
CESTA DE PÃES / *BREAD BASKET*

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural
Basket homemade breads of natural fermentation

ENTRADAS / *APPETIZER*

Antepasto Especial (2 pessoas)
Special Appetizer (for 2 persons)

Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas
Burrata with pesto sauce and green salad

Bruschetta Mistas
(Presunto cru italiano, gorgonzola e figo ou de brie e shitake)
Parma ham with gorgonzola cheese and fig or brie and shitake

Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês
Hot burrata with confit tomato and genovese pesto

Steak Tartare com Bouquet de Folhas
Steak tartare with green salad

Caprese Due Cuochi
Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce

Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata
Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes

Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia, Perfumado ao Molho de Trufa Negra
Raviolini egg yolk in butter, sage and black truffle sauce

Capeletti in Brodo com Azeite Trufado
Capeletti in Brodo with truffle oil

Carpaccio com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano
Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano

Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada
Gratinated polenta with gorgonzola, mushrooms and tartufo parsley

Salada da Nonna
(Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)
Grandma salad (Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce)

Salmão Defumado com Mix de Folhas, Rabanetes, Quinoa Crocante, Limão Siciliano e Creme Azedo
Smoked salmon with mix lettuce and radishes, crispy quinoa, sicilian lemon and sour cream



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

MASSAS / PASTA

MASSAS FRESCAS / FRESCH PASTE

Tagliatelli Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala e Molho Pesto

Wholegrain tagliatelle tomato sauce, buffalo ricotta and pesto sauce

Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão

*prato vegano

Heart of palm pupunha in fettuccine with grilled zucchini sicilian lemon, mint a crumbs of bread

*vegan

Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa

Tagliatelli with italian mushrooms emulsion of Grana Padano and truffle sauce

Tagliolini ao Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula

Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula

Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos

Fettucine with duck ragu and mushrooms

Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão

Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu a crumbs of bread

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata

Lasagna with rib ragu and porcini with fonduta of burrata

Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos

Fettucine spinach with lamb ragu and a blend of mushrooms

MASSAS SECAS / DRIED PASTA

Spaghetti ao Pesto, Lula e Limão Siciliano

Spaghetti with pesto, squid and lemon

Spaghetti à Carbonara

Spaghetti carbonara

Penne ao Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano,

Rúcula e Azeite Extra Virgem de Ervas

Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil with herbs

Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos

e Presunto Cru Italiano

Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of mushrooms mix and raw crispy ham



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola Dolce

Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream

Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia em Fonduta de Figo e Mel Trufado

Goat cheese sofiotti, walnuts with butter, sage, fig fonduta and honey truffle

Ravioli Recheado com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Sugo

Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce

Tortelli Recheado com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes

Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brunoise with truffled sauce

NHOQUE / GNOCCHI

Nhoque de Mandioquinha com Tirinhas de Mignon e Cogumelos Frescos ao Tomate e Manjeriçã

Mandioquinha gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil

Nhoque de Batata com Camarões e Espargos ao Molho de Tomate e Manjeriçã

Potato gnocchi with basil tomato sauce, prawns and asparagus

RISOTOS / RISOTTO

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados

Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco

Risoto Sá Moreira

(Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)

Risotto Sá Moreira

(funghi porcini, mushrooms mix and grilled tenderloin)

Risoto de Espargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie

Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto

PEIXES / FISH

Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado,

Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas

Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, tomato confit, quail egg, olives and olive oil of herbs

Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano

Grilled seabass and almonds crust, broccoli and palm pupunha sauteed and sicilian lemon sauce

Frutos do Mar Grelhados com Mix de Folhas do César Tralli

Grilled seafood with green salad from César Tralli

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

Supplement for garment exchange: additional fee



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

CARNES / MEAT

600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes, Levemente Picante
e Salada de Rúcula com Tomate

Florentine-Style Steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad the tomato

Costeleta de Cordeiro Uruguaio com Tagliolini ao Molho de
Ervas Frescas e Alho Confitado

Uruguayan lamb chop with tagliolini with fresch herbs sauce and garlic candied

Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia

Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage

250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de
Cogumelos com Batata Rösti

Beef Tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes

Coelho Assado Alla Cacciatora com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia

Roasted Rabbit Alla Cacciatora with Tagliatelle in Butter and Sage

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

Supplement for garment exchange : additional fee

SOBREMESAS / DESSERTS

Creme Brulée com Fava de Baunilha

Creme brulee flavored with vanilla

Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache

Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha

Lemon petit gateau with vanilla ice cream

Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone, Cobertura de Nutella

Profiteroles stuffed with mascarpone ice cream with topping from nutella

Soufflé de Chocolate (15 min.)

Chocolate soufflé (15 minutes)

Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit

Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger

Tiramisú

Mascarpone cream, cocoa power and coffee

Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme (20 min.)

Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)

Frutas da Estação

Season fruit



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

CAFÉS / COFFEE & TEA

Chás Diversos

Teas various

Café Espresso Lavazza Normal

Espresso

Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinado)

Nespresso coffee (Ristretto, Leggero or Decaffeinated)

Cappuccino

Cappuccino

CRIANÇAS / KIDS

Nhoque de Batata ao Sugo e Mini Polpettone

Potato gnocchi with tomato sauce and Mini Polpettone

Peixe do Dia Grelhado com Purê de Batata

Grilled fish and mashed potatoes

Escalope de Filé com Tagliolini na Manteiga

Filet scalope with tagliolini in butter

Siga Due Cuochi



www.facebook.com/duecuochi



@duecuochi

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.

Nossos preços tem validade até: 31/03/2024

Our prices are valid: 31/03/2024



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear customer if you are food allergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

[Don't drink and drive]