

FASANO

TRANCOSO

CAFÉ DA MANHÃ			
	R\$	PRATOS QUENTES	R\$
CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ. <i>BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, ASSORTED JAMS, BUTTER, FRESH FRUIT JUICE, COFFEE AND MILK, HOT OR COLD CHOCOLATE AND TEA.</i>	120,00	WAFFLES OU PANQUECAS <i>WAFFLES OR PANCAKES</i> MEL E GELEIA FRUTAS E MEL GELEIA <i>HONEY AND JAM FRUITS E HONEY JAM</i>	38,00
		🍷🍷 BANANA DA TERRA COZIDA <i>COOKED PLANTAIN</i>	26,00
	180,00	🍷 TAPIOCA QUEIJO PRESUNTO PEITO DE PERU FRUTAS TOMATE <i>CHEESE HAM TURKEY BREAST FRUITS TOMATO</i>	35,00
		🍷 CUSCUZ DE MILHO <i>CORN COUSCOUS</i> SIMPLES CARNE DE SOL BANANA QUEIJO COALHO <i>PLAIN JERKED BEEF PLANTAIN COALHO CHEESE</i>	42,00
CAFÉ DA MANHÃ FASANO FASANO BREAKFAST PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES, OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ. <i>HOMEMADE BREAD AND PASTRIES, ASSORTED JAMS, BUTTER, CURD CHEESE, FRESH FRUITS, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, OMELETTE, SCRAMBLED AND FRIED EGGS, CEREAL WITH MILK, YOGURT, JUICE, COFFEE, MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA</i>		🍷 OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS <i>PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY</i> QUEIJO PRESUNTO TOMATE <i>CHEESE HAM TOMATO</i>	40,00
		🍷 OVOS MEXIDOS <i>SCRAMBLED EGGS</i> BACON LINGUIÇA PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO <i>BACON SAUSAGE HAM TOMATO AND BASIL</i>	33,00
		🍷🍷 OVOS COZIDOS <i>BOILED EGGS</i>	29,00
		🍷🍷 OVOS POCHÊ <i>POACHED EGGS</i>	29,00
PRATOS A LA CARTE DISHES SERVED À LA CARTE			
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS <i>BREAD AND PASTRIES SELECTION</i>	31,00		
GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO <i>ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE</i>	25,00		
SELEÇÃO DE BOLOS <i>HOMEMADE CAKE SELECTION</i>	28,00		
🍷 SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS <i>COLD CUTS AND CHEESE SELECTION</i>	39,00		
🍷🍷 FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUITS</i>	44,00		
🍷🍷 SALMÃO DEFUMADO <i>SMOKED SALMON</i>	58,00		
CEREAIS COM LEITE <i>CEREALS WITH MILK</i>	26,00		
🍷 IOGURTES <i>YOGURTS</i>	22,00	SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA TOASTED MIGA BREAD SANDWICH	
🍷 CUSCUZ DE TAPIOCA <i>TAPIOCA COUSCOUS</i>	28,00	QUEIJO BRANCO <i>WHITE CHEESE</i>	59,00
		PRESUNTO E QUEIJO <i>HAM AND CHEESE</i>	59,00
BEBIDAS BEVERAGES			
🍷🍷 ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA <i>ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST</i>	15,00	QUEIJO E TOMATE <i>CHEESE AND TOMATO</i>	59,00
🍷🍷 CAFÉ <i>COFFEE</i>	24,00		
🍷 CAPUCCINO	19,00		
🍷 LEITE FRIO OU QUENTE <i>COLD OR HOT MILK</i>	24,00		
🍷 ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO <i>HOT OR COLD CHOCOLATE</i>	24,00		
CHÁ <i>TEA</i>	19,00		
🍷🍷🍷 SUCO DE FRUTAS NATURAL <i>FRESH FRUIT JUICE</i>	24,00		

FASANO

TRANCOSO

ALMOÇO

MENU ALMOÇO		PIATTI PRINCIPALI		R\$
COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL)				
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ DO DIA ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY		50	✕ MEDAGLIONE DI MANZO ALLA SENAPE CON PATATE RUSTICHE, MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA COM BATATA RÚSTICA BEEF MEDALLION IN MUSTARD SAUCE WITH RUSTIC POTATO	249
			✕ ANCHO AL BURRO E ERBE CON RISOTTO ALLA PARMIGIANO ANCHO NA MANTEIGA E ERVAS COM RISOTO DE PARMESÃO ANCHO IN BUTTER AND HERBS SAUCE WITH PARMESAN RISOTO	288
ANTIPASTI				
🍷	MINI ACARAJÉ	70	✕ AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	236
	SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES	83	🍷 PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	201
	SELEÇÃO DE CROQUETES ASSORTED CROQUETTES	83		
🍷	CAMARÃO A DORE DORE SHRIMP	188	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	205
🍷	ISCA DE PEIXE FISH FINGERS	149	✕ 🍷 GAMBERONI ALLA GRIGLIA E CUORE DI PALMA CAMARÃO GRELHADO AO MOLHO BISQUE COM PALMITO AO FORNO GRILLED SHRIMP IN BISQUE SAUCE WITH ROASTED HEART OF PALM	340
🍷	LULA A DORE FRIED CALAMARI	149	✕ 🍷 POLPO ALLA GRIGLIA CON OLIO E ERBE TENTACULOS DE POLVO GRELHADOS AO AZEITE E ERVAS COM LEGUMES SALTEADOS GRILLED OCTOPUS TENTACLES WITH OLIVE OIL AND HERBS	345
	CASQUINHA DE SIRI CRAB MEAT	69		
	BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO	138	✕ 🍷 RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	275
🍷	CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS RAW FISH SELECTIONS	142	✕ 🍷 RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219
🍷	CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	116	SELEÇÃO BAIANA	01 PESSOA INDIVIDUAL02 PESSOAS FOR 2 PEOPLE
🍷	CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE	131	✕ 🍷 MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW	220347
	CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN		✕ 🍷 MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW	234397
✓ 🍷	CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN ✕ ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS	116	✕ 🍷 MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP	246432
✓ 🍷	INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA ✕ HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD	95	✕ 🍷 BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	234432
✕	INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	119	MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	187
		105	MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	340
			AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO MOQUECÁS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO	
	PASTA		MENU BAMBINI MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES	102
🍷	RAVIOLI NERO DI PESCE AL VINO BIANCO RAVIOLI NEGRO RECHEADO COM PEIXE AO MOLHO DE VINHO BRANCO BLACK RAVIOLI STUFFED WITH FISH IN WHITE WINE SAUCE	180	✕ 🍷 PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	
🍷	FETTUCCINE COM ARAGOSTA E POMODORINI FETTUCCINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA FETTUCCINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO	234	PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST	
	RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASÍLICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	154	CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON BRAISED BEEF	
	GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO	197	CONTORNI	
🍷	LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS	210	✕ 🍷 RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÊ DE BATATA, LEGUMES OU PENNE AO POMODORO SIDE DISHES RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES OR PENNE WITH TOMATO SAUCE	
	LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA LASAGNA BOLOGNESE	165	DOLCI	
🍷	PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI	158	TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	68
🍷	SPAGHETTI ALLE SARDE SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO	168	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER	68
🍷	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	234	✕ COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA COCADA WITH VANILA ICE CREAM,	64
	TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS	169	✕ PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS	66
🍷	PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS	211	✕ MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE	64
	RISOTTI		🍷 ✕ FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT	42
✕	RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON	281	✕ SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM	51
✕	RISOTTO COM ASPARAGI, BRIE E PROSCIUTTO DI PARMA RISOTO DE ASPARGOS COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA ASPARAGUS RISOTTO WITH BRIE CHEESE AND PARMA HAM	201	CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM	64
✕	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS	286	CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS RED BERRIES CHEESECAKE	62

FASANO

T R A N C O S O

JANTAR

MENU JANTAR

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 50
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÉ DO DIA
ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY

ANTIPASTI

BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI 138
BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA
BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO

CRUDO DI MARE 142
SELEÇÃO DE PEIXES CRUS
RAW FISH SELECTIONS

CARPACCIO ALLA FASANO 116
CARPACCIO DE FILE MIGNON, PATE DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI
BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS

CARPACCIO ALLA GERO 116
CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO
BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN

STEAK TARTARE 239
TARTAR DE FILÉ MIGNON COM ALCAPARRAS, SALSINHA E MOSTARDA DIJON
FILE MIGNON TARTAR WITH CAPERS, PARSLEY AND DIJON MUSTARD

TARTAR DE TONNO COM INSALATA VERDE 117
TARTAR DE ATUM COM SALADA VERDE
TUNA TARTAR WITH GREEN SALAD

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 109
BERINGELA À PARMEGIANA
EGGPLANT WITH MOZZARELLA GRATIN OF TOMATO

CARPACCIO DI POLPO COM INSALATA E POMODORINI 147
CARPACCIO DE POLVO COM SALADA VERDE E TOMATE CEREJA
OCTOPUS CARPACCIO WITH GREEN SALAD AND CHERRY TOMATO

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 121
CARPACCIO DE SALMÃO MARINADO
MARINATED SALMON CARPACCIO

INSALATA DI POLLO CON MOSTARDA DI CREMONA E LATTUGA 127
SALADA DE PEITO DE FRANGO COM MOSTARDA CREMONA E MIX DE FOLHAS
BREAST CHICKEN SALAD WITH CREMONA MUSTARD AND GREEN SALAD

INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO 119
SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA
HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD

INSALATA CAPRESE 105
SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO
E AZEITE EXTRA VIRGEM
GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

POLENTA DEL GIORNO 102
POLENTA DO DIA
POLENTA OF THE DAY

TAGLIATA DI MANZO COM RÚCOLA E PARMIGIANO 192
FILÉ MIGNON EM FINAS FATIAS COM RÚCULA E PARMESÃO
SLICE FILE MIGNON TAGLIATA WITH ARAGULA AND PARMESAN

ZUPPE

MINISTRONE 106
SOPA DE LEGUMES
MIX VEGETABLES SOUP

VELLUTATA DI CUORE DI PALMA E GAMBERI 119
CREME DE PALMITO E CAMARÃO
SHRIMP AND HEART OF PALM CREAM SOUP

PASTA

RAVIOLI AL BRASATO AL VINO ROSSO 198
RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITelo E REDUÇÃO DE VINHO TINTO
RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND RED WINE SAUCE

TAGLIOLINI COM ARAGOSTA E POMODORINI 223
TAGLIOLINI COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA
TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO 154
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO
BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO 165
GNOCCHI DE BATATA COM RAGU DE FILE MIGNON
POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU

TAGLIOLINI VERDI CON MIX DI FUNGHI FRESCHI 154
TAGLIOLINI VERDE COM MIX DE FUNGHI PORCINI
GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH FUNGHI PORCINI

RAVIOLI DI RICOTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA 160
RAVIOLI RECHEADO COM RICOTA NA MANTEIGA E SALVIA
RAVIOLI STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH IN BUTTER AND SAGE

PAPPARDELLE CON RAGÚ DI FARAONA 166
PAPPARDELLE COM RAGU DE GALINHA DA ANGOLA
PAPPARDELLE WITH FARAONA RAGÚ

SPAGHETTI AL LIMONE E GAMBERI 211
SPAGHETTI AO MOLHO DE LIMAO E CAMARAO
SPAGHETTI WITH SHRIMP AND LEMON SAUCE

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 234
SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR
SEAFOOD SPAGHETTI

LINGUINI COM ARAGOSTA AL PESTO 271
LINGUINI COM LAGOSTA E MOLHO AO PESTO
LINGUINI WITH LOBSTER AND PESTO SAUCE

“SPAGHETTI AL AGLIO OLIO PEPPERONCINO E GAMBERI 212
“SPAGHETTI AO ALHO, AZEITE, PIMENTA E CAMARÃO
SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, RED PEPPER AND SHRIMP

RISOTTI

RISOTTO DI ARAGOSTA E ASPARAGI 200
RISOTO DE LAGOSTA E ASPARGOS
LOBSTER RISOTTO WITH ASPARAGO

RISOTTO COE SECOE 210
RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS
SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 286
RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA E VIEIRAS
RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID AND SCALLOP

PIATTI PRINCIPALI

MEDAGLIONE DI MANZO IN CROSTA DI FUNGHI 264
MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON EM CROSTA DE FUNGHI COM RAVIOLI DE BATATA
BEEF MEDALION IN FUNGHI CRUST WITH POTATO RAVIOLI

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE 276
CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO COM RISOTTO MILANÊS
BREADED RACK OF LAMB WITH RISOTTO

SPALLA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO 295
PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS AO FORNO
LAMB LEG WITH ROASTED POTATO

BRASATO CON POLENTA 246
BRASATO DE FILÉ COM POLENTA AMARELA
ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND ITALIAN POLENTA

ARAGOSTA AL BURRO E ERBE CON VERDURE 350
LAGOSTA GRElhADA COM LEGUMES GRElhADOS
GRILLED LOBSTER IN BUTTER AND HERBS WITH GRILLED VEGETABLES

FILETTO DI SOGLIOLA CON ASPARAGI E PURE DI BANANA 244
FILÉ DE LINGUADO EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA
GRILLED FILET OF SOLE IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE

BACCALÀ AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE 264
BACALHAU AO FORNO COM LEGUMES ASSADOS
GRILLED COD FISH WITH ROASTED VEGETABLES

POLPO ALLA MEDITERRANEA E RISOTTO AL LIMONE 345
TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERÂNEO E RISOTTO DE LIMÃO
GRILLED OCTOPUS WITH SICILIAN LEMON RISOTTO

AGNELLO ALLA ROMANA 236
PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO DE AÇAFRAU
LAMB WITH SAFFRON RISOTTO

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO DI PALMA 340
CAMARAO GRElhADO COM RISOTTO DE PUPUNHA
GRILLED SHRIMP WITH HEART OF PALM RISOTTO

RISO DI BACCALÀ 275
ARROZ DE BACALHAU
COD FISH RICE

RISO AL POLPO CON BROCCOLI E POMODORINI 295
ARROZ DE POLVO COM BROCOLIS E TOMATE CEREJA
OCTOPUS RICE WITH BROCCOLI AND CHERRY TOMATO

MOQUECA DI ARAGOSTA 477
MOQUECA DE LAGOSTA
LOBSTER MOQUECA

FASANO

TRANCOSO

MENU BAMBINI

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

PESCE DEL GIORNO
PEIXE DO DIA
FISH OF THE DAY

PETTO DI POLLO
PEITO DE FRANGO
CHICKEN BREAST

CUBETTI DI MANZO
PICADINHO DE FILÉ MIGNON
BRAISED BEEF

CONTORNI

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÊ DE BATATA, LEGUMES
OU PENNE AO POMODORO
SIDE DISHES | RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES
OR PENNE WITH TOMATO SAUCE

DOLCI

TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA
TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA
APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

COCADA AL FORNO CON GELATO
COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA
COCADA WITH VANILLA ICE CREAM

PANNA COTTA
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS

TIRAMISÙ
TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ
ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER

MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY
CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE

FRUTTE DI STAGIONE
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

SORBETTO O GELATO DELLA CASA
SORBET OU SORVETE FASANO
HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM

CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA
CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA
DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
RED BERRIES CHEESECAKE

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE
ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY

R\$
DRINKS COM ESPUMANTE
| SPARKLING DRINKS

102
BELLINI
ESPUMANTE COM PÊSSEGO
| SPARKLING WINE WITH PEACH

75

APEROLI SPRITZ
APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS
APEROL, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER

73

RAMAZZOTTI SPRITZ
RAMAZZOTTI, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS
RAMAZZOTTI, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER

65

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

ABSOLUT
CIROC
MATRIARCA
SAKÉ

64

81

64

64

COCKTAILS CLÁSSICOS

COSMOPOLITAN
ABSOLUT, COINTREAU, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO
ABSOLUT, COINTREAU, CRANBERRY AND LEMON

71

BLOODY MARY
ABSOLUT, SUCO DE TOMATE
E SUCO DE LIMÃO
ABSOLUT, TOMATO JUICE AND LEMON JUICE

71

ELYX MULE
ABSOLUT ELYX GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
ABSOLUT ELYX GINGER, LEMON AND SPARKLING WATER

85

ELYX MARTINI
ABSOLUT ELYX E VERMOUTH SECO
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE

95

68
SLOE NEGRONI 47
MONKEY 47, CAMPARI E VERMOUTH ROSSO
MONKEY 47, CAMPARI AND VERMOUTH ROSSO

159

NEGRONI TROPICAL
BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, BITTER, VODKA, PIMENTA E ESPUMA DE ABACAXI
BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, BITTER, VODKA, PEPPER AND PINEAPPLE

70

GLENLIVET OLD FASHIONED 2
THE GLENLIVET 15 Y.O., XAROPE DE AÇÚCAR, BITTER
THE GLENLIVET 15 Y.O., SYRUP, BITTER

215

66
FITZGERALD 47
MONKEY 47, LIMÃO, XAROPE E BITTER
MONKEY 47, LIME, SYRUP AND BITTER

159

WHISKEY SOUR
BOURBON E SOUR MIX
BOURBON AND SOUR MIX

82

NEW YORK SOUR CARIBBEAN
THE GLENLIVET CARIBBEAN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E VINHO TINTO
THE GLENLIVET CARIBBEAN, LEMON JUICE, SYRUP AND RED WINE

182

64
DAIQUIRI MAESTRO
HAVANA SELECCION DE MAESTROS, SUCO DE LIMÃO TAHITI E XAROPE DE AÇÚCAR
HAVANA SELECCION DE MAESTROS, LEMON JUICE AND SYRUP

154

VESPER MARTINI
BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX E LILLET BLANC
BEEFEATER 24, ABSOLUT ELYX AND LILLET BLANC

96

BREAKFAST MARTINI
MONKEY 47, SUCO LIMÃO, COINTREAU, SUCO LARANJA
MONKEY 47, LIME JUICE, COINTREAU AND ORANGE JUICE

154

51
LILLET TÔNICA
LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA
LILLET ROSE AND TONIC WATER

75

64
GIN TÔNICA
GIN LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA
BEEFEATER
BEEFEATER 24
MONKEY 47

77

99

159

62
THE KENSINGTON
ROYAL SALUTE SYGNATURE, ÁGUA DE MEL, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
ROYAL SALUTE SYGNATURE, HONEY WATER, LEMON JUICE AND SPARKLING WATER

315

BOULEVARDIER
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO E CAMPARI
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO AND CAMPARI

75

MANHATTAN
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO E BITTER
WHISKY BOURBON, VERMOUTH ROSSO AND BITTER

77

ESPRESSO MARTINI
VODKA, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ ESPRESSO
ABSOLUT, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO

77

FASANO

TRANCOSO

SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL 300 ML
S. PELLEGRINO 505 ML
ACQUA PANNA 505 ML
REFRIGERANTES | SODA
SUCO TOMATE | TOMATO JUICE
SUCOS DIVERSOS | JUICES
RED BULL ENERGY DRINK
| SUGAR FREE | TROPICAL
AGUA DE COCO NATURAL

CAFÉ | COFFEE
ESPRESSO FASANO
CAPUCCINO
CHA | TEA

CERVEJA | BEER
BECK'S | LAGER | 330 ML
STELLA ARTOIS | LAGER | 330 ML
CERVEJA SEM ÁLCOOL | 350 ML
CORONA | PILSEN | 330 ML

VODKA
ABSOLUT
ABSOLUT CITRON
ABSOLUT VANILIA
ABSOLUT RASPBERRI
ABSOLUT EXTRAKT
ABSOLUT ELYX
CIROC
BELVEDERE
GREY GOOSE
KETEL ONE

GIN
BEEFEATER DRY GIN
BEEFEATER 24
BEEFEATER BOTANICS
MONKEY 47
AMAZZONI DRY GIN
AMAZZONI RIO NEGRO
MALFY LIMONE
BOMBAY
HENDRICK'S
TANQUERAY
TANQUERAY TEN

RUM
HAVANA CLUB ANEJO 3 Y.O
HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS
MALIBU
ZACAPA X.O.
ZACAPA 23 Y.O.
BACARDI CARTA ORO
BACARDI CARTA BLANCA

TEQUILA
ALTOS PLATA
DON JULIO BLANCO
JOSE CUERVO | SILVER | GOLD
1800 REPOSADO
1800 BLANCO

CACHAÇA
YPIOCA 5 CHAVES | CE
YPIOCA 160 | CE
ANISIO SANTIAGO | MG
MATRIARCA | CRISTAL

AGUARDENTE | SPIRIT
ABSINTO
PISCO

SAKÉ
JUN DAITI
GEKKEIKAN

R\$

18
42
42
18
36
26
35

18

15
16
20

28
27
29
29

58
60
60
60
50
94
96
98
98
59

69
80
66
155
65
95
84
66
106
66
84

98
82
171
42
175
100
56
53

87
107
64
98
84

64
68
179
53

80
58

50
64

CONHAQUE | COGNAC
MARTELL VSOP
MARTELL X.O.
REMY MARTIN V.S.O.P.
REMY MARTIN X.O.
LICOR | LIQUEUR
BAILEYS
LICOR 43
AMARULA
CHARTREUSE VERDE
COINTREAU
FRANGELICO
LIMONCELLO
PEACH TREE
SAMBUCA
TIA MARIA

AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO
MONKEY 47 SLOE GIN
LILLET BLANC
LILLET ROSE
CAMPARI
APEROL
FERNET BRANCA
MARTINI ROSSO | BIANCO

SCOTCH WHISKY STANDARD
JW RED LABEL
FAMOUS GROUSE 08 Y.O

SCOTCH SINGLE MALT
THE GLENLIVET FOUNDERS
THE GLENLIVET CARIBBEAN
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE
ABERLOUR 14 Y.O.
THE SINGLETON 12 Y.O.
CARDHU 12 Y.O. | SPEYSIDE
GLENKINCHIE 12 Y.O.
GLENMORANGIE 12 Y.O.
THE GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE
THE MACALLAN DOUBLE CASK 12 Y.O.
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.

SCOTCH WHISKY
CHIVAS REGAL 12 Y.O.
CHIVAS REGAL 13 Y.O.
CHIVAS REGAL 15 Y.O.
CHIVAS REGAL 18 Y.O.
BALLANTINE'S FINEST
BALLANTINES BOURBON AMERICAN BARREL
BALLANTINE'S 17 Y.O.
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.
ROYAL SALUT SIGNATURE 21Y
ROYAL SALUT RICHARD QUINN 21Y
FAMOUS GROUSE 8 Y.O.
OD PARR 12 Y.O.
BUCHANANS
BUCHANANS 18 Y.O.
DIMPLE GOLD SELECTION
JW RED LABEL
JW BLACK LABEL
JW BLUE LABEL

AMERICAN WHISKEY
JACK DANIEL'S
JIM BEAM | BLACK | WHITE

IRISH WHISKEY
JAMESON STANDARD
JAMESON TRIPLE DISTILLED

JAPONESE WHISKEY
HIBIKI SUNTORY

R\$

179
355
145
266

53
69
65
153
50
50
68
50
59
57

154
72
72
51
46
53
48

62
55

98
130
215
342
251
71
140
123
120
161
270
285

68
75
135
206
58
65
109
299
380
299
55
69
59
271
102
62
78
349

66
71

55
74

278

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
15% SERVICE TAX NOT INCLUDED

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

SE BEBER, NÃO DIRIJA.
DON'T DRINK AND DRIVE.

NOSSA COZINHA E SUAS DEPENDÊNCIAS ESTÃO
FRANQUEADAS À SUA VISITAÇÃO

FASANO

T R A N C O S O

VINHOS | WINE

PRODUTOR | SAFRA | REGIÃO | VALORES EM REAIS

VINI AL BICCHIERE | VINHOS EM TAÇA

SPUMANTI 150ML

BRASIL
ADOLFO LONA | BRUT | GARIBALDI 50,00

FRANÇA
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY 308,00

BIANCHI 150ML

CHILE
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC | 2022 | CHACAPOAL VALLEY 60,00

ITALIA
BAGLIORE CHARDONNAY | CUSUMANO | 2020 | SICILIA 88,00

ROSATI 150ML

FRANÇA
VOI LÂ ROSE | 2023 | PROVENCE 130,00

ROSSI 150ML

PORTUGAL
CARM TINTO | 2021 | DOURO 104,00

ITALIA
BAGLIORE NERO D'AVOLA | CUSUMANO | 2020 | SICILIA 55,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO
J. ARNOUX | 2014 | JURA 31,00
783,00

PORTO

TAYLORS TAWNY
10 ANOS 175,00

POÇAS TAWNY
20 ANOS 198,00

DOLCI 85ML

CHATEAU LES COMPÈRES | SAUTERNES 123,00

SPUMANTI 750ML

BRASIL
GARIBALDI
ADOLFO LONA | BRUT 392,00
ADOLFO LONA | BRUT ROSÉ 280,00
CHANDON ROSE | BRUT 347,00

ITÁLIA
VENETO
PROSECCO FASANO | 2021 | VENETO 680,00

FRANÇA CHAMPAGNE
EPERNAY
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY 1.350,00
PERRIER JOUET BLASON ROSE 1.280,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT | REIMS 1.280,00
MOET&CHANDON ICE BRUT 1.500,00
MOET&CHANDON BRUT ROSE 1.179,00

RESERVA ESPECIAL FASANO
REIMS
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL | REIMS 7.828,00

EPERNAY
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE | 2013 | CHAMPAGNE 3.914,00

SPUMANTI SEM ÁLCOOL
CATALUNHA
FREIXENET SEM ALCOOL | 2022 | ESPANHA 257,00

BIANCHI 750ML R\$

BRASIL
CAMPOS DE CIMA DA SERRA
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY | 2022 284,00

ALEMANHA
MOSEL VALLEY
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG PINOT BLANC | 2019 593,00

ITÁLIA
FRIULI
PINOT GRIGIO FASANO | 2022 | DI LENARDO | D.O.C 584,00
FRIULANO CANTARUTTI | 2021 484,00

ALGHERO
LA CALA VERMENTINO | 2022 522,00

ABRUZZO
LUPI REALI TREBBIANO 474,00
TOSCANA
CENTINE BIANCO I.G.T. | BANFI | 2021 542,00

ÁFRICA DO SUL
CAPE TOWN
DURBANVILLE HILLS CHENIN BLANC | 2022 470,00

FRANÇA
LOIRE VALLEY
MUSCADET SEVRE & MAINE BOUGRIER | 2020 384,00
CLOS DE LA BERGERIE NICOLAS JOLY | 2018 1.700,00

BOURGOGNE
PETIT SEGUIN OT-BORDET | 2022 | BOURGOGNE 811,00

RHONE
GUIGAL CONDRIEU | 2016 1.529,00
CONDRIEU LES ALEXANDRIN | 2021 2.030,00

PORTUGAL
DOURO
CARM BRANCO | 2022 | DOURO 490,00

VINHO VERDE
AZEVEDO LOUREIRO E ALVARINHO | 2020 | VINHO VERDE 273,00

ALENTEJO
SOSSEGO BRANCO | 2022 | ALENTEJO 353,00

ESPANHA
RUEDA
HERMANOS LURTON VERDEJO | 2019 | RUEDA 414,00

RIAS BAIXAS
PAZO DE BARRANTES | 2019 2.865,00
PAZO DE SEÑORANS ALBARINO | 2022 1.154,00

CHILE
COLCHAGUA VALLEY
PETIRROJO SAUV BLANC | 2022 | 230,00

CACHAPOAL VALLEY
MASCARA DE FUEGO CHARDONNAY | 2022 223,00
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC | 2022 258,00
LOS BOLDOS SAUVIGNON BLANC | 2022 675,00

ARGENTINA
MENDOZA
CATENA ALTA CHARDONNAY | 2019 | MENDOZA 1.235,00
RUTINI CHARDONNAY | 2023 | MENDOZA 896,00

GUALTALLARY
ALTOSUR | 2022 505,00

ESTADOS UNIDOS
NAPA VALLEY
SUTTER HOME CHARDONNAY | 2020 358,00
SILVER CREEK CHARDONNAY | 2020 474,00

URUGUAI
MALDONADO
ALBARINO RESERVA | BODEGA GARZON | 2021 | GARZON - PUNTA DEL ESTE 516,00

AUSTRÁLIA
SOUTH AUSTRALIA
ANGOVE LONG ROW RIESLING | 2021 278,00

FASANO

TRANCOSO

VINHOS | WINE

ROSATI 750ML

BRASIL

CAMPOS DE CIMA DA SERRA
PINOT NOIR ROSE | AVVENTO

FRANÇA

PROVENCE
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ PREMIUM | 2021 | PROVENCE
VOI LÀ ROSE | 2023 | PROVENCE

BORDEAUX
CHATEAU PENIN ROSÉ | 2022 | BORDEAUX

URUGUAI

MALDONADO
PINOT NOIR ESTATE ROSÉ | BODEGAS GARZON | 2020

ROSSI 750ML

ITÁLIA

TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO | 2017 | DIEVOLE
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2022
CHIANTI CLASSICO FASANO | POGGIOTONDO | 2022
UGGIANO SANGIOVESE DI TOSCANA | 2022

SICÍLIA
BAGLIO RE NERO D’AVOLA | CUSUMANO | 2020
SEDARA NERO D’AVOLA I.G.T. | DONNAFUGATA | 2019
NICOSIA NERO D’AVOLA | 2022

PIEMONTE
BAROLO FASANO | 2018
BAROLO RAVERA | 2018
BARBERA D’ALBA | 2022
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO | BAROLO | 2003

ALGHERO
CONNONAU DI SARDEGNA | 2019

ABRUZZO
EDIZIONE N.20 | FANTINI | 2018
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO FANTINI D.O.C. | FARNESE | 2017
LUPÍ REALI MONTEPULCIANO | 2023

FRANÇA

BOURGOGNE
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES | 2015
GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES | 2020
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY | 2019

BORDEAUX
CHATEAU HAUT BRION | 2011
CHATEAU CARIGNAN | 2019
CHATEAU HAUT MYLES | 2016
CHATEAU BEL AIR | 2021

LANGUEDOC
POEME GRANDE RESERVE | POEME | 2019 | LANGUEDOC-ROUSSILLON

CALVET MERLOT | 2020 | PAYSD’OC – LANGUEDOC
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES | 2021 | LANGUEDOC

RHONE
DOMAINE DE LAMBISQUE | 2017 | CÔTES DU RHÔNE

ESTADOS UNIDOS

NAPA VALLEY
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON | 2021

PORTUGAL

ALENTEJO
MARIANA TINTO | HERDADE DO ROCIM | 2022
SOSSEGO TINTO | 2022
VINHA DO MONTE | 2022

ALENQUER
QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC | 2019

DOURO
CARM TINTO | 2021

R\$

192,00

737,00
479,00

850,00

338,00

1.700,00
510,00
650,00
339,00

200,00
423,00
388,00

1.738,00
2.015,00
1.050,00
2.279,00

477,00

698,00
247,00
492,00

8.377,00
2.422,00
1.272,00

11.099,00
621,00
524,00
428,00

395,00
168,00
335,00

406,00

447,00

560,00
353,00
452,00

375,00

381,00

ESPAÑA

ALBACETE
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO | 2021

RIOJA
RAMON BILBAO CRIANZA | 2022

URUGUAI

MALDONADO
TANNAT DE CORTE | BODEGA GARZON | 2022 | GARZON- PUNTA DEL ESTE

CHILE

LEYDA VALLEY
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR | VENTISQUEIRO | 2020
AMAYNA PINOT NOIR | 2021

CASABLANCA VALLEY
KALFU MOLU PINOT NOIR | KALFU | 2021

CENTRAL VALLEY
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA | 2019
ARMADOR CARMENERE ODFJELL | 2020

MAULE VALLEY
J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON | 2019

MAIPO VALLEY
ALMAVIVA | 2012
ALMAVIVA EPU | 2019

ACONCAGUA VALLEY
SEÑA | 2015

COLCHAGUA VALLEY
LA JOYA SYRAH | 2020
LAPOSTOLLE APALTA | 2021

CACHAPOAL VALLEY
LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON | 2022

ARGENTINA

MENDOZA
DESTINO MALBEC | 2022
RUTINI CABERNET FRANC MALBEC | 2023
RUTINI MALBEC | 2021
TRUMPETER MALBEC | 2021

ALTRI FORMATI

MEZZE BOTTIGLIE

ROSSI

FRANÇA

BORDEAUX
CLARENDELLE ROUGE | 2018
CHATEAU BEL AIR | 2021

ITÁLIA

TOSCANA
CASTELLO BANFI ROSSO DI MONTALCINO | SIRO PACENTI | 2020

MAGNUM 1500ML

ROSSI

TOSCANA
CHIANTI FASANO MAGNUM | 2015 | POGGIOTONDO

BORDEAUX
CLARENDELLE ROUGE | 2016

ABRUZZO
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM | FARNESE | 2016

AMERICAN
EXPRESS

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



**AMERICAN
EXPRESS**