

FASANO

T R A N C O S O

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>	137,00	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
	189,00	☼ TAPIOCA QUEIJO PRESUNTO PEITO DE PERU FRUTAS TOMATE <i>CHEESE HAM TURKEY BREAST FRUITS TOMATO</i>	35,00
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>		☼ CUSCUZ DE MILHO <i>CORN COUSCOUS</i> SIMPLES CARNE DE SOL BANANA QUEIJO COALHO <i>PLAIN JERKED BEEF PLANTAIN COALHO CHEESE</i>	42,00
		☼ 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
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	☼☼ OVOS COZIDOS <i>BOILED EGGS</i>	29,00
☼ SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS <i>COLD CUTS AND CHEESE SELECTION</i>	39,00	☼☼ OVOS POCHÊ <i>POACHED EGGS</i>	29,00
☼☼ FRUTAS FRESCAS <i>FRESH FRUITS</i>	44,00	☼☼ OVOS FRITOS <i>FRIED EGGS</i> BACON LINGUIÇA PRESUNTO PEITO DE PERU <i>BACON SAUSAGE HAM TURKEY BREAST</i>	33,00
☼☼ SALMÃO DEFUMADO <i>SMOKED SALMON</i>	58,00		
CEREAIS COM LEITE <i>CEREALS WITH MILK</i>	26,00	OVOS BENEDICT <i>EGGS BENEDICT</i>	43,00
☼ 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
BEBIDAS BEVERAGES			
☼☼ ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA <i>ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST</i>	15,00	PRESUNTO E QUEIJO <i>HAM AND CHEESE</i>	59,00
☼☼ CAFÉ <i>COFFEE</i>	24,00	QUEIJO E TOMATE <i>CHEESE AND TOMATO</i>	59,00
☼ 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

T R A N C O S O

ALMOÇO

MENU ALMOÇO	
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	
ANTIPASTI	
⑩ MINI ACARAJÉ	
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES	
SELEÇÃO DE CROQUETES ASSORTED CROQUETTES	
⑩ CAMARÃO A DORE DORE SHRIMP	
⑩ ISCA DE PEIXE FISH FINGERS	
⑩ LULA A DORE FRIED CALAMARI	
CASQUINHA DE SIRI CRAB MEAT	
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO	
⑩ CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS RAW FISH SELECTIONS	
⑩ CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS	
⑩ CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE	
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN	
✓ ⑩ CARPACCIO DI ZUCCHINE CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS	
✓ ⑩ INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD	
✕ 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	
PASTA	
⑩ CAVATELLI ALLA SPORCELLATA CAVATELLI COM RAGU DE LINGUIÇA CAVATELLI WITH SAUSAGE RAGU	
⑩ FETTUCCINE COM ARAGOSTA E POMODORINI FETTUCCINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA FETTUCCINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO	
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO	
⑩ LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS	
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA LASAGNA BOLOGNESE	
⑩ PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI	
⑩ SPAGHETTI ALLE SARDE SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO	
⑩ SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR SEAFOOD SPAGHETTI	
TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS	
⑩ PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS	
RISOTTI	
✕ RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON	
✕ 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	
✕ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS	

PIATTI PRINCIPALI		R\$	
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	
70	✕ AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	236	
83	⑩ PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	201	
83	PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	205	
188			
149	✕ ⑩ 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	
149	✕ ⑩ 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	
69			
138	✕ ⑩ RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	275	
142	✕ ⑩ RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219	
SELEÇÃO BAIANA			
116		01 PESSOA INDIVIDUAL	02 PESSOAS FOR 2 PEOPLE
	✕ ⑩ MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW	220	347
131	✕ ⑩ MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW	234	397
	✕ ⑩ MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP	246	432
116	✕ ⑩ BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	234	432
95	MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	187	
119	MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	340	
105	AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO		
MENU BAMBINI		102	
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES			
	✕ ⑩ PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY		
160			
234	PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO CHICKEN BREAST		
154	CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON BRAISED BEEF		
CONTORNI			
197	✕ ⑩ RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÊ DE BATATA, LEGUMES OU PENNE AO POMODORO		
210	SIDE DISHES RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES OR PENNE WITH TOMATO SAUCE		
DOLCI			
165	TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	68	
158	TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER	68	
168	✕ COCADA AL FORNO CON GELATO COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA COCADA WITH VANILA ICE CREAM,	64	
234	✕ PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS	66	
169	✕ MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE	64	
211	⑩ ✕ FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUIT	42	
	✕ SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM	51	
281			
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	
	CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS RED BERRIES CHEESECAKE	62	
286			

FASANO

T R A N C O S O

JANTAR

MENU JANTAR

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) 50
SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÊ 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 FILÉ MIGNON, PATÊ 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
FILÉ 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 RÚCULA 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 RAGÚ DE FILÉ 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 LIMÃO E CAMARÃO
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 260
RISOTO DE LAGOSTA E ASPARGOS
LOBSTER RISOTTO WITH ASPARAGO

RISOTTO COE SECOE 210
RISOTO CLASSICO 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 PESCE CON ASPARAGI E PURE DI BANANA 244
FILÉ DE ARABAINA EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA
GRILLED ARABAIANA FILLET IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE

BACCALÁ 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 AÇAFRÃO
LAMB WITH SAFFRON RISOTTO

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

RISO DI BACCALÁ 275
ARROZ DE BACALHAU
COD FISH RICE

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

MOQUECA DI ARAGOSTA 477
MOQUECA DE LAGOSTA
LOBSTER MOQUECA

FASANO

T R A N C O S O

	R\$	DRINKS CLÁSSICOS	R\$
MENU BAMBINI MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	102	COSMOPOLITAN VODKA KETEL ONE, LICOR DE LARANJA, CRANBERRY E LIMÃO SICILIANO <i>KETEL ONE VODKA, ORANGE LIQUEUR, CRANBERRY AND LEMON JUICE</i>	67
		ESPRESSO MARTINI VODKA KETEL ONE, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ ESPRESSO <i>KETEL ONE VODKA, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO</i>	77
		BLOODY MARY VODKA KETEL ONE, SUCO DE TOMATE, BLOODY MIX E SUCO DE LIMÃO <i>KETEL ONE VODKA, TOMATO JUICE, BLOODY MIX AND LIME JUICE</i>	67
		MOSCOW MULE VODKA KETEL ONE, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE <i>KETEL ONE VODKA. GINGER SYRUP, LIME JUICEAND GINGER FOAM</i>	70
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>		VESPER MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY, VODKA KETEL ONE E LILLET BLANC <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, KETEL ONE VODKA AND LILLET BLANC</i>	86
PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>		DRY MARTINI GIN TANQUERAY LONDON DRY E VERMUTE SECO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND DRY VERMOUTH</i>	70
CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON <i>BRAISED BEEF</i>		NEGRONI GIN TANQUERAY LONDON DRY, CAMPARI E VERMUTE ROSSO <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, CAMPARI AND RED VERMOUTH</i>	83
CONTORNI RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÊ DE BATATA, LEGUMES OU PENNE AO POMODORO <i>SIDE DISHES RICE, FRENCH FRIES, MASHED POTATO, VEGETABLES OR PENNE WITH TOMATO SAUCE</i>	R\$	FITZGERALD GIN TANQUERAY LONDON DRY, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR E BITTER <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP AND BITTER</i>	85
		GIN TÔNICA GIN TANQUERAY LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA <i>TANQUERAY LONDON DRY GIN AND TONIC WATER</i>	84
		MARGARITA TEQUILA DON JULIO BLANCO, SUCO DE LIMÃO E COINTREAU <i>DON JULIO BLANCO TEQUILA, LIME JUICE AND COINTREAU</i>	165
		DAIQUIRI RUM ZACAPA CENTENÁRIO, SUCO DE LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, LEMON JUICE AND SUGAR SYRUP</i>	229
DOLCI TORTA DI MELE COM GELATO ALLA VANIGLIA TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA <i>APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	68	MOJITO RUM ZACAPA CENTENARIO, SUCO DE LIMÃO, HORTELÃ, XAROPE DE AÇÚCAR E AGUA COM GÁS <i>ZACAPA CENTENARIO RUM, LIME JUICE, MINT, SUGAR SYRUP AND SPARKLING WATER</i>	235
	64	BOULEVARDIER WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E CAMPARI <i>BULLEIT BOURBON WHISKY, RED VERMOUTH AND CAMPARI</i>	75
	66	MANHATTAN WHISKY BULLEIT BOURBON, VERMUTE ROSSO E BITTER <i>BULLEIT BOURBON WHISKY, RED VERMOUTH AND BITTER</i>	97
	64	PENICILLIN JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, MEL E GENGIBRE <i>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY, LEMON JUICE, HONEY E GINGER</i>	86
PANNA COTTA PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS <i>PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS</i>		CAIPIRINHAS CAIPIVODKAS VODKA CÎROC VODKA KETEL ONE YPIOCA SILVER SAKÊ	81 59 57 59
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CACAU EM PÓ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COOKIE, COFFEE AND COCOA POWDER</i>			
MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY <i>CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE</i>			
FRUTTE DI STAGIONE FRUTA DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT</i>			
SORBETTO O GELATO DELLA CASA SORBET OU SORVETE FASANO <i>HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM</i>	51	DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING DRINKS BELLINI ESPUMANTE E POLPA DE PÊSSEGO <i>SPARKLING WINE AND PEACH PULP</i>	112
CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA <i>DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM</i>	64		93
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS <i>RED BERRIES CHEESECAKE</i>	62	APEROL SPRITZ APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS <i>APEROL, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER</i>	93
		LILLET ROSE SPRITZ LILLET ROSE, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS <i>LILLET ROSE, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATER</i>	93
TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE <i>ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY</i>		LILLET TÔNICA LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA <i>LILLET ROSE AND TONIC WATER</i>	75

FASANO

T R A N C O S O

DRINKS AUTORAIS

CÍROC VELVET

VODKA CÍROC, LICOR DE FRAMBOESA, SUCO DE CRANBERRY E SUCO DE LIMÃO
CÍROC VODKA, RASPBERRY LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND LEMON JUICE

TEN SMASH

GIN TANQUERAY Nº TEN, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR, HORTELÃ E MANJERICÃO
TANQUERAY Nº TEN GIN, LIME JUICE, SUGAR SYRUP, MINT AND BASIL

SUNSET NEGRONI

GIN TANQUERAY Nº TEN, APEROL, VERMUTE ROSSO E LICOR DE MARACUJÁ
TANQUERAY Nº TEN GIN, APEROL, RED VERMOUTH AND PASSION FRUIT LIQUEUR

BLUE OLD FASHIONED

WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL, AÇÚCAR, ANGOSTURA E BITTER DE LARANJA
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL WHISKY, DEMERARA SUGAR, ANGOSTURA AND ORANGE BITTERS

GOLD & APPLE SOUR

WHISKY JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE, XAROPE DE MAÇA VERDE, SUCO DE LIMÃO, E XAROPE DE AÇÚCAR
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE WHISKY, GREEN APPLE SYRUP, LEMON JUICE, AND SUGAR SYRUP

SOFT DRINKS

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

CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO FASANO
CAPUCCINO
CHÁ VARIADOS

CERVEJAS | BEERS

CORONA PILSEN | MÉXICO | 330 ML
CORONA CERO | (0% ÁLCOOL) – PILSEN | MÉXICO | 330 ML
STELLA ARTOIS PURE GOLD | LAGER | BÉLGICA | 330 ML
STELLA ARTOIS | LAGER | BÉLGICA | 275 ML

VODKA

CÍROC | FRANÇA
KETEL ONE | HOLANDA
BELVEDERE | POLÓLIA
GREY GOOSE | FRANÇA

GIN

TANQUERAY Nº TEN
TANQUERAY LONDON DRY
GORDON'S
MALFY LIMONE
BOMBAY
HENDRICK'S

RUM

ZACAPA X.O.
ZACAPA CENTENARIO
HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O.
HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O.
H. CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS
MALIBU
BACARDI CARTA ORO
BACARDI CARTA BLANCA

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO
DON JULIO BLANCO
ALTOS PLATA
1800 REPOSADO
1800 SILVER

CACHAÇA

YPIOCA 150 | MARANGUAPE -CE
YPIOCA 5 CHAVES | MARANGUAPE - CE
YPIOCA SILVER - CE

AGUARDENTE | SPIRIT

ABSINTO
PISCO | CAPEL | CHILE

SAKÉ

GEKKEIKAN TRADICIONAL
GEKKEIKAN SILVER
HAKUSHIKA HONJOZO YAMADANISHIKI
HAKUSHIKA JUNMAI YAMADANISHIKI
TAKASHIMIZU SEISEN KARAKUCHI

CONHAQUE | COGNAC

HENNESSY XO
HENNESSY VSOP
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 VILLA MASSA
PEACH TREE
SAMBUCA
JÄGERMEISTER | ALEMANHA
TIA MARIA

AMARO | BITTER | VERMOUTH | APERITIVO

MONKEY 47 SLOE GIN
LILLET BLANC
LILLET ROSÉ
CAMPARI
APEROL
FERNET BRANCA
MARTINI ROSSO / BIANCO

SCOTCH WHISKY STANDARD

JOHNNIE WALKER RED LABEL
FAMOUS GROUSE 08 Y.O.

SCOTCH SINGLE MALT

THE SINGLETON 12 Y.O. | HIGHLAND
CARDHU 12 Y.O. | SPEYSIDE
THE GLENLIVET FOUNDERS
THE GLENLIVET CARIBBEAN
THE GLENLIVET 15 Y.O. | SPEYSIDE
THE GLENLIVET 18 Y.O. | SPEYSIDE
ABERLOUR 14 Y.O.
GLENKINCHIE 12 Y.O.
GLENMORANGIE 12 Y.O.
THE GLENFIDDICH 15 Y.O. | SPEYSIDE
THE MACALLANDOUBLE CASK 12 Y.O.
THE MACALLAN TRIPLE CASK 12 Y.O.

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
OLD PARR 12 Y.O.
CHIVAS REGAL 12 Y.O.
CHIVAS REGAL 13 Y.O.
CHIVAS REGAL 15 Y.O.
CHIVAS REGAL 18 Y.O.
BALLANTINE'S FINEST
BALLANTINE'S BOURBON AMERICAN BARREL
BALLANTINE'S 17 Y.O.
ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O.
ROYAL SALUTE SIGNATURE 21 Y.O.
ROYAL SALUTE RICHARD QUINN 21 Y.O.
BUCHANAN'S
BUCHANAN'S 18 Y.O.
DIMPLE GOLD SELECTION

AMERICAN WHISKEY

BULLEIT BOURBON
JACK DANIEL'S
JIM BEAM (BLACK | WHITE)

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD
JAMESON TRIPLE DISTILLED

JAPANESE WHISKEY

HIBIKI SUNTORY

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
OUR KITCHEN IS OPEN FOR VISITATIONS

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

ARGENTINA
ALTOSUR CHARDONNAY | 2022

60,00

PORTUGAL
SOSSEGO BRANCO | 2022

78,00

ROSATI 150ML

BRASIL
PINOT NOIR ROSE
| AVVENTO | CAMPOS DE CIMA DA SERRA

60,00

ROSSI 150ML

PORTUGAL
MARIANA TINTO | 2022

85,00

FRANÇA
POEME GRAND RESERVE | 2019

70,00

JEREZ 85ML

BARBADILLO MANZANILLA | BODEGAS BARBADILLO

31,00

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
CHANDON ROSE | BRUT | GARIBALDI

392,00
347,00

FRANÇA CHAMPAGNE
REIMS
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT

1.280

EPERNAY
MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL
PERRIER JOUET BRUT | EPERNAY
MOET&CHANDON ICE BRUT
MOET&CHANDON BRUT ROSE
PERRIER JOUET BLASON ROSE

1.109,00
1.350,00
1.500,00
1.179,00
1.280,00

RESERVA ESPECIAL FASANO

EPERNAY
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE | 2015 | CHAMPAGNE

3.914,00

SPUMANTI SEM ÁLCOOL

CATALUNHA
FREIXENET SEM ÁLCOOL | 2022 | ESPANHA

257,00

BIANCHI 750ML

R\$

BRASIL

CAMPOS DE CIMA DA SERRA
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY | 2022

284,00

ITÁLIA

FRIULI
FRIULANO CANTARUTTI | 2021

484,00

ALGHERO

LA CALA VERMENTINO | 2022

522,00

ABRUZZO

LUPI REALI TREBBIANO
TOSCANA

474,00

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

BOURGOGNE

PETIT SEGUIN OT-BORDET | 2022 | BOURGOGNE

811,00

RHONE

GUIGAL CONDRIEU | 2016
CONDRIEU LES ALEXANDRIN | 2021

1.529,00
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

AUSTRÁLIA

SOUTH AUSTRALIA
ANGOVE LONG ROW RIESLING | 2021

278,00

ESPANHA

RUEDA
HERMANOS LURTON VERDEJO | 2019 | RUEDA

414,00

RIAS BAIXAS

PAZO DE BARRANTES | 2019
PAZO DE SEÑORANS ALBARINO | 2022

2.865,00
1.154,00

CHILE

CACHAPOAL VALLEY
LOS BOLDOS SAUVIGNON BLANC | 2022

675,00

COLCHAGUA VALLEY

PETIRROJO SAUV BLANC | 2022

230,00

ARGENTINA

MENDOZA
CATENA ALTA CHARDONNAY | 2019 | MENDOZA
RUTINI CHARDONNAY | 2023 | MENDOZA

1.235,00
896,00

GUALTALLARY

ALTOSUR | 2022

505,00

URUGUAI

MALDONADO
ALBARINO RESERVA | BODEGA GARZON | 2021 | GARZON - PUNTA DEL ESTE

516,00

ESTADOS UNIDOS

NAPA VALLEY
SUTTER HOME CHARDONNAY | 2020

358,00

FASANO

T R A N C O S O

VINHOS | WINE

ROSATI 750ML

BRASIL

CAMPOS DE CIMA DA SERRA
PINOT NOIR ROSE | AVVENTO

240,00

FRANÇA

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

737,00
479,00

BORDEAUX

CHATEAU PENIN ROSÉ | 2022 | BORDEAUX

850,00

URUGUAI

MALDONADO
PINOT NOIR ESTATE ROSÉ | BODEGAS GARZON | 2024

338,00

ROSSI 750ML

ITÁLIA

TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO | 2017 | DIEVOLE
CHIANTI FASANO | POGGIOTONDO | 2021
CHIANTI CLASSICO FASANO | POGGIOTONDO | 2021
UGGIANO SANGIOVESE DI TOSCANA | 2022

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

SICILIA

BAGLIORE NERO D'ÁVOLA | CUSUMANO | 2021

215,00

PIEMONTE

BAROLO FASANO | 2018
BAROLO RAVERA | 2018
BARBERA D'ALBA | 2022
ROBERTO VOERZIO CERQUIO | BAROLO | 2003

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

ALGHERO

CANNONAU' DI SARDEGNA | 2020

477,00

ABRUZZO

EDIZIONE N.23 | FANTINI
LUPI REALI MONTEPULCIANO | 2023

910,00
492,00

ESPAÑA

ALBACETE
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO | 2021

410,00

RIOJA

RAMON BILBAO CRIANZA | 2022

375,00

FRANÇA

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

8.377,00
2.422,00
1.272,00

RHONE

DOMAINE DE LAMBISQUE | 2017 | CÔTES DU RHÔNE

406,00

BORDEAUX

CHATEAU CARIGNAN | 2019
CHATEAU HAUT MYLES | 2016
CHATEAU BEL AIR | 2021

733,00
524,00
428,00

LANGUEDOC

POEME GRANDE RESERVE | POEME | 2019 | LANGUEDOC-ROUSSILLON
CALVET MERLOT | 2021 | PAYSD'OC – LANGUEDOC
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES | 2021 | LANGUEDOC

395,00
204,00
335,00

ESTADOS UNIDOS

NAPA VALLEY
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON | 2021

447,00

PORTUGAL

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

560,00
353,00
452,00

ALENQUER

QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC | 2019

375,00

DOURO

CARM TINTO | 2021

381,00

URUGUAI

MALDONADO
TANNAT DE CORTE | BODEGA GARZON | 2023 | GARZON- PUNTA DEL ESTE

415,00

CHILE

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

420,00
1.088,00

CENTRAL VALLEY

ESCUDO ROJO GRAN RESERVA | 2019
ARMADOR CARMENERE ODFJELL | 2020

500,00
335,00

MAULE VALLEY

J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON | 2019

330,00

MAIPO VALLEY

ALMAVIVA EPU | 2020
ALMAVIVA | 2021 | MAIPO VALLEY

1.900,00
5.800

COLCHAGUA VALLEY

LA JOYA SYRAH | 2020
LAPOSTOLLE APALTA | 2021

396,00
659,00

CACHAPOAL VALLEY

LOS BOLDOS CABERNET SAUVIGNON | 2022

675,00

CASABLANCA VALLEY

KALFU MOLU PINOT NOIR | KALFU | 2022

278,00

ARGENTINA

MENDOZA

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

755,00
1.250,00
437,00
272,00

ALTRI FORMATI

ROSSI

FRANÇA

BORDEAUX
CHATEAU BEL AIR | 2021

329,00

ITALIA

TOSCANA
CASTELLO BANFI ROSSO DI MONTALCINO | SIRO PACENTI

634,00

MAGNUM 1500ML

ROSSI

TOSCANA

CHIANTI FASANO MAGNUM | 2015 | POGGIOTONDO

900,00

BORDEAUX

CLARENDELLE ROUGE | 2016

1.079,00

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

PROCON BAHIA (71) 3116 0567

SE BEBER NÃO DIRIJA | DON'T DRINK AND DRIVE

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

