



# Assunta

## UM BRINDE À DÚVIDA!

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!





# 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\$ 59,80

## BRUSCHETTA CAPRESE

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

R\$ 34,80

## BRUSCHETTA DE TOMATE SECO

NA CIABATTA COM PESTO DE MANJERICÃO, MOZZARELLA DE BÚFALA E BROTOS DE RÚCULA.

R\$ 38,90

## BRUSCHETTA BRIE

DERRETIDO NA CIABATTA COM NOZES, ALECRIM E MEL.

R\$ 36,00

## TARTARE DE SALMÃO

ACOMPANHA TORRADAS, BROTOS DE RÚCULA E SOUR CREAM.

R\$ 39,00

## BURRATA ARTESANAL DE BÚFALA COM MASCARPONE

AO PESTO DE MANJERICÃO, SWEET GRAPE E PRESUNTO DE PARMA.

R\$ 67,00

## PANELINHA DE COGUMELOS

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

R\$ 65,00

## FRITADA DE CAMARÃO À PROVENÇAL

ACOMPANHA BAGUETE.

R\$ 69,00

## CARPACCIO

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

R\$ 32,00

## PASTEL DE CATUPIRY OU CAMARÃO

COM RECHEIO DO ORIGINAL CATUPIRY OU CAMARÃO.

R\$ 27,90

## BOLINHO DE BACALHAU

ELABORADO COM BAROA - 10 UNIDADES. ACOMPANHA SOUR CREAM.

R\$ 39,00

## TÁBUA DE LINGUIÇAS

300G DE LINGUIÇA DE CORDEIRO, DUROC E COSTELA ANGUS, ASSADAS NA BRASA, COM MOLHOS DE MOSTARDA, HORTELÃ E CHIMICHURRI. ACOMPANHA UMA BAGUETE

R\$ 37,00

# ENTRADAS

## FILÉ APERITIVO ASSUNTA

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

R\$ 39,00

## FILÉ APERITIVO GORGONZOLA

NA FONDUTA DE GORGONZOLA E TOQUE DE MOLHO ROTI.

R\$ 43,00

## 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\$ 24,80

## DADINHO DE TAPIOCA

COM QUEIJO COALHO E MELADO DE CANA.

R\$ 29,00

- ANTEPASTOS R\$ 7,00
- BAGUETE R\$ 7,00
- CESTO DE PÃES R\$ 18,90

# SALADAS

## CAESAR SALAD

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

R\$ 24,00

## CAPRESE

COM ALFACE AMERICANA, TOMATE ITALIANO MADURO, MOZZARELLA DE BÚFALA, E PESTO DE MANJERICÃO.

R\$ 27,00

## SALADA HELENA

COM PALMITO SALTEADO NA MANTEIGA NOISETTE, SWEET GRAPE, CEREJA DE LEITE, PESTO DE MANJERICÃO E BROTO DE RÚCULA.

R\$ 29,00





# MASSAS ARTESANAIS

## GNOCCHI

ARTESANAL AO MOLHO POMODORINI COM GOTAS DE LEITE.

R\$ 42,00

## GNOCCHI A LA CREMA

TRUFADO COM CRISP DE PARMA

R\$ 46,00

## PAPPARDELLE

COM RAGU DE CORDEIRO E GREMOLATA.

R\$ 42,80

## PENNE NA FONDUTA

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

R\$ 42,80

## TAGLIATELLE

A LA CREMA DE ALHO PORÓ COM LASCAS DE PECORINO ROMANO.

R\$ 42,80

## FETTUCCINE AO POMODORO

COM CAMARÕES, VINHO BRANCO, SWEET GRAPE E ZESTES DE LIMÃO SICILIANO.

R\$ 64,90

# RISOTOS E ARROZES

## RISOTO TRIFOLATI

SHIITAKE, PARIS E FUNGHI AO AZEITE TRUFADO.

R\$ 58,70

## RISOTO DE CAMARÃO

COM AÇAFRÃO LA PASTINA.

R\$ 75,80

## RISOTO TRE FORMAGGI

COM PICADINHO DE FILÉ AO MOLHO ROTI.

R\$ 52,00

## ARROZ DE POLVO

COM BRÓCOLIS, SWEET GRAPE, PÁPRICA PICANTE E ALHO CROCANTE.

R\$ 49,00

## ARROZ DE BACALHAU

COM ERVILHA TORTA, SWEET GRAPE, CEBOLA ROXA, AZEITONA PORTUGUESA E OVO MOLLET.

R\$ 49,00

## ARROZ À PROVENÇAL

COM CAMARÕES SALTEADOS, SWEET GRAPE, VINHO BRANCO E ERVAS DE PROVANCE.

R\$ 55,00



# AVES

## FILÉ DE FRANGO CROCANTE

RECHEADO COM CATUPIRY. ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS CREMOSO.

R\$ 46,00

# 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 FRESCO GRATINADO COM GRANA PADANO. (SERVE DUAS PESSOAS)

R\$ 97,00

## BACALHAU À ESPANHOLA

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

R\$ 108,00

## LINGUADO À BELLE MEUNIÈRE

COM CAMARÕES DOURADOS NA MANTEIGA, BATATAS,  
ALCAPARRAS E BROTOS ORGÂNICOS. ACOMPANHA ARROZ BRANCO.

R\$ 63,00

## TRUTA

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

R\$ 59,00

## SALMÃO

EM CROSTA DE GERGELIM. ACOMPANHA RISOTO DE ZUCCHINI.

R\$ 58,00

## PESCE GIORNO

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

R\$ 68,90

# CARNES COM OSSO

## OSSOBUCO AO MOLHO FERRUGEM (500G)

COM POLENTA CREMOSA, MIGAS DE PÃO E GREMOLATA.

R\$ 59,00

# CARNES SEM OSSO

## PAILLARD DE MIGNON (250G)

ACOMPANHADO DE GNOCCHI A LA CREMA DE TRUFAS.

R\$ 65,00

## ESCALOPES DE MIGNON (250G)

RECHEADOS COM PROVOLA AO MOLHO CAÇADOR.  
ACOMPANHA TAGLIATELLE NA FONDUTA DE NOISETTE.

R\$ 74,00

## MEDALHAS DE MIGNON (250G)

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

R\$ 69,00

## TOURNEDOR À SUA PREFERÊNCIA (250G)

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

R\$ 69,00

## CHATEAUBRIAND DE MIGNON (200G)

COM TAGLIATELLE A LÁ CREMA, MOLHO ROTI E MIGAS DE PÃO.

R\$ 49,00

## PALETA DE CORDEIRO (220G)

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

R\$ 72,00



# CARNES NA BRASA\*

TODAS ACOMPANHADAS COM CHIMICHURRI  
COM GUARNIÇÕES EXCLUSIVAS À SUA ESCOLHA

BABY BEEF (250G)	R\$ 42,00
BOMBOM DA ALCATRA (250G)	R\$ 49,00
BIFE DE ANCHO (300G)	R\$ 59,00
BIFE DE CHORIZO (300G)	R\$ 59,00
TIRA DE PICANHA (300G)	R\$ 75,00
RIBEYE - BLACK ANGUS (300G)	R\$ 86,00
TIRA DE CHORIZO (500G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 97,00
FRALDINHA (300G) (SERVE UMA PESSOA)	R\$ 59,00
(600G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 107,00
RAQUETE DE PALETA (300G) (SERVE UMA PESSOA)	R\$ 45,00
(600G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 79,00
COWBOY (300G) (SERVE UMA PESSOA)	R\$ 59,00
(600G) (SERVE DUAS PESSOAS)	R\$ 112,00
PRIME RIB (600G)	R\$ 112,00
T BONE (600G)	R\$ 92,00
CARRÉ DE CORDEIRO (280G)	R\$ 96,00
CHULETA DE PORCO (500G)	R\$ 39,00
FILÉ DE FRANGO (250G)	R\$ 32,00

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

ALFACE AMERICANA, TOMATES, PALMITO E PICLES DE CEBOLA ROXA.

R\$ 11,00

## LEGUMES TOSTADOS

BATATA, TOMATE, BROCOLIS, CEBOLA BRULÉE, ERVILHA TORTA,  
MINI PIMENTÃO, MINI BERINGELA E ABOBRINHA.

R\$ 14,00

## BATATAS AO MURRO

SELADAS NA MANTEIGA, AO PERFUME DE ALECRIM E ALHO.

R\$ 10,00

## BATATAS RÚSTICAS

QUEBRADAS E CROCANTES.

R\$ 10,00

## BATATAS GRAND' MÈRE

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

R\$ 10,00

## BATATAS CAMPONESA

SALTEADAS COM BACON E CEBOLADA.

R\$ 12,00

## ARROZ BRANCO

OPÇÃO DE ALHO CROCANTE.

R\$ 8,00

## ARROZ PIEMONTESE

BACON, CHAMPIGNON, CREME FRESCO E GRANA PADANO.

R\$ 17,80

## ARROZ CREMOSO DE ALHO PORÓ

R\$ 15,80

## GNOCHI ARTESANAL A LA CREMA

R\$ 18,90

## FAROFA CROCANTE DE PANKO

COM OVOS.

R\$ 10,00

## FARORA CROCANTE DE PANKO

COM BACON E CEBOLA.

R\$ 10,00

## MOLHO À CAMPANHA

R\$ 4,50

# PRATOS INFANTIS

<b>BATATAS FRITAS</b>	R\$ 16,00
<b>PENNE</b> COM MOLHO DE TOMATE E PARMESÃO.	R\$ 18,00
<b>FILÉ DE FRANGO</b> COM TAGLIATELLE CREMOSO.	R\$ 22,00
<b>FILÉ COM FRITAS (150G)</b> ACOMPANHADO DE ARROZ E FEIJÃO.	R\$ 29,00

# SOBREMESAS

<b>PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE</b> COM GELATO DE CREME OU PISTACHE ARTESANAL.	R\$ 22,00
<b>PETIT GÂTEAU DE DOCE DE LEITE</b> COM GOIABADA. ACOMPANHA GELATO ARTESANAL DE QUEIJO.	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>TRIFLE DE BANANA</b> COM DOCE DE LEITE VIÇOSA, FAROFA DE ESPECIARIAS E GELATO ARTESANAL DE CREME	R\$ 21,90
<b>DADINHO DE TAPIOCA</b> COM CANELA E DOCE DE LEITE MORNO.	R\$ 20,90
<b>CREME DE PAPAYA</b> COM LICOR DE CASSIS FRANCÊS E PRALINÉ DE FRUTAS SECAS.	R\$ 22,00
<b>BROWNIE SUNDAY</b> BROWNIE MEIO AMARGO COM COBERTURA DE NUTELLA E SORVETE DE PISTACHE PREMIUM	R\$ 22,00
<b>MINI TORTA (MOUSSE DE CHOCOLATE) (100G)</b>	R\$ 16,00
<b>BOLA DE GELATO ARTESANAL</b> SABORES: CANELA, CREME, PISTACHE, FERRERO E QUEIJO. 01 BOLA.	R\$ 9,90
<b>FRUTA DA ESTAÇÃO</b> COM MEL, FAROFA DE ESPECIARIAS E CHANTILLY.	R\$ 15,00



# PIZZAS

TODAS ELABORADAS COM  
FARINHA 00 ITALIANA LE 5 STAGIONI, MOLHO  
POMODORO ARTESANAL DA CASA, À BASE DE  
TOMATE PELATI, MOZZARELLA ESPECIAL E GRANA PADANO.

## CLÁSSICAS

### MARGHERITA

TOMATE FATIADO E MANJERICÃO FRESCO.

R\$ 57,90

### PALMITO

PALMITO EM LÂMINAS, COM TAPENADE DE AZEITONA PRETA E PESTO DE MANJERICÃO.

R\$ 69,50

### CALABRESA

CALABRESA FATIADA, CEBOLA ROXA, AZEITONA PRETA E ORÉGANO.

R\$ 67,90

### FRANGO COM CATUPIRY

PEITO DE FRANGO TEMPERADO, DESFIADO, COM CATUPIRY.

R\$ 67,90

### QUATRO QUEIJOS

COMBINAÇÃO DE MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROVOLONE E PARMESÃO.

R\$ 69,90

### RÚCULA

FOLHAS FRESCAS DE RÚCULA E TOMATE SECO DA CASA.

R\$ 68,50

### PORTUGUESA

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

R\$ 69,00

### TOSCANA

CALABRESA MOÍDA, CATUPIRY, CEBOLA ROXA, AZEITONA PRETA E ORÉGANO.

R\$ 62,80

# PIZZAS

## ESPECIAIS

### ALHO PORÓ

LÂMINAS DE ALHO PORÓ, MOZZARELA DE BÚFALA RECHEADA COM MASCARPONE E SWEET GRAPE. R\$ 73,90

### ATUM

ATUM, SWEET GRAPE, CEBOLA ROXA, AZEITONA PRETA E PESTO DE ERVAS. R\$ 68,50

### ABOBRINHA GRELHADA

LÂMINAS DE ABOBRINHA CONFITADA AO PERFUME DE TOMILHO E ALECRIM ,  
QUEIJO PECORINO ROMANO. R\$ 68,50

### CARNE SECA

CARNE SECA DESFIADA, PURÊ DE ABÓBORA, CEBOLA ROXA,  
SWEET GRAPE, CATUPIRY E PESTO DE ERVAS. R\$ 69,70

### PEPPERONI

PEPPERONI PICANTE, TOMATE SECO DA CASA E CEBOLA ROXA. R\$ 69,90

### ALICHE

ALICHE ITALIANO, SWEET GRAPE, CEBOLA ROXA, AZEITONA PRETA E PESTO DE ERVAS. R\$ 74,00

### CARBONARA

OVOS COZIDOS, BACON E GRANA PADANO. R\$ 66,80

### PIEMONTESE

PRESUNTO, CHAMPIGNON, CATUPIRY, CEBOLA ROXA E ALHO FRITO. R\$ 71,20

### FIorentINA

PALMITO, CHAMPIGNON, AZEITONA PRETA E PESTO DE MANJERICÃO. R\$ 74,50

### SALAMINHO

SALAMINHO ITALIANO, CEBOLA ROXA E ZESTE DE LIMÃO SICILIANO. R\$ 71,70

### LOMBINHO

LOMBO DEFUMADO, MILHO, CATUPIRY, CEBOLA ROXA E ORÉGANO. R\$ 73,20

### PEITO DE PERU

PEITO DE PERU EM CUBOS, CATUPIRY E ORÉGANO. R\$ 71,40

# PIZZAS

## GOURMET

### ALCACHOFRA

CORAÇÃO DE ALCACHOFRAS ITALIANAS EM CONSERVA E FATIAS DE PRESUNTO PARMA.

R\$ 79,90

### BURRATA

MOZZARELLA DE BÚFALA RECHEADA COM MASCARPONE, SWEET GRAPE, FATIAS DE PRESUNTO DE PARMA, FOLHAS DE RÚCULA E LASCAS DE GRANA PADANO.

R\$ 79,80

### CAPRESE

MOZZARELLA DE BÚFALA ARTESANAL, FATIAS DE TOMATE-CAQUI, MANJERICÃO FRESCO, PESTO DE MANJERICÃO E TAPENADE DE AZEITONA PRETA.

R\$ 76,20

### AFFUMICATA

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

R\$ 76,20

### TRIFOLATI

MOZZARELLA DE BÚFALA ARTESANAL, COMBINAÇÃO DE COGUMELOS PARIS E SHIITAKE, PESTO DE ERVAS E LEVE TOQUE DE AZEITE TRUFADO.

R\$ 82,80

### FORNERIA

MOZZARELLA DE BÚFALA DEFUMADA, LOMBINHO CANADENSE EM JULIENE, CRISPY DE PARMA E GELEIA DE PIMENTA.

R\$ 81,00

### ASSUNTA

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

R\$ 81,80

### MARGHERITA GOURMET

MOZZARELLA DE BÚFALA ARTESANAL, TOMATE MABELE, PESTO DE MANJERICÃO, TAPENADE DE AZEITONA PRETA E MANJERICÃO FRESCO.

R\$ 79,00

### CAMARÃO

CAMARÕES SALTEADOS AO ALHO E ÓLEO, SWEET GRAPE, CIBOULETTE, PESTO DE ERVAS E ZESTE DE LIMÃO SICILIANO.

R\$ 81,80

### VENEZA

QUEIJO BRIE, PRESUNTO DE PARMA, SWEET GRAPE E GELEIA DE DAMASCO.

R\$ 82,80



# PIZZAS

## DOCES

### BANANA

BANANA EM CALDA DE LARANJA E CANELA. ACOMPANHADO DE SORVETE ARTESANAL DE CANELA

R\$ 64,80

### FERRERO ROCHER E NUTELLA

FERRERO ROCHER E NUTELLA. ACOMPANHA SORVETE ARTESANAL DE CREME.

R\$ 74,90

### MORANGO COM CHOCOLATE

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO DERRETIDO E LÂMINAS DE MORANGO.

R\$ 56,80

### NUTELLA

NUTELLA COM SORVETE ARTESANAL DE CREME.

R\$ 69,80

### CHOCOLATE E CONFETI

GANACHE DE 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
SCHWEPPE'S 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.

 ASSUNTAOFICIAL  
 @ASSUNTAOFICIAL  
ASSUNTA.COM.BR