
CESTA DE PÃES / CESTO DI PANNI

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural (2 Pessoas)

Cesto di panni artigianali a fermentazione naturale (per 2 persone)

ENTRADAS / ANTIPASTI

Antepasto Especial (2 Pessoas)

Antipasto speciale (per 2 persone)

Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas

Burrata al pesto con bouquet di insalata e cesto per toast

Bruschetta de Tomate

Bruschetta al pomodoro e basilico con scaglie di parmigiano

Bruschettas Mistas

(Presunto cru italiano, gorgonzola e mel trufado ou de brie e shitake)

Bruschetta al prosciutto crudo, gorgonzola e miele tartufado o brie e shitake

Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês com Torrada ao Azeite

Burrata calda, pomodoro confit e pesto genovese con toast in olio d'oliva

Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas

Steak tartare con bouquet de insalata e cesto per toast

Caprese Due Cuochi

Caprese Due Cuochi

Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao

Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata

Polpo alla griglia con caponata siciliana, ravanelli e erbe croccanti e salsa al balsamico di Modena, con purè di patate

Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia,

Espinafre Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite

Raviolini ripieni con tuorlo di gallina al burro e salvia profumati con salsa al tartufo nero con toast in olio 'oliva

Capeletti In Brodo com Azeite Trufado

Cappelletti in brodo con olio al tartufo

Carpaccio de Filé Mignon com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano

e Cesta de Torradas

Carpaccio di filetto di manzo con mini capperi, rucola selvatica e grana padano e cesto per toast

Salada Mix de Folhas com Champignon Fresco, Lascas de Parmesão e

Fatias de Presunto Cru Italiano

Insalata mista con funghi, scaglie di parmigiano e prosciutto crudo

Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada

Polenta gratinata con gorgonzola, funghi e salsa tartufata

Salada da Nonna

(Carpaccio de tomate e manga com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)

Insalata della Nonna

(Carpaccio di pomodoro e mango con foglie miste, mozzarella di bufala, capperi e cipolla rossa al pesto)



DUE CUOCHI
SICILIA



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 SECAS / PASTA SECCA

Spaghetti al Pesto, Lula, Polvo e Limão Siciliano, Tomate Cereja e Farofa de Pão

Spaghetti al pesto, calamari, polpo e limone di siciliano, pomodoro e mollica di pane

Spaghetti à Napolitana, Tomate Fresco, Manjeriçã, Molho Pesto e Rúcula

Spaghetti napolitana, pomodoro fresco, basilico, pesto e rucola

Spaghetti All' Arrabiata, Molho de Tomate e Pepperoni

Spaghetti all'arrabiata, salsa di pomodoro e peperoncino

Spaghetti All' Amatriciana, Bacon, Cebola, Alho Poró, Molho de Tomate,

Manjeriçã, Queijo Pecorino e Vinho Tinto

Spaghetti All' Amatriciana, pancetta, cipolla, porro, salsa di pomodoro, basilico, pecorino e vino rosso

Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes

Spaghetti alla carbonara con cipolle croccanti

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

Rúcula e Azeite de Ervas

Penne al pomodoro e basilico, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, olio d'oliva di erbe

Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano

Rigatoni gratinati ripieni di mozzarella di bufala con crema di funghi e prosciutto crudo

MASSAS FRESCAS / PASTE FRESCHE

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

Tagliatelle integrali con salsa di pomodoro, ricotta di bufala salsa di pesto e origano freschi

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

Fettuccine di cuore di palma, zucchine grigliate, limone siciliano, menta e mollica di pane
* vegano

Fettuccine de Legumes Abobrinha, Cenoura e Pupunha com Mix de Cogumelos

Fettuccine di verdure zucchine, carote e figha di pesche con funghi misti

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

Tagliatelli con funghi selvatici ed emulsione di Grana Padano, salsa al tartufo

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

Fusilli freschi con ragu di salsiccia un po' piccante e mollica di pane

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata

Lasagna con ragu di costola di manzo e porcini, con fonduta di burrata



DUE QUOCHI



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 / PASTA RIPIENE

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

Ravioli di mele verdi e funghi shimeji e salsa di gorgonzola dolce

Sofriotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia com Fonduta de Figo e Mel Trufado

Soffiotti di caprino e noci al burro e salvia con fonduta di fico e miele tartufato

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

Ravioli ripieni di burrata olio d'oliva con erbe, coperti con prosciutto crudo e rucola, al sugo

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

Tortelli ripieni di ragù di vitello e spinaci con salsa tartufata e brunoise di legumi

NHOQUE / GNOCCHI

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

Gnocchi di mandioquinha con striscioline di filetto di manzo e funghi freschi al pomodoro e basilico

Nhoque de Batata com Camarões e Aspargos ao Molho de Tomate e Manjeriço

Gnocchi di patate, con gamberetti e asparagi alla salsa di pomodoro e basilico

Nhoque a Bolonhesa

Gnocchi alla bolognese

RISOTOS / RISOTTI

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados

Risotto con pomodoro fresco, tabasco e gamberi grigliati

Risoto Sá Moreira

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

Risotto Sá Moreira

(funghi porcini, funghi misti e scaloppine di filetto di manzo grigliato)

Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie

Risotto di asparagi freschi, formaggio brie e prosciutto crudo

Risoto Cremoso de Abóbora com Sálvia, Cebola Crocante e Salsa de Tartufo

Risotto Cremoso alla zucca con salvia, cipolla croccante e tartufo prezzemolo

*prato vegano

*vegano



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]

PEIXES / PESCE

Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas

Lombo di merluzzo Gadus Morhua con patate, carciofi, pomodoro confit, uovo di quaglia, olive e olio d'oliva

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

Branzino fresco grigliato con crosta di mandorle, broccoli e pupunha saltata, salsa di limone siciliano

Peixe do Dia Grelhado com Spaghetti de Legumes

(Abobrinha, cenoura e pupunha)

Pesce del Giorno alla Griglia con Spaghetti alle Verdure

(Zucchine, carote e cuori palma)

Frutos do Mar Grelhados com Mix de Cogumelos, Aspargos e Palmitos

Grigliata ai frutti di mare con funghi freschi, asparagi freschi, cuore di palma

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

Gamberetti Grigliata con salsa di pomodoro, limone siciliano e rúcula

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

Supplemento per cambio di assetto: costo aggiuntivo

CARNES / CARNI

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

600g- Bistecca alla fiorentina con olio di erbe lievemente piccante e insalata di rucola e pomodoro

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

Carre di agnello cileno con tagliolini alla salsa di erbe fresche

Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia

Cosciotto di agnello al forno con tagliolini al burro e salvia

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

250g - Cuore di filetto di manzo grigliato, coperto con gorgonzola dolce, salsa di funghi con rosti de patate

Pato Assado em Lascas com Mix de Cogumelos e Fettuccine ao Molho do Assado

Anatra arrosto a striscioline con funghi misti, fettuccine al sugo d'anatra

Coelho Assado Alla Cacciatora com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia

Coniglio alla cacciatora con tagliatelle al burro e salvia

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

Supplemento per cambio di assetto: costo aggiuntivo



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]

SOBREMESAS / *DESSERTS*

Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache

Cannoli Due Cuochi con gelato al pistacchio

Creme Brûlée Aromatizado com Fava de Baunilha

Creme brûlée aromatizzato con baccello di vaniglia

Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone com Cobertura de Nutella

Profiterole farciti con gelato al mascarpone con copertura di Nutella

Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit

Gelato al cocco artigianale con “baba de moça” e zenzero confit

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha (20 min.)

Petit gateau di limone siciliano con gelato alla vaniglia (20min.)

Tiramisú

Tiramisù

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

Torta calda di mele con caramello e gelato alla crema (20min.)

Frutas da Estação

Frutti di stagione

Panna Cotta com Calda Frutas Vermelhas

Panna Cotta con sciroppo di frutta rossa

Petit Gâteau de Chocolate e Avelã, com Sorvete de Baunilha (20 min.)

Petit gâteau al cioccolato e nocciole, con gelato alla vaniglia (20min.)

Torta de Chocolate 2 Mousses

Torta al cioccolato 2 mousse

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: 05/01/2026

Our prices are valid: 05/01/2026



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]