
CESTA DE PÃES / CESTO DI PANNI

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural (2 a 4 pessoas)

Cesto di panni artigianali a fermentazione naturale (per 2 a 4 persone)

Couvert Completo, Nossa Cesta de Pães Artesanais e um Trio de Pastas

Cesto di panni artigianali a fermentazione naturale e tris di patê

ENTRADAS / ANTIPASTI

Antepasto Especial (2 pessoas)

Antipasto speciale (per 2 persone)

Bruschetta de Tomate

Bruschetta al pomodoro e basilico con scaglie di parmigiano

Bruschetta Mistas

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

Bruschetta al prosciutto crudo, gorgonzola e miele tartufado, 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 di 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 e 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, Perfumado

ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite

Ravioloni ripieni con tuorlo di gallina al burro e salvia, profumato con salsa al tartufo nero

con toast in olio di oliva

Carpaccio com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano

e Cesta de Torradas

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

Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada

Polenta gratinata con gorgonzola, funghi e salsa tartufata

Salada da Nonna

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

Insalata della Nonna

(Pomodoro e mango affettato con mix di fogli, mozzarella di bufala, capperi e cipolla rossa al pesto)

Salada de Rúcula, Alcachofrinha, Queijo Cabra e Tomate Confitado

Insalata rúcola, carciofini, formaggio di capra e pomodoro confit



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 Alla Carbonara, Guanaciale, Gema de Ovo e Queijo Pecorino

Spaghetti alla carbonara, guanaciale, tuorlo d'uovo e pecorino

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 Caccio e Pepe, Queijo Pecorino, Pimenta do Reino, Manteiga e Pistache

Spaghetti caccio e pepe, pecorino, pepe nero, burro e pistache

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

Spaghetti ao pesto, lula, limão da Sicília, pomodorini e pangrattato

Linguíni ao Pesto com Queijo de Cabra, Raspa de Limão Siciliano e Manjeriçã

Linguine al pesto con pallina di mozzarella di bufala, scorza di limone e basilico

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

Rúcula e Azeite Extra Virgem 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

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

Tagliatelle integrali con salsa di pomodoro, ricotta di bufala, salsa al pesto

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

Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano

e Salsa de Trufa

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

Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos

Fettuccine con ragù di anatra e funghi freschi

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

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

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata

Lasagna con ragù di costola di bue e porcini, con fonduta di burrata

Tagliatelle ao Molho Alfredo

Tagliatelli al sugo alfredo



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Vedi Cameriere per le opzioni di pasta senza glutine

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Gentile cliente in caso di allergia avvisare il cameriere



[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Se bevi non guidare]

MASSAS RECHEADAS / PASTA RIPIENE

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola

Ravioli di mele verdi e funghi shimeji e salsa di gorgonzola

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

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

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

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 ragu 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 Manjerição

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 Manjerição

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

Nhoque a Bolonhesa

Gnocchi alla bolognese

RISOTOS / RISOTTI

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

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

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

Gamberetti Grigliata con salsa di pomodoro, limone siciliano e rucola

Peixe Fresco Com Risoto de Limão Siciliano

Pesce fresco con risoto al limone siciliano



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

Vedi Cameriere per le opzioni di pasta senza glutine

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM

Gentile cliente in caso di allergia avisare il cameriere



[SE BEBER NÃO DIRIJA]

[Se bevi non guidare]

CARNES / CARNI

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

*Bistecca alla fiorentina con erbe croccanti, un po' 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 sauce di erbe fresche

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

*Cuore di filetto di manzo grigliato, coperto con gorgonzola dolce,
salsa di funghi con rosti di patate*

Coelho Assado Alla Cacciatora com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia

Coniglio alla cacciatora con tagliatelle al burro e salvia

SOBREMESAS / DESSERTS

Creme Brûlée com Fava de Baunilha

Creme brûlée con baccello di vaniglia

Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache

Cannoli Due Cuochi con gelato al pistacchio

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Creme de Mascarpone

Petit gâteau di limone siciliano con gelato alla vaniglia

Profiteroles Recheados com Sorvete de Creme de Mascarpone,
Cobertura de Nutella

Profiterole farciti con gelato al mascarpone, copertura di Nutella

Soufflé de Chocolate (15 min.)

Soufflé di cioccolato (15min)

Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit

Gelato al cocco artigianale con "baba de moça" e zenzero confit

Tiramisú

Tiramisù

Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme de Mascarpone

Torta calda di mele con caramello e gelato alla crema

Frutas da Estação

Frutti di stagione

Merengue Morango

meringa alle fragole



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Vedi Cameriere per le opzioni di pasta senza glutine

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Gentile cliente in caso di allergia avisare il cameriere



[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Se bevi non guidare]

CAFÉS / CAFFÉ

Chás Diversos

Tè diversi

Café Espresso Lavazza Normal

Caffé espresso Lavazza Normale

Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinado)

Caffé nespresso (ristretto, leggero o decaffeinato)

Cappuccino

Cappuccino

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: 31/01/2026

I nostri prezzi sono validi: 31/01/2026



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Vedi Cameriere per le opzioni di pasta senza glutine

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Gentile cliente in caso di allergia avvisare il cameriere

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Se bevi non guidare]