



CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL R\$ 120,00
| CONTINENTAL BREAKFAST

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.
BREAD AND PASTRIES FROM OUR BAKERY, ASSORTED JAMS, BUTTER, FRESH FRUIT JUICE, COFFEE AND MILK, HOT OR COLD CHOCOLATE AND TEA.

CAFÉ DA MANHÃ FASANO 180,00
| 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.
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

PRATOS A LA CARTE | DISHES SERVED À LA CARTE

SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS 31,00
BREAD AND PASTRIES SELECTION

GELEIA DE FRUTAS, MANTEIGA E REQUEIJÃO 25,00
ASSORTED JAM, BUTTER AND CURD CHEESE

SELEÇÃO DE BOLOS 28,00
HOMEMADE CAKE SELECTION

☒ SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS 39,00
COLD CUTS AND CHEESE SELECTION

☒☒ FRUTAS FRESCAS 44,00
FRESH FRUITS

☒☒ SALMÃO DEFUMADO 58,00
SMOKED SALMON

CEREAIS COM LEITE 26,00
CEREALS WITH MILK

☒ IOGURTES 22,00
YOGURTS

☒ CUSCUZ DE TAPIOCA 28,00
TAPIOCA COUSCOUS

BEBIDAS | BEVERAGES

☒☒ ESPRESSO FASANO – TORRA ITALIANA 15,00
ESPRESSO FASANO – ITALIAN ROAST

☒☒ CAFÉ | COFFEE 24,00

☒ CAPUCCINO 19,00

☒ LEITE FRIO OU QUENTE | COLD OR HOT MILK 24,00

☒ ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO 24,00
| HOT OR COLD CHOCOLATE

☒☒ CHÁ | TEA 19,00

☒☒☒ SUCO DE FRUTAS NATURAL | FRESH FRUIT JUICE 24,00

PRATOS QUENTES R\$

WAFFLES OU PANQUECAS | WAFFLES OR PANCAKES 38,00
MEL E GELEIA | FRUTAS E MEL | GELEIA
HONEY AND JAM | FRUITS E HONEY | JAM

☒☒ BANANA DA TERRA COZIDA 26,00
☒☒ COOKED PLANTAIN

☒ TAPIOCA 35,00
QUEIJO | PRESUNTO | PEITO DE PERU | FRUTAS | TOMATE
CHEESE | HAM | TURKEY BREAST | FRUITS | TOMATO

☒ CUSCUZ DE MILHO 42,00
CORN COUSCOUS
SIMPLES | CARNE DE SOL | BANANA | QUEIJO COALHO
PLAIN | JERKED BEEF | PLANTAIN | COALHO CHEESE

☒ OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS 40,00
PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY
QUEIJO | PRESUNTO | TOMATE
CHEESE | HAM | TOMATO

☒ OVOS MEXIDOS 33,00
SCRAMBLED EGGS
BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | TOMATE E MANJERICÃO
BACON | SAUSAGE | HAM | TOMATO AND BASIL

☒☒ OVOS COZIDOS 29,00
BOILED EGGS

☒☒ OVOS POCHÊ 29,00
POACHED EGGS

☒☒ OVOS FRITOS 33,00
FRIED EGGS
BACON | LINGUIÇA | PRESUNTO | PEITO DE PERU
BACON | SAUSAGE | HAM | TURKEY BREAST

OVOS BENEDICT 43,00
EGGS BENEDICT

SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO DE MIGA
| TOASTED MIGA BREAD SANDWICH

QUEIJO BRANCO 59,00
WHITE CHEESE

PRESUNTO E QUEIJO 59,00
HAM AND CHEESE

QUEIJO E TOMATE 59,00
CHEESE AND TOMATO



MENU ALMOÇO

COUVERT INDIVIDUAL (OPCIONAL) SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA, AZEITE EXTRA VIRGEM E PATÉ DO DIA <i>ASSORTED BREADS, BUTTER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PATE OF THE DAY</i>	50
ANTIPASTI	
④ MINI ACARAJÉ	70
SELEÇÃO DE MINI PASTÉIS <i>ASSORTED BRAZILIAN FRIED PASTRIES</i>	83
SELEÇÃO DE CROQUETES <i>ASSORTED CROQUETTES</i>	83
④ CAMARÃO A DORE <i>DORE SHRIMP</i>	188
④ ISCA DE PEIXE <i>FISH FINGERS</i>	149
④ LULA A DORE <i>FRIED CALAMARI</i>	149
CASQUINHA DE SIRI <i>CRAB MEAT</i>	69
BURRATA COM PROSCIUTTO DI PARMA E POMODORINI BURRATA COM PRESUNTO DE PARMA E TOMATE CEREJA <i>BURRATA WITH PARMA HAM AND CHERRY TOMATO</i>	138
④ CRUDO DI MARE SELEÇÃO DE PEIXES CRUS <i>RAW FISH SELECTIONS</i>	142
④ CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLI <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS</i>	116
④ CARPACCIO DI TONNO AL LIMONE CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO DE LIMÃO <i>TUNA CARPACCIO WITH LEMON SAUCE</i>	131
CARPACCIO ALLA GERO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON, RÚCULA E PARMESÃO <i>BEEF CARPACCIO WITH ARAGULA AND PARMESAN</i>	116
✕ ④ CARPACCIO DI ZUCCHINE	95
④ ✓ CARPACCIO DE ABOBRINHA, ACOMPANHA TORRADA SEM GLUTEN <i>ZUCCHINI CARPACCIO WITH GLUTEN FREE TOASTS</i>	
✕ ④ INSALATA DI CUORE DI PALMA CON POMODORINO ✓ SALADA DE PALMITO COM TOMATE CEREJA <i>HEART OF PALM AND CHERRY TOMATOES SALAD</i>	119
✕ INSALATA CAPRESE SALADA VERDE COM MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>GREEN SALAD WITH BUFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	105



PASTA	R\$
① RAVIOLI NERO DI PESCE AL VINO BIANCO RAVIOLI NEGRO RECHEADO COM PEIXE AO MOLHO DE VINHO BRANCO <i>BLACK RAVIOLI STUFFED WITH FISH IN WHITE WINE SAUCE</i>	180
① FETTUCCHINE COM ARAGOSTA E POMODORINI FETTUCCHINE COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA <i>FETTUCCHINE WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO</i>	234
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	154
GNOCCHI DORATI GNOCCHI SALTEADOS COM VIEIRAS, LULAS E TOMATE CEREJA <i>GNOCCHI WITH SCALLOP, CRISPY FRIED SQUID AND TOMATO</i>	197
① LINGUINI CON GAMBERI E ASPARAGO LINGUINE COM CAMARÃO E ASPARGO <i>LINGUINE WITH SHRIMP AND ASPARAGUS</i>	210
LASAGNA BOLOGNESE LASANHA À BOLONHESA <i>LASAGNA BOLOGNESE</i>	165
① PAGLIA E FIENO AL MIX DE FUNGHI PORCINI PAGLIA E FIENO COM MIX DE FUNGHI PORCINI FRESCO <i>PAGLIA E FIENO WITH FRESH FUNGHI PORCINI</i>	158
① SPAGHETTI ALLE SARDE SPAGHETTI COM SARDINHAS PORTUGUESAS APIMENTADAS E TOMATE CEREJA <i>SPAGHETTI WITH PORTUGUESE SARDINES AND CHERRY TOMATO</i>	168
① SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	234
TAGLIATELLE COM POLPETTINE E PISELLI TAGLIATELLE COM MINI ALMÔNDEGAS E ERVILHAS <i>TAGLIATELLE WITH SMALL MEATBALLS AND PEARS</i>	169
① PENNE AL BACCALÀ PENNE COM BACALHAU, TOMATE FRESCO, AZEITONAS PRETAS E ALCAPARRAS <i>PENNE WITH COD, FRESH TOMATO, BLACK OLIVES AND CAPERS</i>	211
RISOTTI	
✂ RISOTTO DI GAMBERI, ZUCCHINI E ZAFFERANO RISOTO DE CAMARÃO, ABOBRINHA E AÇAFRÃO <i>RISOTTO WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND SAFFRON</i>	281
✂ RISOTTO COM ASPARAGI, BRIE E PROSCIUTTO DI PARMA RISOTO DE ASPARGOS COM QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA <i>ASPARAGUS RISOTTO WITH BRIE CHEESE AND PARMA HAM</i>	201
✂ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA, VIEIRAS E POLVO <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID, SCALLOP AND OCTOPUS</i>	286



PIATTI PRINCIPALI

	R\$
✕ 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
✕ AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTTO DE AÇAFRÃO LAMB WITH SAFFRON RISOTTO	236
⑤ PETTO DI FARAONA ALLA MILANESE CON INSALATA VERDE PEITO DE GALINHA DA ANGOLA COM SALADA VERDE BREADED CHICKEN BREAST WITH GREEN SALAD	201
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY	205
✕ ⑤ 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
✕ ⑤ 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
✕ ⑤ RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU COD FISH RICE	275
✕ ⑤ RISO AL POLPO ARROZ DE POLVO OCTOPUS RICE	219

SELEÇÃO BAIANA

	01 PESSOA INDIVIDUAL	02 PESSOAS FOR 2 PEOPLE
✕ ⑤ MOQUECA DE PEIXE BRAZILIAN FISH STEW	220	347
✕ ⑤ MOQUECA DE CAMARÃO BRAZILIAN SHRIMP STEW	234	397
✕ ⑤ MOQUECA MISTA PEIXE E CAMARÃO BRAZILIAN STEW FISH AND SHRIMP	246	432
✕ ⑤ BOBÓ DE CAMARÃO COM ARROZ CHOWDER-LIKE BRAZILIAN DISH OF SHRIMP WITH RICE	234	432
MOQUECA DE BANANA DA TERRA E PALMITO PLANTAIN AND HEART OF PALM BRAZILIAN STEW	187	
MOQUECA DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD MOQUECA	340	
AS MOQUECAS SÃO SERVIDAS COM ARROZ, FAROFA E PIRÃO MOQUECAS ARE SERVED WITH RICE, TOASTED CASSAVA FLOUR AND PIRÃO		

MENU BAMBINI

MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES	102
✕ ⑤ 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

R\$

✕ ⓘ 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

68

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA

APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

TIRAMISÙ

68

TORTA ITALIANA COM BISCOITO INGLÊS, CAFÉ, MASCARPONE E CHOCOLATE EM PÓ

ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, COFFEE AND COCOA POWDER

✕ COCADA AL FORNO CON GELATO

64

COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA

COCADA WITH VANILA ICE CREAM,

✕ PANNA COTTA

66

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS

✕ MOUSSE DI CIOCOLATO CON CREMA DI WHISKY

64

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY

CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE

✓ ✕ ⓘ FRUTTE DI STAGIONE

42

FRUTA DA ESTAÇÃO

SEASONAL FRUIT

✕ SORBETTO O GELATO DELLA CASA

51

SORBET OU SORVETE FASANO

HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM

CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA

64

CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA

DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

62

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

RED BERRIES CHEESECAKE

ⓘ SEM LACTOSE | DAIRY FREE

✕ SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

✓ VEGANO | VEGAN

TODOS OS PRATOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE

ALL DISHES MAY COUTAIN TRACES OF GLUTEN AND DAIRY



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
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 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	R\$
RAVIOLI AL BRASATO AL VINO ROSSO RAVIOLI RECHEADO COM CARNE DE VITELHO E REDUÇÃO DE VINHO TINTO <i>RAVIOLI STUFFED WITH VEAL AND RED WINE SAUCE</i>	198
TAGLIOLINI COM ARAGOSTA E POMODORINI TAGLIOLINI COM LAGOSTA E TOMATE CEREJA <i>TAGLIOLINI PASTA WITH LOBSTER AND CHERRY TOMATO</i>	223
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	154
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ DI FILETTO GNOCCHI DE BATATA COM RAGÚ DE FILÉ MIGNON <i>POTATO GNOCCHI WITH FILÉ MIGNON RAGU</i>	165
TAGLIOLINI VERDI CON MIX DI FUNGHI FRESCHI TAGLIOLINI VERDE COM MIX DE FUNGHI PORCINI <i>GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH FRESH FUNGHI PORCINI</i>	154
RAVIOLI DI RICOTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA RAVIOLI RECHEADO COM RICOTA NA MANTEIGA E SALVIA <i>RAVIOLI STUFFED WITH RICOTA AND SPINACH IN BUTTER AND SAGE</i>	160
PAPPARDELLE CON RAGÚ DI FARAONA PAPPARDELLE COM RAGU DE GALINHA DA ANGOLA <i>PAPPARDELLE WITH FARAONA RAGÚ</i>	166
SPAGHETTI AL LIMONE E GAMBERI SPAGHETTI AO MOLHO DE LIMÃO E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH SHRIMP AND LEMON SAUCE</i>	211
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR <i>SEAFOOD SPAGHETTI</i>	234
LINGUINI COM ARAGOSTA AL PESTO LINGUINI COM LAGOSTA E MOLHO AO PESTO <i>LINGUINI WITH LOBSTER AND PESTO SAUCE</i>	271
"SPAGHETTI AL AGLIO OLIO PEPPERONCINO E GAMBERI "SPAGHETTI AO ALHO, AZEITE, PIMENTA E CAMARÃO <i>SPAGHETTI WITH GARLIC AND OLIVE OIL, RED PEPPER AND SHRIMP</i>	212
RISOTTI	
RISOTTO DI ARAGOSTA E ASPARAGI RISOTO DE LAGOSTA E ASPARGOS <i>LOBSTER RISOTTO WITH ASPARAGO</i>	260
RISOTTO COE SECOE RISOTO CLÁSSICO VENEZIANO COM CARNES ESPECIAIS <i>SPECIAL BEEF RISOTTO IN RED WINE SAUCE AND SPICES</i>	210
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTO COM LAGOSTA, CAMARÃO, LULA E VIEIRAS <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SHRIMP, SQUID AND SCALLOP</i>	286



PIATTI PRINCIPALI	R\$
MEDAGLIONE DI MANZO IN CROSTA DI FUNGHI MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON EM CROSTA DE FUNGHI COM RAVIOLI DE BATATA <i>BEEF MEDALION IN FUNGHI CRUST WITH POTATO RAVIOLI</i>	264
CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE PÃO COM RISOTTO MILANÊS <i>BREADED RACK OF LAMB WITH RISOTTO</i>	276
SPALLA DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO PALETA DE CORDEIRO COM BATATAS AO FORNO <i>LAMB LEG WITH ROASTED POTATO</i>	295
BRASATO CON POLENTA BRASATO DE FILÉ COM POLENTA AMARELA <i>ROASTED BEEF IN RED WINE SAUCE AND ITALIAN POLENTA</i>	246
ARAGOSTA AL BURRO E ERBE CON VERDURE LAGOSTA GRELHADA COM LEGUMES GRELHADOS <i>GRILLED LOBSTER IN BUTTER AND HERBS WITH GRILLED VEGETABLES</i>	350
FILETTO DI SOGLIOLA CON ASPARAGI E PURE DI BANANA FILÉ DE LINGUADO EM CROSTA DE ASPARGOS, PURE DE BANANA <i>GRILLED FILET OF SOLE IN ASPARAGU CRUST WITH BANANA PURE</i>	244
BACCALÀ AL FORNO CON VERDURE GRIGLIATE BACALHAU AO FORNO COM LEGUMES ASSADOS <i>GRILLED COD FISH WITH ROASTED VEGETABLES</i>	264
POLPO ALLA MEDITERRANEA E RISOTTO AL LIMONE TENTÁCULOS DE POLVO AO MOLHO MEDITERÂNEO E RISOTTO DE LIMÃO <i>GRILLED OCTOPUS WITH SICILIAN LEMON RISOTTO</i>	345
AGNELLO ALLA ROMANA PALETA DE CORDEIRO COM RISOTO DE AÇAFRÃO <i>LAMB WITH SAFFRON RISOTTO</i>	236
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON RISOTTO DI PALMA CAMARÃO GRELHADO COM RISOTTO DE PUPUNHA <i>GRILLED SHRIMP WITH HEART OF PALM RISOTTO</i>	340
RISO DI BACCALÀ ARROZ DE BACALHAU <i>COD FISH RICE</i>	275
RISO AL POLPO CON BROCCOLI E POMODORINI ARROZ DE POLVO COM BRÓCOLIS E TOMATE CEREJA <i>OCTOPUS RICE WITH BROCCOLI AND CHERRY TOMATO</i>	295
MOQUECA DI ARAGOSTA MOQUECA DE LAGOSTA <i>LOBSTER MOQUECA</i>	477
MENU BAMBINI	102
MENU BAMBINI ATÉ 12 ANOS INCLUI 3 ACOMPANHAMENTOS <i>UP TO 12 YEAR OLD KIDS INCLUDES 3 SIDE DISHES</i>	
PESCE DEL GIORNO PEIXE DO DIA <i>FISH OF THE DAY</i>	
PETTO DI POLLO PEITO DE FRANGO <i>CHICKEN BREAST</i>	
CUBETTI DI MANZO PICADINHO DE FILÉ MIGNON <i>BRAISED BEEF</i>	



CONTORNI

R\$

RISO, PATATE, PURE DI PATATE, VERDURE O PENNE AL POMODORO
ARROZ BRANCO, BATATA FRITA, PURÉ 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 68
TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DE BAUNILHA
APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM

COCADA AL FORNO CON GELATO 64
COCADA COM SORVETE DE BAUNILHA
COCADA WITH VANILLA ICE CREAM

PANNA COTTA 66
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
PANNA COTTA WITH RED BERRIES COULIS

TIRAMISÙ 68
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 64
MOUSSE DE CHOCOLATE COM CALDA DE WHISKY
CHOCOLATE CREAM WITH WHISKY SAUCE

FRUTTE DI STAGIONE 42
FRUTA DA ESTAÇÃO
SEASONAL FRUIT

SORBETTO O GELATO DELLA CASA 51
SORBET OU SORVETE FASANO
HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM

CREPE CON DULCE DE LECHE E GELATO ALLA VANIGLIA 64
CREPE DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE BAUNILHA
DULCE DE LECHE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI 62
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



DRINKS COM ESPUMANTE SPARKLING DRINKS

BELLINI

ESPUMANTE COM PÊSSEGO
| SPARKLING WINE WITH PEACH

APEROLI SPRITZ

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

RAMAZZOTTI SPRITZ

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

CAIPIRINHAS | CAIPIVODKAS

ABSOLUT

CIROC

MATRIARCA

SAKÊ

COCKTAILS CLÁSSICOS

COSMOPOLITAN

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

BLOODY MARY

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

ELYX MULE

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

ELYX MARTINI

ABSOLUT ELYX E VERMOUTH SECO
ABSOLUT ELYX, VERMOUTH AND OLIVE

SLOE NEGRONI 47

MONKEY 47, CAMPARI E VERMOUTH ROSSO
MONKEY 47, CAMPARI AND VERMOUTH ROSSO

NEGRONI TROPICAL 70

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

GLENLIVET OLD FASHIONED 2

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

FITZGERALD 47

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

WHISKEY SOUR

BOURBON E SOUR MIX
BOURBON AND SOUR MIX

R\$

75

73

65

64

81

64

64

71

71

85

95

159

215

159

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

DAIQUIRI MAESTRO

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

VESPER MARTINI

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

BREAKFAST MARTINI

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

LILLET TÔNICA

LILLET ROSE E ÁGUA TÔNICA
LILLET ROSE AND TONIC WATER

GIN TÔNICA

GIN LONDON DRY E ÁGUA TÔNICA
BEEFEATER
BEEFEATER 24
MONKEY 47

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

BOULEVARDIER

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

MANHATTAN

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

ESPRESSO MARTINI

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

R\$

182

154

96

154

75

77

99

159

315

75

77

77

F

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
 ÁGUA DE COCO NATURAL

CAFÉ | COFFEE

ESPRESSO FASANO
 CAPUCCINO
 CHÁ | 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
 CÍROC
 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

R\$

RUM

18 HAVANA CLUB AÑEJO 3 Y.O 68
 42 HAVANA CLUB AÑEJO 7 Y.O 82
 42 HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS 171
 18 MALIBU 42
 36 ZACAPA X.O. 175
 26 ZACAPA 23 Y.O. 100
 35 BACARDI CARTA ORO 56
 BACARDI CARTA BLANCA 53

18

TEQUILA

ALTOS PLATA 87
 15 DON JULIO BLANCO 107
 16 JOSE CUERVO | SILVER | GOLD 64
 20 1800 REPOSADO 98
 1800 BLANCO 84

CACHAÇA

28 YPIOCA 5 CHAVES | CE 64
 27 YPIOCA 160 | CE 68
 29 ANISIO SANTIAGO | MG 179
 MATRIARCA | CRISTAL 53

AGUARDENTE | SPIRIT

58 ABSINTO 80
 60 PISCO 58

60

SAKÉ

50 JUN DAITI 50
 94 GEKKEIKAN 64

98

CONHAQUE | COGNAC

98 MARTELL VSOP 179
 MARTELL X.O. 355
 REMY MARTIN V.S.O.P. 145
 59 RÉMY MARTIN X.O. 266

69

80

66

155

65

95

84

66

106

66

84

R\$

**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 ROSÉ
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.

R\$

SCOTCH WHISKY

53 CHIVAS REGAL 12 Y.O. 68
69 CHIVAS REGAL 13 Y.O. 75
65 CHIVAS REGAL 15 Y.O. 135
153 CHIVAS REGAL 18 Y.O. 206
50 BALLANTINE'S FINEST 58
50 BALLANTINES BOURBON AMERICAN BARREL 65
68 BALLANTINE'S 17 Y.O. 109
50 ROYAL SALUTE MALTS BLEND 21 Y.O. 299
59 ROYAL SALUT SIGNATURE 21Y 380
57 ROYAL SALUT RICHARD QUINN 21Y 299
FAMOUS GROUSE 8 Y.O. 55
OLD PARR 12 Y.O. 69
154 BUCHANANS 59
72 BUCHANANS 18 Y.O. 271
72 DIMPLE GOLD SELECTION 102
51 JW RED LABEL 62
46 JW BLACK LABEL 78
53 JW BLUE LABEL 349
48

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S 66
62 JIM BEAM | BLACK | WHITE 71
55

IRISH WHISKEY

JAMESON STANDARD 55
98 JAMESON TRIPLE DISTILLED 74

JAPONESE WHISKEY

342 HIBIKI SUNTORY 278

251
71
140
123
120 TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%
161 15% SERVICE TAX NOT INCLUDED
270
285 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



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

LA JOYA SAUVIGNON BLANC | 2022 | COLCHAGUA VALLEY

98,00

ITALIA

BAGLIORE CHARDONNAY | CUSUMANO | 2020 | SICILIA

71,00

ROSATI 150ML

FRANÇA

VOI LÀ ROSE | 2023 | PROVENCE

130,00

ROSSI 150ML

PORTUGAL

CARM TINTO | 2021 | DOURO

104,00

ITALIA

BAGLIO RE 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	R\$
ITALIA	
PROSECCO FASANO 2021 VENETO	430,00
BRASIL	
ADOLFO LONA BRUT GARIBALDI	170,00
FRANÇA CHAMPAGNE	
PERRIER JOUET BLASON ROSE	1.280,00
PERRIER JOUET BRUT EPERNAY	835,00
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT REIMS	760,00
MOET&CHANDON ICE BRUT EPERNAY	980,00
MOET&CHANDON BRUT EPERNAY	820,00
MOET&CHANDON BRUT ROSE EPERNAY	720,00
RESERVA ESPECIAL FASANO	
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL REIMS	4.800,00
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 2013 CHAMPAGNE	3.800,00
SPUMANTI SEM ÁLCOOL	
FREIXENET SEM ÁLCOOL 2022 ESPANHA	135,00
BIANCHI 750ML	
BRASIL	
RAR COLLEZIONE CHARDONNAY 2022 CAMPOS DE CIMA DA SERRA	284,00
ALEMANHA	
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG PINOT BLANC 2019 MOSEL VALLEY	593,00
ITÁLIA	
LA CALA VERMENTINO 2022 ALGHERO	522,00
LUPI REALI TREBBIANO D'ABRUZZO	474,00
BAGLIORE CHARDONNAY CUSUMANO 2020 SICILIA	259,00
FRIULANO CANTARUTTI 2021 FRIULI	484,00
PINOT GRIGIO FASANO 2022 DI LENARDO FRIULI D.O.C	584,00
CENTINE BIANCO I.G.T. BANFI 2021 TOSCANA	542,00
ÁFRICA DO SUL	
BABYLON'S PEAK SWARTLAND CHENIN BLANC	414,00
FRANÇA	
MUSCADET SEVRE & MAINE BOUGRIER 2020 LOIRE	384,00
CLOS DE LA BERGERIE NICOLAS JOLY 2018 LOIRE VALLEY	1.700,00
CHABLIS SEGUIN OT-BORDET 2022 BOURGOGNE	1.067,00
PETIT SEGUIN OT-BORDET 2022 BOURGOGNE	811,00
GUIGAL CONDRIEU 2016 CÔTES DU RHÔNE	1.529,00
CONDRIEU LES ALEXANDRIN 2021 CÔTES DU RHÔNE	2.030,00
PORTUGAL	
PORTAL DA CALÇADA 2019 MINHO	313,00
CARM BRANCO 2022 DOURO	490,00
ESPANHA	
HERMANOS LURTON VERDEJO 2019 RUEDA	414,00
PAZO DE BARRANTES 2019 RIAS BAIXAS	2.865,00



	R\$
CHILE	
CLOS DES FOUS LOCURA 1 CHARDONNAY 2018 LIMARI VALLEY	444,00
PETIRROJO SAUV BLANC 2022 COLCHAGUA VALLEY	230,00
MASCARA DE FUEGO CHARDONNAY 2022 CHACAPOAL VALLEY	223,00
MASCARA DE FUEGO SAUVIGNON BLANC 2022 CHACAPOAL VALLEY	258,00
ARBOLEDA CHARDONNAY 2022 ACONCAGUA VALLEY	565,00
LA JOYA SAUVIGNON BLANC 2022 COLCHAGUA VALLE	358,00
ARGENTINA	
CATENA ALTA CHARDONNAY 2019 MENDOZA	1.235,00
ALTOSUR 2022 GUALTALLARY	505,00
DESTINO CHARDONNAY 2023 MENDOZA	256,00
ESTADOS UNIDOS	
SUTTER HOME CHARDONNAY 2020 NAPA VALLEY	358,00
SILVER CREEK CHARDONNAY 2020 NAPA VALLEY	474,00
URUGUAI	
ALBARINO RESERVA BODEGA GARZON 2021 GARZON - PUNTA DEL ESTE	516,00
AUSTRÁLIA	
ANGOVE LONG ROW RIESLING 2021 SOUTH AUSTRALIA	278,00
ROSATI 750ML	
FRANÇA	
CHÂTEAU ROUBINE CRU CLASSÉ PREMIUM 2021 PROVENCE	737,00
VOI LÀ ROSE 2023 PROVENCE	479,00
BRASIL	
PINOT NOIR ROSE AVVENTO CAMPOS DE CIMA DA SERRA	192,00
ROSSI 750ML	
ITALIA	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI FARNESE 2017 ABRUZZO	247,00
BAROLO FASANO 2018 PIEMONTE	1.738,00
BRUNELLO DI MONTALCINO FASANO 2017 DIEVOLE TOSCANA	1.700,00
CHIANTI FASANO POGGIOTONDO 2022 TOSCANA	510,00
CHIANTI CLASSICO FASANO POGGIOTONDO 2020 TOSCANA	650,00
CONNONAU DI SARDEGNA 2019 ALGHERO	477,00
BAGLIO RE NERO D'AVOLA CUSUMANO 2020 SICILIA	200,00
SEDARA NERO D'AVOLA I.G.T. DONNAFUGATA 2019 SICILIA	423,00
EDIZIONE N.20 FANTINI 2018 ABRUZZO	698,00
ROBERTO VOERZIO CEREQUIO BAROLO 2003	2.279,00
FRANÇA	
POEME GRANDE RESERVE POEME 2019 LANGUEDOC-ROUSSILLON	395,00
CHATEAU HAUT BRION 2011 BORDEAUX	11.099,00
CHATEAU DE CHAMIREY MERCUREY 2019 BOURGOGNE	1.272,00
MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU VIEILLES VIGNES 2015 BOURGOGNE	8.377,00
CALVET MERLOT 2020 PAYS D'OC - LANGUEDOC	168,00
DOMAINE DE LAMBISQUE 2017 CÔTES DU RHÔNE	406,00
CHATEAU ANGLUDET 2008 BORDEAUX	1.530,00
CLAUDE VAL ROUGE VENDANGLES 2021 LANGUEDOC	335,00
CHATEAU CARIGNAN 2019 BORDEAUX	733,00



	R\$
ESTADOS UNIDOS	
SILVER CREEK CABERNET SAUVIGNON 2021 NAPA VALLEY	447,00
PORTUGAL	
QUINTA DAS SETENCOSTAS DOC 2019 ALENQUER	375,00
CARM TINTO 2021 DOURO	381,00
MARIANA TINTO HERDADE DO ROCIM 2022 ALENTEJO	560,00
ESPAÑA	
MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO 2018 ALBACETE	410,00
URUGUAI	
TANNAT DE CORTE BODEGA GARZON 2022 GARZON- PUNTA DEL ESTE	415,00
CHILE	
GREY SINGLE BLOCK PINOT NOIR VENTISQUEIRO 2020 VALLE DE LEYDA	420,00
KALFU MOLU PINOT NOIR KALFU 2021 VALLE DE CASABLANCA	278,00
ESCUDO ROJO GRAN RESERVA 2019 VALLE CENTRAL	500,00
SEÑA 2015 ACONCAGUA VALLEY	3.463,00
J. BOUCHON BLOCK SERIES CABERNET SAUVIGNON 2019 MAULE VALLEY	330,00
ALMAVIVA 2012 MAIPO VALLEY	5.800,00
ARMADOR CARMENERE ODFJELL 2020 VALLE CENTRAL	335,00
LA JOYA SYRAH 2020 COLCHAGUA VALLEY	396,00
ALMAVIVA EPU 2019 MAIPO VALLEY	1.900,00
ARGENTINA	
BENMARCO MALBEC SUSANA BALBO 2020 VALLE DO UCO	431,00
TRADICION MALBEC SUSANA BALBO 2022 AGRELO LUJAN DE CUYO	310,00
ALTRI FORMATI	
MEZZE BOTTIGLIE	
ROSSI	
FRANÇA	
CLARENDELLE ROUGE 2018 BORDEAUX	390,00
ITALIA	
CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO SIRO PACENTI 2016 TOSCANA	634,00
MAGNUM 1500ML	
ROSSI	
CHIANTI FASANO MAGNUM 2015 POGGIOTONDO TOSCANA	900,00
CLARENDELLE ROUGE 2016 BORDEAUX	1.079,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI D.O.C. MAGNUM	248,00
FARNESE 2016 ABRUZZO	

Fasano & American Express

Isenção da Taxa Rolha

Isenção da cobrança de uma taxa rolha por mesa.

Sobremesa Cortesia

Isenção da cobrança de uma sobremesa por cartão.

Corkage fee waiver

One corkage fee exemption per table.

Complimentary Dessert

One complimentary dessert per card.

Confira todos os
Termos & Condições

Find out more about
Terms & Conditions



**AMERICAN
EXPRESS**