PER SPIZZICARE
PARA BELISCAR

CANAPÉ DE STEAK TARTARE (10 unidades) . . . . . .
CANAPÉ DE ATUM COM UM TOQUE DE WASABI (10 unidades) . . . . . .
CROCCHETTA DE PATO (6 unidades) . . . . . .
CROCCHETTA DE BACALHAU (6 unidades) . . . . . .
BRUSCHETTA DE SALMÃO COM LIMÃO SICILIANO . . . . . .
BRUSCHETTA DE PRESUNTO CRU ITALIANO COM GORGONZOLA E FIGO . . . . . .
BRUSCHETTA DE TOMATE E RÚCULA COM QUEIJO FONTINA. . . . . .
BRUSCHETTA DE BRIE E SHITAKE . . . . . .
ARANCINI (6 unidades) . . . . . .
CALAMARI FRITTI (Lulas crocantes) . . . . . .
CALAMARI ALLA ROMANA (À provençal com peperoncino) . . . . . .

ANTIPASTO
ENTRADAs & SALADAs

ALCACHOFRA ALLA ROMANA . . . . . .
BURRATA QUENTE ASSADA . . . . . .
SALADA DA NONNA Tomate e manga fatiados com mix de folhas,
mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto . . . . . .
RAVIOLINE DE GEMA DE OVO CAIPIRA NA MANTEIGA E SÁLVIA . . . . . .
CARPACCIO DE ATUM FRESCO COM HORTELÃ, AZEITE E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO . . . . . .
CAPRESE DA TRATTORIA . . . . . .
CARPACCIO DE FILÉ COM MINI ALCAPARRAS, RÚCULA SELVAGEM E GRANA PADANO . . . . . .
CAPPELLETTI IN BRODO COM AZEITE TRUFADO . . . . . .
STEAK TARTARE DE FILÉ COM BOUQUET DE FOLHAS OU FRITAS . . . . . .
STEAK TARTARE DE ATUM COM BOUQUET DE FOLHAS . . . . . .
POLENTA CREMOSA GRATINADA COM GORGONZOLA DOLCE E PORCINI FRESCO . . . . . .

MENU EXECUTIVO
de segunda à sexta de 12:00 ás 15:00 (exceto feriados)

SALADA + PRATO + DOCE DO DIA

DUE CUOCHI
TRATTORIA

TODOS OS DIAS:	ESCALOPE DE FILÉ COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA	PEIXE DO DIA COM LEGUMES	PENNE COM RAGÚ DE LINGUIÇA LEVEMENTE PICANTE	RAVIOLI DE RICOTA AO MOLHO POMODORO	NHOQUE DE BATATA COM RAGÚ DE ALCATRA	SPAGUETTI COM LULA AO MOLHO PESTO

SEGUNDA	***TERÇA***	***QUARTA***	***QUINTA***	***SEXTA***
TORTELLI DE VITELLO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO	FETTUCCINE COM RAGÚ DE PATO E MIX DE COGUMELOS	POLPETONI COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SALVIA	PICADINHO	CABRITO ASSADO COM BATATAS CORADAS, BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO

Este estabelecimento, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas, que não são compulsórias. As gorjetas sugeridas 13%, quando efetivamente concedidas, são integralmente direcionadas para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento direto e indireto - de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamento), de acordo com a Lei Federal 12.419/2017 e Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder gorjeta.

massas & risottos

PAPPARDELLE COM RAGÙ DE CORDEIRO E MIX DE COGUMELOS . . . . . .
TAGLIATELLI COM RAGÙ DE PATO E MIX DE COGUMELOS . . . . . .
PICI COM RAGÙ DE LINGUIÇA, LEVEMENTE PICANTE . . . . . .
LASANHA A MODA DA CASA Ragu de alcatra, espinafre e tomate, gratinada ao gorgonzola e massa crepe . . . . . .
NHOQUE COM RAGÙ DE ALCATRA . . . . . .
NHOQUE FONTINA . . . . . .
SPAGHETTI À NAPOLITANA Tomate e rúcula, molho pesto e parmesão . . . . . .
SPAGHETTI À CARBONARA . . . . . .
LINGUINE ALL'AMATRICIANA . . . . . .
LINGUINE AL MARE . . . . . .
TORTELLI RECHEADO COM RICOTA COM SALSA DE TRUFA AO MOLHO TRIPLO BURRO . . . . . .
RAVIOLI DE MAÇA VERDE E SHIMEJI AO LEVE CREME DE GORGONZOLA DOLCE . . . . . .
TORTELLI DI VITELLO E ESPINAFRE AO MOLHO TRUFADO COM BRUNOISE DE LEGUMES . . . . . .
RAVIOLI RECHEADO COM BURRATA, AO AZEITE DE ERVAS, COBERTO COM PRESUNTO CRU E RÚCULA, AO MOLHO DE TOMATE . . . . . .
RISOTTO CINQUE TERRE Camarão, pesto e rúcula . . . . . .
RISOTTO DE ASPARGOS FRESCOS, PRESUNTO CRU ITALIANO E BRIE . . . . . .
TAGLIOLINI COM MOLHO DE TOMATE, CAMARÕES, LIMÃO SICILIANO E RÚCULA . . . . . .
RIGATONI RECHEADO COM MOZZARELLA DE BÚFALA GRATINADO, COM CREME DE COGUMELOS E PRESUNTO CRU ITALIANO . . . . . .
TORTELLI DE QUEIJO DE CABRA E NOZES, NA MANTEIGA E SALVIA, COM COMPOTA DE FIGO E MEL TRUFADO . . . . . .
FETTUCCINE DE LEGUMES Palmito, abobrinha e cenoura . . . . . .

PEIXES & CARNES

POLVO GRELHADO COM CAPONATA SICILIANA, RABANETE, ERVAS CROCANTES AO MOLHO BALSÂMICO DE MODENA COM PURÊ DE BATATA . . . . . .
ROBALO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E TAGLIATELLE DE LEGUMES AO MOLHO DE LARANJA . . . . . .
LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA COM BATATA, ALCACHOFRINHA, TOMATE CONFITADO, OVO DE CODORNA, AZEITONAS E AZEITE DE ERVAS . . . . . .
COELHO ASSADO NO PRÓPRIO MOLHO, COM POLENTA CREMOSA . . . . . .
COSTELETA DE CORDEIRO COM BATATA ROSTI . . . . . .
PALETA DE CORDEIRO COM BATATA BOLINHA E BRÓCOLIS . . . . . .
FILÉ ALLA PARMEGIANA COM TAGLIOLINI . . . . . .
FILETTO AL PEPE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA . . . . . .
BIFE DE CHORIZO COM RISOTTO DE PARMESÃO . . . . . .

***SUPLEMENTO PARA TROCA DE GUARNIÇÃO: Taxa Adicional** . . . . . .

PER BAMBINI
(para crianças até 12 anos)

ESCALOPE BAMBINO . . . . . .
PASTA BAMBINO . . . . . .

DOLCI
sobremesas

CANNOLI DUE CUOCHI COM SORVETE DE PISTACHE . . . . . .
PERA CROCANTE COM SORVETE DE CREME . . . . . .
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM FAVA E COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS . . . . . .
FRUTA DA ESTAÇÃO . . . . . **R$ 23,00**
CREMA CARAMELO . . . . . **R$ 28,00**
TORTA TATIN . . . . . **R$ 39,00**
TIRAMISÙ . . . . . **R$ 44,00**
CRÈME BRÛLÉE . . . . . **R$ 39,00**
PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE . . . . . **R$ 39,00**

DUE CUOCHI
TRATTORIA

Siga Due Cuochi
www.facebook.com/duecuochi
@duecuochi

(SE BEBER NÃO DIRIJA)

CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM