



# Assunta

Se existe uma sensação que queremos causar toda vez que você visita nossa casa, essa sensação é a dúvida.

Sim, isso mesmo! Queremos que você fique na dúvida de qual é o nosso melhor prato, nossa melhor bebida ou nosso melhor ambiente.

Queremos você em dúvida se aprecia os detalhes da nossa marcante arquitetura ou os segredos da nossa Chef.

Acreditamos que a dúvida, neste caso, é extremamente saborosa. E é ela que vai trazer você sempre de volta.

Bem-vindo ao Assunta!

E que você tenha muitas boas dúvidas hoje!

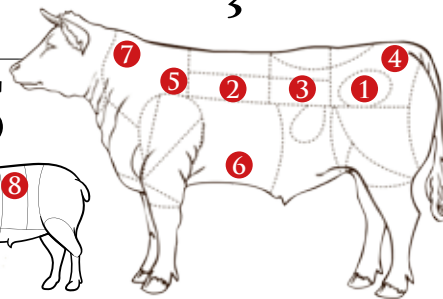
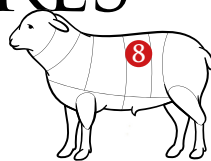
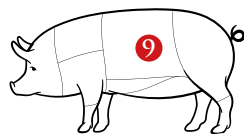


CARDÁPIO  
EXCLUSIVO DO  
ALMOÇO  
(TERÇA A SEXTA-FEIRA)

Na sequência, nosso cardápio completo do almoço de sábado e domingo e jantar de terça a sábado.

## CARNES NOBRES

TODAS ACOMPANHADAS  
COM CHIMICHURRI COM  
GUARNIÇÕES\* EXCLUSIVAS  
À SUA ESCOLHA.



1	· BABY BEEF (200G)	R\$ 33,00
1	· BOMBOM DA ALCATRA (200G)	R\$ 37,00
2	· BIFE DE ANCHO (300G)	R\$ 59,00
3	· BIFE DE CHORIZO (300G)	R\$ 58,00
3	· TIRA DE CHORIZO (500G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 89,00
4	· TIRA DE PICANHA (300G)	R\$ 73,00
5	· SHORT RIB (600G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 68,00
6	· PRIME RIB (600G)	R\$ 98,00
3	· T BONE (500G)	R\$ 84,00
7	· ASSADO DE TIRA (COSTELA) (500G)	R\$ 59,00
8	· CARRÉ DE CORDEIRO (280G)	R\$ 88,00
9	· CHULETA DE PORCO (400G)	R\$ 33,00
	· FILÉ DE FRANGO (250G)	R\$ 21,00

## \*GUARNIÇÕES

ESCOLHA, AGORA, AS DELICIOSAS  
**GUARNIÇÕES** DE SUA PREFERÊNCIA,  
SERVIDAS EXCLUSIVAMENTE PARA  
ACOMPANHAR NOSSAS CARNES NOBRES.  
EXCLUSIVAS PARA ACOMPANHAR NOSSAS CARNES NA BRASA

<b>SALADA CLÁSSICA</b> MIX DE FOLHAS, TOMATES, PALMITO E CEBOLA.	R\$ 9,90
<b>BATATAS AO MURRO</b> SELADAS NA MANTEIGA, AO PERFUME DE ALECRIM E ALHO.	R\$ 7,00
<b>BATATAS RÚSTICAS</b> QUEBRADAS E CROCANTES.	R\$ 6,00
<b>BATATAS GRAND' MÈRE</b> SELADAS NA MANTEIGA, CORTADAS AO MEIO, AO PERFUME DE ALECRIM E ALHO.	R\$ 7,00
<b>BATATAS CAMPONESA</b> SALTEADAS COM BACON E CEBOLADA.	R\$ 8,00
<b>ARROZ BRANCO</b> OPÇÃO DE ALHO CROCANTE.	R\$ 7,00

<b>ARROZ PIEMONTESE</b> BACON, CHAMPIGNON, CREME FRESCO E GRANA PADANO.	R\$ 15,80
<b>ARROZ CREMOSO DE ALHO PORÓ</b>	R\$ 12,80
<b>GNOCHI ARTESANAL A LA CREMA</b>	R\$ 15,00
<b>FAROFA CROCANTE DE PANKO</b> COM OVOS.	R\$ 7,00
<b>FARORA CROCANTE DE PANKO</b> COM BACON E CEBOLA.	R\$ 7,00
<b>MOLHO À CAMPANHA</b>	R\$ 3,50

## ENTRADAS

<b>BRUSCHETTA CAPRESE</b> NA CIABATTA COM PESTO, TOMATE FRESCO E MOZZARELLA DE BÚFALA.	R\$ 31,40
<b>BRUSCHETTA BRIE</b> DERRETIDO NA CIABATTA COM NOZES, ALECRIM E MEL.	R\$ 35,30
<b>CARPACCIO</b> AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON, ALCAPARRAS, GRANA PADANO E RÚCULA.	R\$ 35,70
<b>FILÉ APERITIVO ASSUNTA</b> COM ALHO, MOSTARDA À L'ANCIENNE, MOLHO ROTI E GRANA PADANO.	R\$ 38,50
<b>FILÉ APERITIVO GORGONZOLA</b> NA FONDUTA DE GORGONZOLA E TOQUE DE MOLHO ROTI.	R\$ 41,80
<b>CESTO DO PADEIRO</b> PÃES ARTESANAIS, CAPONATA DE BERINJELA E MANTEIGA DE ERVAS.	R\$ 23,80
<b>PASTEL DE CATUPIRY</b>	R\$ 29,00

## SALADAS

<b>CAESAR SALAD</b> COM FOLHAS DE ALFACE AMERICANA EM MOLHO, CAESAR, BACON CROCANTE, CROUTONS RÚSTICOS, GRANA PADANO E FILÉ DE FRANGO GRELHADO NA BRASA.	R\$ 24,00
<b>CAPRESE</b> COM MESCLAS DE FOLHAS, TOMATE ITALIANO MADURO, MOZZARELLA DE BÚFALA, TORRADAS E PESTO DE MANJERICÃO.	R\$ 27,00

## MASSAS E RISOTOS

<b>GNOCCHI</b> ARTESANAL AO MOLHO POMODORINI COM GOTAS DE LEITE.	R\$ 42,00
<b>TAGLIATELLE</b> A LA CREMA DI ALHO PORÓ COM LASCAS DE GRANA PADANO.	R\$ 40,00
<b>RISOTO DE CAMARÃO</b> COM AÇAFRÃO LA PASTINA	R\$ 59,80
<b>RISOTO TRE FORMAGGI</b> COM PICADINHO DE FILÉ.	R\$ 47,90

## PESCADOS, AVES E MIGNON

<b>SALMÃO</b> EM CROSTA DE GERGELIM. ACOMPANHA RISOTO DE ZUCCHINI.	R\$ 56,90
<b>PESCE GIORNO</b> PEIXE DO DIA COM MIGA DE CASTANHA DO PARÁ, PURÊ DE BANANA E LEGUMES TOSTADOS.	R\$ 58,90
<b>FILÉ DE FRANGO CROCANTE</b> RECHEADO COM CATUPIRY. ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS CREMOSO GRATINADO.	R\$ 43,00
<b>GALETO ASSADO</b> COM RISOTO CASEIRO.	R\$ 39,80
<b>MEDALHAS DE MIGNON (250G)</b> ACOMPANHADAS DE ARROZ À PIEMONTESE E BATATAS-CANOVA AO PERFUME DE PIMENTA PRETA E FLOR DE SAL CÍTRICO.	R\$ 65,00

## SOBREMESAS

<b>PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE</b> COM GELATO DE CREME OU PISTACHE ARTESANAL.	R\$ 22,00
<b>DOCE DE LEITE MORNO</b> AQUECIDO A 35°C, SERVIDO COM GELATO ARTESANAL DE QUEIJO E RASPAS DE GRANA PADANO.	R\$ 20,90
<b>TORTA HOLANDESA</b>	R\$ 19,00
<b>BOLA DE GELATO ARTESANAL</b> SABORES: CANELA, CHOCOLATE, CREME, PISTACHE, FERRERO, MARACUJÁ, MORANGO E QUEIJO. 01 BOLA.	R\$ 9,90



CARDÁPIO  
COMPLETO

Almoço de sábado e domingo  
e jantar de terça a sábado.



# ENTRADAS

## COUVERT ASSUNTA

QUEIJO BRIE, GRANA PADANO, PROVOLONE, SALAMINHO, AZEITONA AZAPA, TOMATE SECO, GELEIA MALBEC E MANTEIGA DE ERVAS. ACOMPANHA CESTO DE PÃES ARTESANAIS.

R\$ 49,90

## ARANCINI CROCANTE

DE CANASTRA. ACOMPANHA PESTO DE SALSINHA.

R\$ 35,30

## BRUSCHETTA CAPRESE

NA CIABATTA COM PESTO, TOMATE FRESCO E MOZZARELLA DE BÚFALA.

R\$ 31,40

## BRUSCHETTA BRIE

DERRETIDO NA CIABATTA COM NOZES, ALECRIM E MEL.

R\$ 35,30

## TARTARE DE SALMÃO

COM CRISP DE COUVE. ACOMPANHA TORRADAS E MEL.

R\$ 33,90

## BURRATA ARTESANAL DE BÚFALA

COM SWEET GRAPE AO PESTO E PRESUNTO DE PARMA. ACOMPANHA TORRADAS.

R\$ 49,80

## PANELINHA DE COGUMELOS

COM CREME DE QUEIJO AO PERFUME DE TOMILHO. ACOMPANHA CESTO DE PÃES.

R\$ 49,80

## FRITADA DE CAMARÃO À PROVENÇAL

ACOMPANHA BAGUETE.

R\$ 45,90

## CARPACCIO

AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON, ALCAPARRAS, GRANA PADANO E RÚCULA.

R\$ 35,70

## PASTEL DE VENTO

COM TRILOGIA DE RECHEIOS. BOBÓ DE CAMARÃO, TRIFOLATI E CREME DE ALHO PORÓ.

R\$ 36,70

## BOLINHO DE BACALHAU

ELABORADO COM BAROA - 10 UNIDADES.

R\$ 36,40

# ENTRADAS

## FILÉ APERITIVO ASSUNTA

COM ALHO, MOSTARDA À L'ANCIENNE, MOLHO ROTI E GRANA PADANO.

R\$ 38,50

## FILÉ APERITIVO GORGONZOLA

NA FONDUTA DE GORGONZOLA E TOQUE DE MOLHO ROTI.

R\$ 41,80

## FILÉ CURADO

SALTEADO NA MANTEIGA DE GARRAFA, ACOMPANHADO DE DADINHO DE TAPIOCA.

R\$ 36,80

## BATATAS BRAVAS

RÚSTICAS COM PÁPRICA PICANTE, MOLHO ALIOLI AO PERFUME DE ALECRIM.

R\$ 28,00

## CESTO DO PADEIRO

PÃES ARTESANAIS, CAPONATA DE BERINJELA E MANTEIGA DE ERVAS.

R\$ 23,80

## DADINHO DE TAPIOCA

COM QUEIJO COALHO E MELADO DE CANA.

R\$ 27,00

# SALADAS

## CAESAR SALAD

COM FOLHAS DE ALFACE AMERICANA EM MOLHO, CAESAR, BACON CROCANTE, CROUTONS RÚSTICOS, GRANA PADANO E FILÉ DE FRANGO GRELHADO NA BRASA.

R\$ 24,00

## CAPRESE

COM MESCLAS DE FOLHAS, TOMATE ITALIANO MADURO, MOZZARELLA DE BÚFALA, TORRADAS E PESTO DE MANJERICÃO.

R\$ 27,00





# MASSAS ARTESANAIS

## GNOCCHI

ARTESANAL AO MOLHO POMODORINI COM GOTAS DE LEITE.

R\$ 42,00

## PAPPARDELLE

COM RAGU DE CORDEIRO E GREMOLATA.

R\$ 39,80

## RAVIOLI DE MASCARPONE

BASÍLICO, CASTANHA DO PARÁ E MOLHO AO SUGO.

R\$ 38,90

## PENNE NA FONDUTA

DE QUEIJOS ITALIANOS, ACOMPANHADO DE MIGAS DE PÃO, CRISP DE PARMA E LASCAS DE GRANA PADANO.

R\$ 39,00

## TAGLIATELLE

A LA CREMA DI ALHO PORÓ COM LASCAS DE GRANA PADANO.

R\$ 40,00

# RISOTOS

## RISOTO TRIFOLATI

SHIITAKE, PARIS E FUNGHI AO AZEITE TRUFADO.

R\$ 49,90

## RISOTO DE CAMARÃO

COM AÇAFRÃO LA PASTINA

R\$ 59,80

## RISOTO TRE FORMAGGI

COM PICADINHO DE FILÉ.

R\$ 47,90

## RISOTO SECHI

TOMATE SECO, RÚCULA E MUSSARELA DE BUFALA

R\$ 42,50





# AVES

## FILÉ DE FRANGO CROCANTE

RECHEADO COM CATUPIRY. ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS CREMOSO GRATINADO.

R\$ 43,00

## GALETO ASSADO

COM RISOTO CASEIRO.

R\$ 39,80

## PATO NA PANELA

SERVIDO NO SEU PRÓPRIO MOLHO COM MIX DE COGUMELOS E ACOMPANHADO COM PURÊ DE BAROA. (SERVE DUAS PESSOAS)

R\$ 96,00

# PESCADOS

## POLVO ESPANHOL

TENTÁCULOS DE POLVO DOURADOS NO AZEITE DE PÁPRICA, BRÓCOLIS E TIMBALE DE BATATAS AO ALIOLI.

R\$ 59,00

## BACALHAU COM NATAS

BATATAS E CREME DE LEITE GRATINADO COM GRANA PADANO. (SERVE DUAS PESSOAS)

R\$ 87,00

## BACALHAU À ESPANHOLA

POSTAS COZIDAS AO MOLHO DE TOMATE COM PÁPRICA, BATATAS, OVO, CEBOLA E PIMENTÕES. (SERVE DUAS PESSOAS)

R\$ 98,90

## LINGUADO À BELLE MEUNIÈRE

COM CAMARÕES DOURADOS NA MANTEIGA COM BATATAS, ALCAPARRAS E ERVAS FRESCAS. ACOMPANHA ARROZ BRANCO.

R\$ 59,80

## TRUTA

EM CROSTA DE CASTANHA. ACOMPANHA FETTUCCINE DE PUPUNHA NA MANTEIGA NOISETTE E SUCO DE LIMÃO.

R\$ 51,00

## SALMÃO

EM CROSTA DE GERGELIM. ACOMPANHA RISOTO DE ZUCCHINI.

R\$ 56,90

## PESCE GIORNO

PEIXE DO DIA COM MIGA DE CASTANHA DO PARÁ, PURÊ DE BANANA E LEGUMES TOSTADOS

R\$ 58,90

# CARNES COM OSSO

## COSTELINHA CONFITADA

A BAIXA TEMPERATURA, COBERTA COM MOSTARDA, MEL E MIGAS DE PÃO, ACOMPANHADA DE PURÊ DE BATATA DOCE ROXA.

R\$ 38,90

## OSSOBUCO AO MOLHO FERRUGEM

COM POLENTA CREMOSA, MIGAS DE PÃO E GREMOLATA.

R\$ 49,00

# CARNES SEM OSSO

## PAILLARD DE MIGNON (220G)

ACOMPANHADO DE GNOCCHI A LA CREMA DE TRUFAS.

R\$ 54,00

## ESCALOPES DE MIGNON (220G)

RECHEADOS COM PROVOLA AO MOLHO CAÇADOR. ACOMPANHA TAGLIATELLE NA MANTEIGA NOISETE.

R\$ 51,80

## MEDALHAS DE MIGNON (250G)

ACOMPANHADAS DE ARROZ À PIEMONTESE E BATATAS-CANOVA AO PERFUME DE PIMENTA PRETA E FLOR DE SAL CÍTRICO.

R\$ 65,00

## TOURNEDOR À SUA PREFERÊNCIA (250G)

ESCOLHA ENTRE AS OPÇÕES DE MOLHOS: ROTI, MOSTARDA DIJON, POIVRE, VINHO TINTO OU GORGONZOLA. ACOMPANHA RISOTO À PARMEGGIANA.

R\$ 67,00

## PALETA DE CORDEIRO (220G)

DESOSSADA E ASSADA POR 48H, SERVIDA COM PURÊ DE BAROA, CEBOLAS-PÉROLA CARMELIZADAS E CHUTNEY DE ABACAXI.

R\$ 65,90



# CARNES NA BRASA\*

TODAS ACOMPANHADAS COM CHIMICHURRI  
COM GUARNIÇÕES EXCLUSIVAS À SUA ESCOLHA

<b>BABY BEEF</b> (200G)	R\$ 33,00
<b>BOMBOM DA ALCATRA</b> (200G)	R\$ 37,00
<b>BIFE DE ANCHO</b> (300G)	R\$ 59,00
<b>BIFE DE CHORIZO</b> (300G)	R\$ 58,00
<b>TIRA DE PICANHA</b> (300G)	R\$ 73,00
<b>TIRA DE CHORIZO</b> (500G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 89,00
<b>SHORT RIB</b> (600G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 68,00
<b>PRIME RIB</b> (600G)	R\$ 98,00
<b>T BONE</b> (500G)	R\$ 84,00
<b>ASSADO DE TIRA (COSTELA)</b> (500G)	R\$ 59,00
<b>CARRÉ DE CORDEIRO</b> (280G)	R\$ 88,00
<b>CHULETA DE PORCO</b> (400G)	R\$ 33,00

ESCOLHA, EM SEGUIDA, AS DELICIOSAS **GUARNIÇÕES**  
DE SUA PREFERÊNCIA, SERVIDAS EXCLUSIVAMENTE PARA  
ACOMPANHAR NOSSAS CARNES NA BRASA

# \*GUARNIÇÕES

GUARNIÇÕES EXCLUSIVAS PARA  
ACOMPANHAR NOSSAS CARNES NA BRASA

## SALADA CLÁSSICA

MIX DE FOLHAS, TOMATES, PALMITO E CEBOLA.

R\$ 9,90

## BATATAS AO MURRO

SELADAS NA MANTEIGA, AO PERFUME DE ALECRIM E ALHO.

R\$ 7,00

## BATATAS RÚSTICAS

QUEBRADAS E CROCANTES.

R\$ 6,00

## BATATAS GRAND' MÈRE

SELADAS NA MANTEIGA, CORTADAS AO MEIO, AO PERFUME DE ALECRIM E ALHO.

R\$ 7,00

## BATATAS CAMPONESA

SALTEADAS COM BACON E CEBOLADA.

R\$ 8,00

## ARROZ BRANCO

OPÇÃO DE ALHO CROCANTE.

R\$ 7,00

## ARROZ PIEMONTESE

BACON, CHAMPIGNON, CREME FRESCO E GRANA PADANO.

R\$ 15,80

## ARROZ CREMOSO DE ALHO PORÓ

R\$ 12,80

## GNOCHI ARTESANAL A LA CREMA

R\$ 15,00

## FAROFA CROCANTE DE PANKO

COM OVOS.

R\$ 7,00

## FARORA CROCANTE DE PANKO

COM BACON E CEBOLA.

R\$ 7,00

## MOLHO À CAMPANHA

R\$ 3,50

# PRATOS INFANTIS

## CHICKEN STICK

TIRAS CROCANTES DE FRANGO. ACOMPANHA KETCHUP DA CASA.

R\$ 19,90

## BATATAS FRITAS

R\$ 15,00

## PENNE

COM MOLHO DE TOMATE E PARMESÃO.

R\$ 18,00

## FILÉ DE FRANGO

COM TAGLIATELLE CREMOSO.

R\$ 22,00

## FILÉ COM FRITAS

ACOMPANHADO DE ARROZ E FEIJÃO.

R\$ 22,00

# SOBREMESAS

## PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE

COM GELATO DE CREME OU PISTACHE ARTESANAL.

R\$ 22,00

## PETIT GÂTEAU DE DOCE DE LEITE

COM GOIABADA. ACOMPANHA GELATO ARTESANAL DE QUEIJO.

R\$ 22,00

## DOCE DE LEITE MORNO

AQUECIDO A 35°C, SERVIDO COM GELATO ARTESANAL DE QUEIJO E RASPAS DE GRANA PADANO.

R\$ 20,90

## TRIFLE DE BANANA

COM DOCE DE LEITE VIÇOSA, FAROFA DE ESPECIARIAS E GELATO ARTESANAL DE CREME

R\$ 21,90

## TORTA HOLANDESA

R\$ 19,00

## BOLA DE GELATO ARTESANAL

SABORES: CANELA, CHOCOLATE, CREME, PISTACHE, FERRERO, MARACUJÁ, MORANGO E QUEIJO. 01 BOLA.

R\$ 9,90

## FRUTA DA ESTAÇÃO

COM MEL, FAROFA DE ESPECIARIAS E CHANTILLY.

R\$ 15,00



# PIZZAS

TODAS ELABORADAS COM MOLHO POMODORO ARTESANAL DA CASA, À BASE DE TOMATE PELATI E MOZZARELLA ESPECIAL.

## CLÁSSICAS

### MARGHERITA

FINAS RODELAS DE TOMATE E MANJERICÃO FRESCO.

R\$ 53,90

### PRESUNTO

PRESUNTO COZIDO, TOMATES EM CUBOS, FINAS RODELAS DE CEBOLA ROXA E ORÉGANO.

R\$ 55,30

### PALMITO

PALMITO EM LÂMINAS, COM TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS E PESTO DE MANJERICÃO.

R\$ 64,40

### CALABRESA

CALABRESA EM RODELAS, FINAS FATIAS DE CEBOLA ROXA, AZEITONAS PRETAS E ORÉGANO.

R\$ 62,90

### FRANGO COM CATUPIRY

PEITO DE FRANGO LEVEMENTE TEMPERADO, DESFIADO E HARMONIZADO COM CATUPIRY.

R\$ 64,50

### QUATRO QUEIJOS

COMBINAÇÃO DE MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLONE E PARMESÃO.

R\$ 64,20

### RÚCULA

FOLHAS FRESCAS DE RÚCULA, TOMATE SECO DA CASA E GRANA PADANO.

R\$ 65,20

### PORTUGUESA

TRADICIONAL COMBINAÇÃO DE PRESUNTO, OVO COZIDO, CALABRESA, PIMENTÕES VERMELHO E AMARELO, AZEITONAS, CEBOLA ROXA E ORÉGANO.

R\$ 63,90

### TOSCANA

CALABRESA MOÍDA, CATUPIRY, CEBOLA ROXA, AZEITONAS PRETAS E ORÉGANO.

R\$ 59,90

# PIZZAS

## ESPECIAIS

### MARGHERITA DE SAVOIA

GENEROSA CAMADA DE MOLHO, FLOR DE LEITE E BASILICÃO.

R\$ 65,00

### ATUM

ATUM, TOMATES-CEREJA, CEBOLA ROXA, AZEITONAS E SALSINHA.

R\$ 66,50

### ABOBRINHA GRELHADA

LÂMINAS DE ABOBRINHA GRELHADA, MARINADAS EM AZEITE DE OLIVA, QUEIJO PECORINO RALADO E TOMILHO FRESCO.

R\$ 64,50

### CARNE SECA

CARNE SECA DESFIADA, ABOBRINHA MENINA, CEBOLA ROXA, TOMATE-CEREJA, CATUPIRY E SALSINHA.

R\$ 66,70

### PEPPERONI

RODELAS DE PEPPERONI PICANTE, TOMATE SECO DA CASA E CEBOLA ROXA.

R\$ 66,70

### ALICHE

ALICHE ITALIANO, TOMATINHO-CEREJA, CEBOLA ROXA, AZEITONAS E SALSINHA.

R\$ 74,00

### CARBONARA

OVOS COZIDOS, BACON E GRANA PADANO.

R\$ 62,80

### PIEMONTESE

PRESUNTO, CHAMPIGNON, CATUPIRY, CEBOLA ROXA E ALHO FRITO.

R\$ 67,40

### FIorentina

PALMITO, CHAMPIGNON, AZEITONAS PRETAS, PESTO DE MANJERICÃO.

R\$ 69,40

### BOLONHA

PEITO DE FRANGO DESFIADO, CHEDDAR E MILHO VERDE.

R\$ 66,70

### SALAMINHO

SALAMINHO ITALIANO, FINAS FATIAS DE CEBOLA E RASPAS DE LIMÃO.

R\$ 66,40

### LOMBINHO

LOMBO DEFUMADO, MILHO, CATUPIRY, FINAS FATIAS DE CEBOLA E ORÉGANO.

R\$ 69,60

### PEITO DE PERU

PEITO DE PERU EM CUBOS, CATUPIRY E ORÉGANO.

R\$ 68,60

# PIZZAS

## GOURMET

### BURRATA

MOZZARELLA DE BÚFALA RECHEADA COM MASCARPONE, TOMATINHOS-CEREJA, FATIAS DE PRESUNTO DE PARMA, FOLHAS DE RÚCULA E LASCAS DE GRANA PADANO.

R\$ 77,20

### CAPRESE

MOZZARELLA DE BÚFALA ARTESANAL, FATIAS DE TOMATE-CAQUI, FOLHAS FRESCAS DE MANJERICÃO E TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS.

R\$ 73,50

### AFFUMICATA

MOZZARELLA DE BÚFALA DEFUMADA, LOMBINHO CANADENSE E FINAS FATIAS DE ABACAXI.

R\$ 73,50

### TRIFOLATI

MOZZARELLA DE BÚFALA ARTESANAL, COMBINAÇÃO DE COGUMELOS PARIS E SHIITAKE, SALSINHA FRESCA E LEVE TOQUE DE AZEITE TRUFADO.

R\$ 77,70

### FORNERIA

MOZZARELLA DE BÚFALA DEFUMADA, LOMBINHO CANADENSE EM JULIENE, CROCANTES DE PRESUNTO DE PARMA E TOQUE SUTIL DE GELEIA DE PIMENTA.

R\$ 75,80

### ASSUNTA

TOMATE ASSADO NA LENHA, FATIAS DE PRESUNTO DE PARMA E LASCAS DE GRANA PADANO.

R\$ 76,00

### MARGHERITA GOURMET

MOZZARELLA DE BÚFALA ARTESANAL, TOMATINHO-CEREJA, LASCAS DE GRANA PADANO, PESTO DE MANJERICÃO, TAPENADE DE AZEITONAS E MANJERICÃO.

R\$ 73,50

### CAMARÃO

CAMARÕES SALTEADOS AO ALHO E ÓLEO, TOMATINHO-CEREJA, CIBOULETTE E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO.

R\$ 75,40

### VENEZA

QUEIJO BRIE, PRESUNTO DE PARMA, TOMATINHO-CEREJA, GELEIA DE DAMASCO E LASCAS DE GRANA PADANO.

R\$ 77,40





# PIZZAS

## DOCES

ELABORADAS COM CREME PÂTISSIÈRE EM SUA BASE.

### BANANA

FINAS FATIAS DE BANANAS SALPICADAS COM CANELA EM PÓ E CRISTAIS DE AÇÚCAR. ACOMPANHA SORVETE ARTESANAL DE CANELA.

R\$ 56,90

### FERRERO ROCHER E NUTELLA

BOMBONS FERRERO ROCHER COM CREME DE NUTELLA. ACOMPANHA SORVETE ARTESANAL DE CREME.

R\$ 70,90

### MORANGO COM CHOCOLATE

CHOCOLATE MEIO AMARGO DERRETIDO E LÂMINAS DE MORANGO.

R\$ 56,80

### NUTELLA

CREME DE NUTELLA COM SORVETE ARTESANAL DE CREME.

R\$ 61,00

### CHOCOLATE E CONFETI

CHOCOLATE MEIO AMARGO DERRETIDO E CONFETI.

R\$ 56,50



· ACRÉSCIMO DE INGREDIENTE NA PIZZA - R\$ 9,00

· SERVIMOS 02 SABORES EM UMA MESMA PIZZA. SERÁ COBRADO O DE MAIOR VALOR.



# BEBIDAS

## SEM ÁLCOOL

ÁGUA NATURAL OU COM GÁS	R\$ 4,20
ÁGUA SAN PELLEGRINO (ITÁLIA)	R\$ 11,80
REFRIGERANTE	R\$ 5,80
SCHWEPES CITRUS E TÔNICA	R\$ 6,30
ICE TEA	R\$ 6,30
SUCO LATA	R\$ 6,30
ENERGÉTICO	R\$ 15,90

## NATURAL

ÁGUA DE COCO (JARRA 500 ML)	R\$ 11,00
SUCO DE UVA INTEGRAL CASA VALDUGA	R\$ 11,00
SUCO DE FRUTA LARANJA, MARACUJÁ, MORANGO, LIMÃO, ABACAXI E KIWI	R\$ 6,90

## COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

COQUETEL DE FRUTA	R\$ 14,20
SODA ITALIANA SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE MELANCIA E ÁGUA COM GÁS	R\$ 14,60

## BEBIDAS QUENTES

CAFÉ NESPRESSO OU CHÁ	R\$ 5,50
-----------------------	----------

# BEBIDAS

## COM ÁLCOOL

### CERVEJAS


BRAHMA/SKOL	R\$ 7,20
BRAHMA EXTRA/ BOHEMIA/ BUDWEISER/ HEINEKEN	R\$ 7,90
STELLA ARTOIS	R\$ 8,90
CERVEJA ARTESANAL CONSULTE O SOMMELIER DA CASA.	

### CHOPP

BRAHMA BABY (220 ML)	R\$ 6,90
BRAHMA (300 ML)	R\$ 7,40



\* TRABALHAMOS COM DINHEIRO, CARTÃO DE CRÉDITO E CARTÃO DE DÉBITO.  
\* TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL.

 ASSUNTARESTAURANTE  
 @ASSUNTAFORNERIA  
ASSUNTAFORNERIA.COM.BR