATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE PRIME RIB GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED PRIME RIB WITH VEGETABLES</i>	329,00	✕	MOUSSE AL COCCO CON SALSA DI FRUTTA GIALLA MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS <i>COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP</i>	48,00
✕	PICANHA ALLA GRIGLIA PICANHA GRELHADA <i>GRILLED SIRLOIN</i>	250,00		SEMIFREDDO AL CARAMELLO SEMIFREDDO DE CAMELO <i>CARAMEL SEMIFREDDO</i>	56,00
✕	SALMONE ALLA GRIGLIA CON RISOTTO AL LIMONE SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO <i>GRILLED SALMON WITH LEMON RISOTTO</i>	214,00	✕	CRÈME CAMELO PUDIM DE LEITE <i>MILK PUDDING</i>	49,00
	FILETTO DI MANZO CON RISOTTO AL PARMIGIANO FILÉ MIGNON COM RISOTO PARMESÃO <i>FILLET MIGNON WITH PARMESAN RISOTTO</i>	207,00		CAMELO AL COCCO CON GELATO ALLA VANIGLIA COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME <i>CREAMY COCADADA WITH VANILLA ICE CREAM</i>	49,00
✕	MINI SPEZZATINO DI FILETTO PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO E FAROFA DE BANANA <i>MIGNON FILET WITH RICE, BEANS, POTATOES, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS</i>	172,00		BROWNIE DI CIOCCOLATO CON GELATO BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	56,00
✕	FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA FILÉ MIGNON À PARMIGIANA COM PURÊ DE BATATAS <i>BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES</i>	172,00		CHEESECAKE CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA <i>CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE</i>	54,00
<b>CONDIVIDERE</b> PARA DUAS PESSOAS   <i>SERVES TWO PEOPLE</i>				GELATI DEL GIORNO SORVETE DO DIA <i>ICE CREAM OF THE DAY</i>	39,00
✕	MOQUECA DI PESCE PEIXE BRANCO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>WHITE FISH WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	332,00		FRUTTA DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>	40,00
✕	MOQUECA MISTA CAMARÕES E PEIXE BRANCO, LULA E POLVO COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP, WHITE FISH, SQUID AND OCTOPUS WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	397,00		SEM GLÚTEN   <i>GLUTEN FREE</i>	
✕	MOQUECA DI GAMBERI CAMARÕES COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO <i>SHRIMP WITH RICE, FAROFA AND PIRÃO</i>	376,00		SEM LACTOSE   <i>DAIRY FREE</i>	
✕	GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE PEIXE, POLVO, LULA, VIEIRA, CAMARÃO, LAGOSTIM E LEGUMES GRELHADOS <i>FISH, OCTOPUS, SQUID, SCALLOPS, PRAWN, CRAYFISH AND GRILLED VEGETABLES</i>	819,00		VEGANO   <i>VEGAN</i>	
<b>BAMBINI</b> MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS   INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEARS OLD   INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>		98,00		OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE.  <i>THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.</i>	
	PESCE DEL GIORNO PEIXE BRANCO DO DIA GRELHADO <i>GRILLED WHITE FISH OF THE DAY</i>			TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%   <i>OPTIONAL SERVICE TAX 15%</i>	
	POLLO PEITO DE FRANGO <i>GRILLED CHICKEN BREAST</i>			NÃO ACEITAMOS CHEQUES   <i>WE DON'T ACCEPT CHECKS</i>	
	FILETTO DI MANZO FILÉ MIGNON <i>FILET MIGNON</i>			PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS   <i>NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO INDIVIDUALS UNDER THE AGE OF 18</i>	
	CONTORNI	41,00		SE BEBER NÃO DIRIJA   <i>DON'T DRINK AND DRIVE</i>	
✕	RISO AL VAPORE   ARROZ BRANCO   <i>WHITE RICE</i>			PROCON 151	
✕	FAGIOLO   FEIJÃO   <i>BEANS</i>			FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA   <i>BRAZILIAN HEALTH SURVEILLANCE AGENCY T +55 21 2503 2280</i>	
✕	PATATE RUSTICHE   BATATA RÚSTICA FRITA   <i>FRIED RUSTIC POTATOES</i>			NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO   <i>OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS</i>	
✕	PURE DI PATATE   PURÊ DE BATATA   <i>MASHED POTATO</i>				
✕	VERDURE ALLA GRIGLIA   LEGUMES SALTEADOS   <i>SAUTEED VEGETABLES</i>				
✕	SPAGHETTI AL SUGO   SPAGHETTI POMODORO   <i>SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE</i>				
	SPAGHETTI AL SUGO BIANCO   SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO   <i>SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE</i>				

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## JANTAR | DINNER

\*COUVERT (OPCIONAL | OPTIONAL)

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

R\$ 49,00

### PASTA

- ✕ PENNE CON ZUCCHINE E POMODORI SECCHI
- 🌱 PENNE SEM GLÚTEN COM ABOBRINHA E TOMATE SECO  
GLUTEN-FREE PENNE WITH ZUCCHINI AND DRIED TOMATOES

GNOCCHI CON SPINACI, FUNGHI E POMODORI FRESCHI  
GNOCCH COM ESPINAFRE, COGUMELOS E TOMATES FRESCOS  
GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOMS AND FRESH TOMATOES

GNOCCHI TOSTATI ALLA VODKA  
GNOCCHI DE BATATA TOSTADO COM MOLHO DE TOMATE, CREME DE LEITE E VODKA LEVEMENTE APIMENTADOS  
VODKA TOASTED GNOCCHI

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA E POMODORINI  
SPAGHETTI COM MOLHO DE TOMATE E CREME DE BURRATA  
SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM AND TOMATOES

CULURGIONES RICOTTA E LIMONE  
MASSA FRESCA RECHEADA COM RICOTA DE BÚFALA, MOLHO DE TOMATE E RASPAS DE LIMÃO  
FRESH PASTA FILLED WITH BUFFALA RICOTTA, TOMATO SAUCE AND LEMON SHEETS

TORTELLI DI BACCALÁ CON SALSA VELUTATA E OLIVE NERE  
TORTELLI DE BACALHAU AO PRÓPRIO MOLHO VELOUTÉ E AZEITONAS PRETAS DESIDRATADAS  
COD TORTELLI WITH THEIR OWN VELOUTÉ SAUCE AND DEHYDRATED BLACK OLIVES

- 🌱 FETTUCCINE NERO CON CALAMARI E RÚCOLA  
FETTUCCINE NERO COM LULA E RÚCOLA  
FETTUCCINE NERO WITH SQUID AND ARUGULA

PENNE ALLA NAPOLETANA  
PENNE COM FILÉ MIGNON, TOMATES, PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO  
PENNE WITH FILLET MIGNON, TOMATOES, PEPPER AND BASIL

FARFALLE CON FILETTO DI MANZO E CREMA DI PARMIGIANO  
FARFALLE COM FILÉ MIGNON E CREME DE PARMESÃO  
FARFALLE WITH BEEF AND PARMESAN CREAM

### RISOTTI

- ✕ RISOTTO CON MOZZARELLA DI BÚFALA, POMODORO E BASILICO  
RISOTO COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO  
BUFFALO MOZZARELLA RISOTTO WITH SWEET GRAPE AND BASIL

- ✕ RISOTTO CON FUNGHI FRESCHI  
RISOTO COM COGUMELOS FRESCOS  
RISOTTO WITH FRESH MUSHROOMS

- ✕ RISOTTO AI GAMBERI  
RISOTO COM CAMARÕES  
SHRIMP RISOTTO

- ✕ RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON RAGÚ DI FILETTO  
RISOTO COM PARMESÃO, FILÉ MIGNON E MOLHO ROTI  
PARMESAN RISOTTO WITH BEEF AND ROTI SAUCE

### ANTIPASTI

- ✕ TARTARE DI SALMONE
- 🌱 TARTAR DE SALMÃO  
SALMON TARTARE

- ✕ POLENTA CON MISTO DI FUNGHI
- 🌱 POLENTA COM COGUMELOS MISTOS  
POLENTA WITH MIXED MUSHROOMS

GRANCHIO GRATINATTO  
CASQUINHA DE SIRI  
CRABMEAT APPETIZER

- ✕ CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA PADANO  
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM RÚCULA E GRANA PADANO  
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND GRANA PADANO

### INSALATE

- ✕ INSALATA CON CUORE DI PALMA, RUCOLA E POMODORINI
- 🌱 SALADA COM RÚCULA, PALMITO DA REGIÃO E TOMATE CEREJA  
HEART OF PALM SALAD FROM THE REGION WITH ARUGULA AND CHERRY TOMATO

- ✕ INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE
- 🌱 SALADA DE ARROZ NEGRO COM LEGUMES  
BLACK RICE SALAD WITH VEGETABLES

- ✕ INSALATA VERDE CON POMODORI SECCHI, MOZZARELLA E SALSA DI SENAPE CON MIELE  
SALADA VERDE COM TOMATE SECO, MOZZARELLA DE BÚFALA E MOLHO DE MOSTARDA COM MEL  
GREEN SALAD WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND HONEY MUSTARD SAUCE

- ✕ INSALATA VERDE CON GAMBERI
- 🌱 SALADA VERDE COM CAMARÃO  
GREEN SALAD WITH SHRIMP

- ✕ INSALATA CAPRESE  
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE E MANJERICÃO  
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL SALAD

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

### ZUPPA

- ✕ CREMA DEL GIORNO
- 🌱 CREME DO DIA  
CREAM OF THE DAY

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## JANTAR | DINNER

### PIATTI PRINCIPALI

- ✕ PESCE BIANCO CON SALSIA DI FUNGHI CON FETTUCCINE DI VERDURE  
PEIXE BRANCO AO MOLHO DE COGUMELOS COM FETTUCCINE DE LEGUMES  
*WHITE FISH WITH MUSHROOM SAUCE AND VEGETABLE FETTUCCINE*
- ✕ SALMONE ALLA GRIGLIA CON POMODORO CONFIT E PURE DI "PATATE BAROA"  
SALMÃO GRElhADO COM TOMATE CONFIT E PURÊ DE BATATA BAROA  
*GRILLED SALMON WITH TOMATO CONFIT AND BAROA POTATO MASHED*
- ✕ MANZO AL MARSALA  
ALCATRA COM MOLHO MARSALA E RISOTO DE GRANA PADANO  
*RUMP STEAK WITH MARSALA SAUCE AND GRANA PADANO RISOTO*
- POLPETTONE CON TAGLIOLINI AL BURRO E SALVIA  
POLPETTONE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA  
*MEATBALL WITH BUTTER AND SAGE TAGLIOLINI*
- ✕ FILETTO DI MANZO CON PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO  
FILÉ MIGNON COM BATATA RÚSTICA AO ALECRIM  
*GRILLED BEEF FILET WITH RUSTIC POTATOES WITH ROSEMARY*
- MINI SPEZZATINO DI FILETTO  
PICADINHO DE FILÉ MIGNON COM ARROZ, FEIJÃO, BATATA, OVO FRITO  
E FAROFA DE BANANA  
*MIGNON FILET WITH RICE, BEAN, POTATO, FRIED EGG AND BANANA CRUMBS*
- FILETTO DI MANZO ALLA PARMIGIANA  
FILÉ MIGNON A PARMIGIANA COM PURÊ DE BATATAS  
*FILLET WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND MASHED POTATOES*

### PANINI

CHEESEBURGUER  
ACOMPANHA SALADA VERDE OU BATATA FRITA  
*SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES*

### BAMBINI

MENU BAMBINI  
ATÉ 12 ANOS | INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS  
*UP TO 12 YEAR OLD | INCLUDES 3 SIDE DISHES*

PESCE DEL GIORNO  
PEIXE BRANCO DO DIA GRElhADO  
*GRILLED WHITE FISH OF THE DAY*

POLLO  
PEITO DE FRANGO  
*GRILLED CHICKEN BREAST*

FILETTO DI MANZO  
FILÉ MIGNON  
*GRILLED FILET MIGNON*

### CONTORNI

- ✕ RISO AL VAPORE | ARROZ BRANCO | *WHITE RICE*
- ✕ FAGIOLO | FEIJÃO | *BEAN*
- ✕ PATATE RUSTICHE | BATATA RÚSTICA FRITA | *FRIED RUSTIC POTATOES*
- ✕ PURE DI PATATE | PURÊ DE BATATA | *MASHED POTATO*
- ✕ VERDURE ALLA GRIGLIA | LEGUMES SALTEADOS | *SAUTEED VEGETABLES*
- ✕ SPAGHETTI ALPOMODORO | SPAGHETTI POMODORO | *SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE*
- SPAGHETTI AL SUGO BIANCO | SPAGHETTI AO MOLHO BRANCO | *SPAGHETTI WITH WHITE SAUCE*

### DOLCI

- ✕ SORBET DI MANGO CON MENTA  
SORBET DE MANGA COM HORTELÃ  
*MANGO SORBET WITH MINT*
- ESPUMONE CON FRUTTI TROPICALI MISTI  
CREME DE BAUNILHA COM MISTO DE FRUTAS TROPICAIS  
*VANILLA CREAM WITH MIXED TROPICAL FRUITS*
- ✕ MOUSSE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS AMARELAS  
*COCONUT MOUSSE WITH YELLOW FRUIT SYRUP*
- ✕ PUDIM DE LEITE  
*MILK PUDDING*
- ✕ COCADA CREMOSA COM SORVETE DE CREME  
*CREAMY COCADA WITH VANILLA ICE CREAM*
- BROWNIE AL CIOCCOLATO CON GELATO  
BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA  
*CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM*
- CHEESECAKE  
CHEESECAKE COM CALDA DE GOIABA  
*CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE*
- GELATI DEL GIORNO  
SORVETE DO DIA  
*ICE CREAM OF THE DAY*
- ✕ FRUTTA DI STAGIONE  
FRUTA DA ESTAÇÃO  
*SEASONAL FRUIT*

- ✕ SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*
- ✕ SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*
- ✕ VEGANO | *VEGAN*

OS PALMITOS, BANANAS, CAMARÕES E PEIXES ROBALOS UTILIZADOS NO PREPARO DOS PRATOS, SÃO DA REGIÃO COSTA VERDE.  
*THE HEARTS OF PALM, BANANAS, SHRIMP AND SEA BASS USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES, ARE FROM THE COSTA VERDE REGION.*

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

\*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

### CLÁSSICOS

BLOODY MARY VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO <i>KETEL ONE VODKA AND SEASONED TOMATO JUICE</i>	R\$ 56,00
COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, LIMÃO, TRIPLE-SEC E SUCO DE CRANBERRY <i>KETEL ONE VODKA, SICILIANO, TRIPLE-SEC AND CRANBERRY JUICE</i>	60,00
CAIPIRINHA   VODKA VODKA KETEL ONE, FRUTA E AÇÚCAR <i>KETEL ONE VODKA, FRUIT AND SUGAR</i>	62,00
MOSCOW MULE VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE AND GINGER FOAM</i>	73,00
GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY, LIMÃO SICILIANO, ZIMBRO E TÔNICA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON, JUNIPER AND TONIC</i>	65,00
GIN PRAIA GIN TANQUERAY LONDON DRY, TÔNICA, LICOR DE PÊSSEGO, SUCO DE LARANJA E GRENADINE <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, GIN TONIC, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRENADINE</i>	69,00
DRY MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	70,00
NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY, VERMUTE ROSSO E APERITIVO ITALIANO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, RED VERMOUTH AND ITALIAN APPETIZER</i>	73,00
FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, BITTER</i>	65,00
MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, LICOR LARANJA, SUCO LIMÃO <i>TEQUILA DON JULIO SILVER, ORANGE LIQUEUR, LIME JUICE</i>	52,00
CAIPIRINHA   CACHAÇA CACHAÇA YPIOCA SILVER, FRUTA E AÇÚCAR <i>YPIOCA SILVER CACHAÇA, FRUIT AND SUGAR</i>	44,00
CAIPIRINHA   SAKÊ SAKE, FRUTAS E AÇÚCAR <i>SAKE, FRUITS AND SUGAR</i>	49,00
MOJITO RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, ÁGUA COM GÁS E XAROPE DE AÇÚCAR <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SPARKLING WATER AND SYRUP</i>	112,00
WHISKY SOUR WHISKY BULLEIT BOURBON, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, LEMON AND SYRUP</i>	82,00
MANHATTAN WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	64,00
OLD FASHIONED WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTER E XAROPE DE AÇÚCAR <i>WHISKY BULLEIT BOURBON, BITTERS AND SYRUP</i>	63,00
PENICILLIN WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GENGIBRE, MEL E LIMÃO <i>WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, GINGER, HONEY AND LIME</i>	65,00
BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	75,00
APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA COM GÁS E LARANJA <i>APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE</i>	55,00

### CLERICOT

ESPUMANTE | SPARKLING WINE  
VINHO BRANCO | WHITE WINE

R\$

237,00

### AUTORAIS | SIGNATURE COCKTAIL

NORTHERN GARDEN VODKA CÍROC, SUCO DE LIMÃO, MEL, PEPINO, HORTELÃ E ÁGUA COM GÁS <i>CÍROC VODKA, LEMON JUICE, HONEY, CUCUMBER, MINT AND SPARKLIN GWATER</i>	86,00
GISELA VODKA KETEL ONE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE MELANCIA, PIMENTA VERMELHA <i>KETEL ONE VODKA, LEMON JUICE, WATERMELON SYRUP, RED PEPPER</i>	68,00
SPLASH MALIBU VODKA KETEL ONE, RUM DE COCO ÁGUA TONICA, SUCO ABACAXI <i>KETEL ONE VODKA, COCONUT RUM, TONIC WATER, PINEAPPLE JUICE</i>	58,00
TEN & THYME GIN TANQUERAY N° TEN, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E ÁGUA TÔNICA <i>TANQUERAY N° TEN GIN, SICILIAN LEMON JUICE, HONEY AND TONIC WATER</i>	82,00
STRAWBERRY FIZZ GIN TANQUERAY LONDON DRY, MORANGO, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, STRAWBERRY, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER</i>	73,00
PALOMA TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO, SUCO DE POMELO, XAROPE DE AÇÚCAR, ÁGUA COM GÁS <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE, GRAPE FRUIT JUICE, SUGAR SYRUP, SPARKING WATER</i>	98,00
VOLCANO FRESH RUM ZACAPA CENTENARIO, RUN DE COCO, SUCO DE LARANJA, SUCO ABACAXI, GRENADINE <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, COCONUT RUM, ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE, GRENADINE</i>	185,00
ZACAPA OLD FASHIONED RUM ZACAPA CENTENARIO XO, XAROPE DE AÇÚCAR, ANGOSTURA E LARANJA <i>ZACAPA CENTENARIO XO RUM, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA AND ORANGE</i>	112,00
GOLD & APPLE SOUR WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E SOUR MIX <i>JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND SOUR MIX</i>	126,00
BLUE RUSTY NAIL WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL E LICOR DRAMBUIE <i>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY AND DRAMBUIE LIQUEUR</i>	351,00
<b>MOCKTAILS</b>	
GIN TÔNICA ZERO GIN SEM ÁLCOOL, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, ALECRIM E ZIMBRO <i>NON-ALCOHOLIC GIN, TONIC WATER, LEMON, ROSEMARY, MINT, JUNIPER</i>	48,00
SPRITZ ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, APEROL SEM ÁLCOOL, FATIAS DE LARANJA BAHIA <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, NON-ALCOHOLIC APEROL, ORANGE SLICES</i>	52,00
VIRGIN MIMOSA ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, SUCO DE LARANJA <i>NON ALCOHOLIC SPARKLING WINE, ORANGE JUICE</i>	52,00
BELINI CERO ESPUMANTE SEM ÁLCOOL, POLPA DE PESSEGO <i>NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE, PEACH PURÉE</i>	55,00

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## DRINKS

### BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

| NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ÁGUA MINERAL   WATER	16,00
S. PELLEGRINO 505ML	40,00
ACQUA PANNA 505ML	40,00
REFRIGERANTE   SODAS	18,00
SUCO NATURAL   FRESH JUICE	26,00
SUCO DE TOMATE   TOMATO JUICE	33,00
ENERGÉTICO   ENERGY DRINK	35,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL   NON-ALCOHOLIC DRINK	32,00

### CAFÉ E CHÁ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO	12,00
CAPPUCCINO	16,00
CHÁ	15,00

### BEBIDAS ALCOÓLICAS

| ALCOHOLIC BEVERAGES

#### CERVEJA | BEER

CORONA   PILSEN   MÉXICO   330 ML	28,00
CORONA CERO - 0% ALCOOL   PILSEN   MÉXICO   330 ML	28,00
SPATEN   GERMAN LAGER PURO MALTE   ALEMANHA   330 ML	27,00
STELLA ARTOIS PURE GOLD   LAGER   BÉLGICA   330 ML	26,00
STELLA ARTOIS   LAGER   BÉLGICA   330ML	26,00
PATAGONIA   IPA   ARGENTINA   355ML	39,00

#### VODKA

CIROC FLAVOURS   FRANÇA	77,00
CIROC   FRANÇA	67,00
KETEL ONE   HOLANDA	58,00
KETEL ONE FLAVOURS   HOLANDA	58,00
BELVEDERE   POLÓNIA	65,00
GREY GOOSE   FRANÇA	65,00
ABSOLUT   SUÉCIA	58,00
WYBOROWA   POLÓNIA	56,00

#### VERMOUTH | AMARO | BITTER | APERITIVO

ANTICA FORMULA   ITÁLIA	63,00
UNDERBERG   ALEMANHA	62,00
PUNT & MES   ITÁLIA	51,00
FERNET BRANCA   ARGENTINA	48,00
FERNET BRANCA MENTA   ARGENTINA	48,00
LILLET BLANC   FRANÇA	47,00
LILLET ROSE   FRANÇA	47,00
LUCANO   ITÁLIA	42,00
RAMAZZOTTI ROSATO	38,00
RAMAZZOTTI AMARO	38,00

#### GIN

TANQUERAY N° TEN	84,00
TANQUERAY LONDON DRY	62,00
GORDONS	59,00
GIN MARE	183,00
MONKEY SLOE GIN	139,00
MONKEY 47	120,00
HENDRICK'S	106,00
BEEFEATER 24	78,00
BEEFEATER DRY GIN	59,00
BEEFEATER BOTANICS	59,00
BEEFEATER PINK	59,00
AMÁZZONI	59,00
AMÁZZONI MANIUARA	59,00
AMÁZZONI RIO NEGRO	59,00
BOMBAY	59,00

### TEQUILA

DON JULIO 1942	155,00
DON JULIO ANEJO	115,00
DON JULIO REPOSADO	105,00
DON JULIO BLANCO	94,00
JOSE CUERVO PLATINO	111,00
ALTOS PLATA	87,00
HERRADURA REPOSADO   100% AGAVE	79,00
JOSE CUERVO TRADICIONAL   100% AGAVE	84,00
JOSE CUERVO SILVER/GOLD	50,00

### SAKE

SAKE HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300ML	175,00
SAKE HAKUTSURU JUNMAI DRAFT 300ML	137,00
GEKKEIKAN SILVER	48,00
JUN DAITI	39,00

### CACHAÇA

YPIOCA 5 CHAVES   MARANGUAPE - CE	85,00
YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	62,00
YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	45,00
YPIOCA SILVER	39,00
JANEIRO   RESENDE - RJ	39,00

### RUM

ZACAPA XO   GUATEMALA	174,00
ZACAPA CENTENARIO   GUATEMALA	100,00
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.   CUBA	63,00
HAVANA 3 Y.O.   CUBA	48,00
BACARDI RESERVA   PORTO RICO	44,00

### AGUARDENTE | SPIRIT

ADEGA VELHA   PORTUGAL	114,00
POIRE WILLIAMS   G.E. MASSEN   FRANÇA	67,00
KIRSCH   ARTHUR METZ   FRANÇA	64,00
PISCO   CAPEL   CHILE	51,00
STEINHAEGER   SCHLICHTE   ALEMANHA	46,00

### ANISADOS | ANISE FLAVORED

RICARD   FRANÇA	51,00
PERNOD   FRANÇA	51,00

### LICOR | LIQUEUR

BAILEY'S	48,00
LICOR 43	67,00
LIMONCELLO	65,00
TIA MARIA	59,00
KAHLUA	55,00
COINTREAU NOIR	53,00
GRAND MARNIER	53,00
MOZZART	49,00
DISSARONO	49,00
DRAMBUIE	48,00
PEACHTREE	46,00
AMARULA	45,00
SAMBUCA MOLINARI	45,00
COINTREAU NACIONAL	45,00
MARASCHINO	45,00
FRANGELICO	45,00
STREGA	39,00
CASSIS DIJON	38,00
MALIBU	37,00

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## SCOTCH SINGLE MALT

	R\$
THE SINGLETON 12 Y.O   HIGHLAND	125,00
TALISKER 10 Y.O   ISLE SKYE	111,00
CARDHU 12 Y.O   SPEYSIDE	71,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 18 Y.O.   HIGHLAND	870,00
THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 Y.O.   HIGHLAND	490,00
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.   HIGHLAND	250,00
THE GLENLIVET 18 Y.O.   SPEYSIDE	198,00
GLENFIDDICH 18 Y.O.   SPEYSIDE	165,00
LAPHROAIG 10 Y.O   ISLAY	160,00
ARDBEG   ISLAY	159,00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 12 Y.O.   HIGHLAND	155,00
THE GLENLIVET 15 Y.O.   SPEYSIDE	140,00
DALMORE 12 Y.O.   HIGHLAND	133,00
ABERLOUR 14 Y. O.	132,00
GLENFIDDICH 15 Y.O.   SPEYSIDE	132,00
GLENMORANGIE 10 Y.O.   HIGHLAND	125,00
GLENFIDDICH 12 Y.O.   SPEYSIDE	112,00
THE GLENLIVET CARIBBEAN   SPEYSIDE	98,00
THE GLENLIVET FOUNDER'S   SPEYSIDE	84,00

## SCOTCH WHISKY PREMIUM

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	326,00
JOHNNIE WALKER 18 Y.O.	157,00
JOHNNIE WALKER SWING	138,00
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	111,00
BUCHANAN'S 18 Y.O.	185,00
CHIVAS REGAL 25 Y.O.	659,00
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN II 21 Y.O.	330,00
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.	299,00
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.	268,00
GLENKINCHIE 10 Y.O.   LOWLAND	165,00
FAMOUS GROUSE 18 Y.O.	160,00
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	130,00
BALLANTINE'S 17 Y.O.	130,00
DIMPLE 15 Y.O.	111,00
CHIVAS REGAL 15 Y.O	98,00
CHIVAS REGAL 13 Y.O.	70,00

## SCOTCH WHISKY 12 Y.O.

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	65,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	58,00
BUCHANAN'S	66,00
OLD PARR	59,00
CHIVAS REGAL	60,00
DEWAR'S	50,00
OLD PARR SILVER	49,00
FAMOUS GROUSE	49,00
LOGAN	48,00
BALLANTINE'S	46,00

## SCOTCH WHISKY STANDARD

JOHNNIE WALKER RED LABEL	49,00
WHITE HORSE	45,00
BLACK & WHITE	41,00
CUTTY SARK	43,00
BALLANTINE'S FINEST	49,00
FAMOUS GROUSE	45,00
J & B RARE	43,00
DEWAR'S WHITE LABEL	42,00
BELL'S BLENDED	42,00

## BOURBON WHISKEY

	R\$
BULLEIT	71,00
SINGLE BARREL	84,00
GENTLEMAN JACK	80,00
WOODFORD RESERVE	75,00
MAKER'S MARK	75,00
JACK DANIEL'S	60,00
WILD TURKEY	60,00
JIM BEAM WHITE	56,00
JIM BEAM BLACK	56,00

## IRISH WHISKEY

JAMESON CASKMATES	45,00
JAMESON   STANDARD	43,00

## JAPANESE WHISKEY

THE YAMAZAKI 12 Y.O.	337,00
HIBIKI	190,00
THE CHITA SUNTORY	163,00

## CONHAQUE | COGNAC

HENNESSY XO	267,00
MARTELL XO	203,00
HENNESSY VSOP	125,00
COURVOISIER VSOP	115,00
MARTELL VSOP	75,00

## GRAPPA

MOSCATO   NONINO   FRIULI	89,00
---------------------------	-------

## ARMAGNAC

TARIQUET XO	134,00
-------------	--------

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

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

## VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

### VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

#### SPUMANTI 150 ml

BRASIL  
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 66,00

FRANÇA  
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 290,00

#### BIANCHI 150 ml

ITÁLIA  
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 68,00  
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO

ARGENTINA  
COMPADRE CHENIN – CHARDONNAY | LÁ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA 45,00

#### ROSATI 150 ml

ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ 40,00  
| 2025 | ERRAZURIZ OVALLE | COLCHAGUA | CHILE

#### ROSSI 150 ml

FRANÇA  
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION | 2022 | VAUCHER PÈRE & FILS 92,00  
CALVET MERLOT | 2024 | PAYS D'OC - LANGUEDOC 50,00

#### DOLCE 75 ml

LÊS LEGENDES | 2019 | SAUTERNES 275,00

#### PORTO 75 ml

TAYLOR'S  
RUBY 49,00  
TAWNY 49,00  
10 ANOS 140,00  
20 ANOS 270,00

#### SPUMANTI

GARRAFA

BRASIL  
ESPUMANTE CAVE AMADEU BRUT | FAMÍLIA GEISSE | PINTO BANDEIRA 270,00  
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT | ADOLFO LONA | GARIBALDI 298,00

ITÁLIA  
PROSECCO FASANO MILLESIMATO D.O.C.G. 720,00  
| DE FAVERI | 2023 | VENETO

FRANÇA  
CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | EPERNAY 1.440,00  
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | EPERNAY 990,00  
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL | MOËT & CHANDON | EPERNAY 1.290,00  
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 1.212,00  
PHILIPPONAT ROYALE RESERVE BRUT 1.590,00  
| PHILIPPONAT | VALÉE-DE-LA MARNE  
RUIINART BLANC DE BLANCS | REIMS 1.890,00  
DOM PERIGNON | MOËT & CHANDON | 2015 | EPERNAY 3.590,00  
CRISTAL | 2016 | LOUIS ROEDERER 7.800,00

#### SPUMANTI ROSÉ

CHANDON BRUT ROSÉ | GARIBALDI 296,00  
ESPUMANTE SELEZIONE FASANO BRUT ROSÉ | ADOLFO LONA | GARIBALDI 298,00

#### CHAMPAGNE ROSÉ

R\$

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE | 2012 | EPERNAY 4.250,00  
G.H.MUMM GRAND CORDON ROSE | REIMS 1.315,00  
LANSON BRUT ROSÉ | REIMS 919,00  
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ | EPERNAY 1.285,00  
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT ROSÉ | REIMS 1.300,00  
DOM PERIGNON ROSÉ | MOËT & CHANDON | 2008 | EPERNAY 5.235,00

#### CHAMPAGNE DEMI SEC

G.H.MUMM OLYMPE DEMI SEC | REIMS 1.196,00

#### SUGESTÃO SOMMELIER

ESPUMANTE BRUT ORO FALANGHINA DEI SANNIO OOP 215,00  
CANTINA DI SOLOPACA | CAMPANIA | ITÁLIA  
LES BRETÈCHES ROUGE 405,00  
| CHATEAU KEFRAYA | 2020 | VALE DO BEKAA | LÍBANO  
DURBANVILLE HILLS PINOTAGE 335,00  
| DURVANVILLE HILLS | 2021 | PAARL | ÁFRICA DO SUL

#### BIANCHI

BRASIL  
SAUVIGNON BLANC | VINÍCOLA THERA | 2025 | SÃO JOAQUIM 475,00  
CHARDONNAY | VINÍCOLA THERA | 2024 | SÃO JOAQUIM 389,00

#### ITÁLIA

STALLONE FIANO DEL SALENTO IGT | VINÍCOLA CANTOLIO | 2024 | PUGLIA 260,00  
PINOT GRIGIO FASANO | DI LENARDO | 2023 | FRIULI 580,00  
PALÁS GAVI | MICHELE CHIARLO | 2021 | PIEMONTE 535,00  
POGGIO DEI CARDINALE DI MONTEFIASCONE 330,00  
| ANTICA CANTINA LEONARDI | 2024 | LAZIO  
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE I.G.T. 330,00  
| BARONE MONTALTO | 2023 | SICILIA  
ZIBIBBO TERRE SICILIANE | BARONE MONTALTO | 2024 | SICILIA 296,00  
LANGHE CHARDONNAY | TENUTA ROCCA | 2021 | PIEMONTE 1.028,00  
CONTE DELLA VIPERA | ANTINORI | 2022 | ÚMBRIA 1.123,00  
ETNA BIANCO | TENUTA DELLE TERRE NERE | 2022 | SICÍLIA 1.506,00

#### FRANÇA

MERSAULT- PERRIERES PREMIER CRU 3.908,00  
| DOMAINE MATROT | 2018 | BOURGOGNE  
MEURSAULT-BLAGNY PREMIER CRU 4.206,00  
| DOMAINE MATROT | 2020 | BOURGOGNE  
CHABLIS DOMAINE BROCARD | 2024 | JEAN-MARC BROCARD | BOURGOGNE 1.530,00  
PETIT CHABLIS WILLIAN FEVRE | 2024 | WILLIAN FEVRE | BOURGOGNE 930,00  
CLOS FLORIDENE 1.023,00  
| DENIS DUBORDIEU DOMANIES | 2018 | BORDEAUX-GRAVES

#### PORTUGAL

PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA 335,00  
| MARCIO LOPES | 2024 | VINHO VERDE  
CASCAS REGIONAL | 2024 | CASCA WINES | REGIONAL LISBOA 250,00

#### CHILE

ALTO MADERO CHARDONNAY RESERVA 195,00  
| 2024 | ERRAZURIZ OVALLE | CURICÓ VALLEY  
CHARDONNAY RESERVA | VENTISQUEIRO | 2024 | VALE CASABLANCA 272,00  
ARTIS GRAN RESERVA CHARDONNAY 297,00  
| CASA DEL BOSQUE | 2023 | VALE DE CASABLANCA

#### ARGENTINA

LA FLOR DE PULENTA SAUVIGNON BLANC | PULENTA | 2024 | MENDOZA 440,00  
CALLIA TORRONTÉS | BODEGAS CALLIA | 2025 | SAN JUAN 190,00  
CHARDONNAY RESERVA | TERRAZAS | 2024 | MENDOZA 307,00  
COMPADRE CHENIN BLANC – CHARDONNAY 185,00  
| LÁ AGRÍCOLA | 2024 | MENDOZA  
FINCAS DEL SUR VIOGNIER | LÁ AGRÍCOLA | 2021 | MENDOZA 235,00

# FASANO

ANGRA DOS REIS

## VINHOS | WINE

### ROSATI

	R\$
ERRAZURIZ COLLECTION ROSÉ   2025   ERRAZURIZ OVALLE   COLCHAGUA   CHILE	180,00
ROSÉ   VINÍCOLA THERA   2023   SÃO JOAQUIM   BRASIL	475,00
CALABUIG ROSÉ   CASTILLO PERELADA   2023   ESPANHA	225,00
CÔTES DU RHÔNE ROSE   E. GUIGAL   2020   FRANÇA	555,00

### ROSSI

	R\$
ITÁLIA	
BARBERA SANNIO DOP   CANTINA DI SOLOPACA   2021   CAMPANIA	399,00
BARBERA D'AST RICOSSA   RICOSSA   2021   PIEMONTE	460,00
BAROLO FASANO D.O.C.G.   GIANNI GAGLIARDO   2020   PIEMONTE	1.785,00
POGGIO BADIOLA ROSSO I.G.T.   MAZZEI   2022   TOSCANA	365,00
TERRA MAZZEI   MAZZEI   2020   TOSCANA	360,00
PALÁS BARBERA D'ASTI DOC   MICHELE CHIARLO   2020   PIEMONTE	554,00
CHIANTI FASANO D.O.C.G.   POGGIOTONDO   2024   TOSCANA	494,00
CHIANTI CLÁSSICO PANZANELLO   PANZANELLO   PANZANO	1.077,00
VOLPAIA CHIANTI CLÁSSICO   CASTELLO DI VOLPAIA   2020   TOSCANA	966,00
CHIANTI CLÁSSICO BASTIONI   COLLAZZI   2020   TOSCANA	641,00
BARBERA D'ALBA   MASSOLINO   2023   PIEMONTE	1.249,00
VIE CAVE IGT MALBEC   FATTORIA ALDOBRANDESCA   2020   TOSCANA	1.087,00
CAMIGLIANO PODERUCCIO   CAMIGLIANO   2016   TOSCANA	787,00
PALÁS BAROLO   MICHELE CHIARLO   2020   PIEMONTE	1.805,00
TAURASI RESERVA   TENUTA CAVALIER PEPE   CAMPAGNA	1.907,00
CAMIGLIANO BRUNELLO DI MONTALCINO   CAMIGLIANO   2019   MONTALCINO	1.974,00
MONTEFALCO SAGRANTINO   LE CIMATE   2015   UMBRIA	2.033,00
BRUNELLO DI MONTALCINO   CAPANNA   2019   TOSCANA	2.261,00
BAROLO MASSOLINO   MASSOLINO   2023   PIEMONTE	3.103,00
STALLONE PRIMITIVO DI MANDURIA   VINICULA CANTIOLO   2021   PUGLIA	445,00
FASANO BRUNELLO DI MONTALCINO   PODERE BRIZIO   2018   TOSCANA	2.080,00
ORLANDO NERO D'AVOLA   2022   CANTINE NICOSIA   SICILIA	265,00

### FRANÇA

CALVET MERLOT   2024   PAYS D'OC - LANGUED.O.C.	230,00
CALVET BORDEAUX SUPERIOR   2023   BORDEAUX	372,00
CHATEAU HAUT - MYLES   2016   HAUT MED.O.C.   BORDEAUX	640,00
PAGODES DE COS   CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL   2021   SAINT-ESTÈPHE BORDEAUX	1.715,00
ALBERT BICHOT BEAUNE   ALBERT BICHOT   2023   BOURGOGNE	1.185,00
CROZES-HERMITAGE   MAISON LES ALEXANDRINS   2020   RHÔNE	1.477,00
ALOXE CORTON   ALBERT BICHOT BEAUNE   2022	1.687,00
ALBERT BICHOT ORIGINES PINOT NOIR   2023   BOURGOGNE	660,00
VAUCHER PINOT NOIR COLLECTION   2022   VAUCHER PÈRE & FILS	432,00

### ESPANHA

HACIENDA MONTECORTO   ALVARO DOMECCO   2018   CASTILLA LA MANCHA	337,00
PARADA DE ATAUTA   DOMINIO DE ATAUTA   2020   RIBERA DEL DUERO	876,00
MARQUES DE RISCAL RESERVA   MARQUES DE RISCAL   2020	893,00
BASKUNES TEMPRANILLO   CUPANI   2016   RIOJA	1.390,00
PINTIA   VEGA SICILIA   2019   SAN RONAN DE HORNIJA	2.733,00
EMILIO MORO   EMILIO MORO   RIBERA DEL DUERO   2020	998,00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA   2018   RIOJA	1.356,00

### PORTUGAL

BEYRA COLHEITA   2021   BEIRA INTERIOR	285,00
BEYRA RESERVA   2022   BEIRA INTERIOR	415,00
HERDADE SÃO MIGUEL COLHEITA SELECIONADA   ALEXANDRE RELVAS   2023   ALENTEJO	408,00

### BRASIL

DON ABEL TANNAT PREMIUM   DON ABEL   2022   SERRA GAÚCHA	525,00
MERLOT   VINÍCOLA THERA   2022   SÃO JOAQUIM	385,00

### CHILE

DOMUS AUREA   CLOS QUEBRADA DE MACUL   2020   MAIPO	1.980,00
ARTIS RESERVA CARMENÉRÉ   CASA DEL BOSQUE   2024   VALE DE CASA BLANCA	260,00
MERLOT RESERVA   VENTISQUERO   2023   VALE DO MAIPO	190,00
PINOT NOIR RESERVA   LEYDA   2024   CHILE	235,00
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR   VENTISQUEIRO   2023   VALLE DE LEYDA	318,00
ARTIS SYRAH GRAN RESERVA   CASA DEL BOSQUE   2023   VALE DE CASA BLANCA	297,00

### ARGENTINA

TRADICION MALBEC   SUSANA BALBO   2024   AGRELO - LUJAN DE CUYO	265,00
TRADICION RED BLEND   SUSANA BALBO   2023   AGRELO	267,00
FINCAS DEL SUR MABEC   LÀ AGRÍCOLA   2025   MENDOZA	185,00
NIETO SENETINER MALBEC   SENETINER   2024   MENDOZA	265,00
LA FLOR MALBEC   PULENTA ESTATE   2023   MENDOZA	405,00
ALBANEVE SINGLE VINEYARD MALBEC   ALTA VISTA   2018   MENDOZA	1.184,00
CHEVAL DES ANDES   TERRAZAS DE LOS ANDES   MENDOZA   2017	1.890,00
COMPADRE SYRAH- MALBEC   LÀ AGRÍCOLA   2024   MENDOZA	180,00

### ALTRI FORMATI

### MEZZE BOTTIGLIE

#### CHAMPAGNE / SPUMANTI

½ MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT   EPERNAY   CHAMPAGNE   FRANÇA	508,00
½ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT   REIMS	647,00

#### VINI

½ CARMENERE RESERVA   VENTISQUEIRO   2024   VALE DE COLCHAGUA	100,00
½ PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE   BARONE MONTALTO   2023   ITÁLIA	165,00

### MAGNUM

#### ROSSI

CHIANTI FASANO MAGNUM   POGGIOTONDO   2020   TOSCANA	1.035,00
--	----------

### DOLCI

LÈS LEGENDES   2019   SAUTERNES   750ML	1.996,00
BANYULS CIRERA   DOMAINE DE MADELOC   2007   LANGUED.O.C.   FRANÇA	849,00

### PORTO

#### TAYLOR'S

RUBY	295,00
TAWNY	295,00
10 ANOS	945,00
20 ANOS	1.590,00

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

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

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 & American Express

## Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

## Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

## Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

## Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os  
Termos & Condições

Find out more about  
Terms & Conditions

