

CESTAS DE PÃES • BREAD BASKET

Cesta de pães artesanais de fermentação natural 2-4

Basket homemade breads of natural fermentation

Couvert

Cesta de pães, presunto de parma e duo de pimentão em conserva
Basket of bread, parma ham and duo of pickled peppers

*Pães artesanais, feitos diariamente na nossa casa.
Artisanal breads, made daily in our home.*

ENTRADAS • APPETIZER

Antepasto Especial 2-4

Special Appetizer

Burrata ao pesto com bouquet de folhas e cesta de torradas

Burrata with pesto sauce and green salad and basket of toast

Burrata quente, tomate confit e pesto genovês com torrada ao azeite

Hot burrata with confit tomato and genovese pesto with olive oil toast

Bruschetta (opções) / Bruschetta (opzioni)

- Pomodoro com berinjela

Pomodoro with eggplant

- Queijo Brie e Shitake

Brie cheese and shiitake

- Tomate com salsa de trufa e queijo fontina

Tomato with truffle salsa and fontina cheese

Polvo grelhado com caponata siciliana, rabanete e ervas crocantes ao molho balsâmico de modena com purê de batata

Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes

Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, perfumado ao molho de trufa negra com torrada ao azeite

Raviolini with egg yolk caipira in butter and sage, scented with black truffle sauce with olive oil toast

Brandade de bacalhau com fonduta de grana padano, salsa de azeitonas e cebola crocante

Cod brandade with grana padano fondue, olive parsley and crispy onion

Capelletti in brodo com azeite trufado

Capeletti in Brodo with truffle oil

Croquete de cordeiro ao molho "poivre" 6 un.

Lamb croquete with poivre sauce



Para 2 ou 4 pessoas / For 2 or 4 people

Tempo de Preparo / Preparation time: 15/20min

Vegetariano / Vegetarian

Prezado cliente, em caso de alergia ou intolerância avise o garçom

Dear customer, if you have any food allergy or intolerance, please inform the waiter

SALADAS • SALADS

Caprese Due Cuochi

Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce

Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagre framboesa

Green salad with goat cheese, orange, caramelized walnuts, raspberry vinegar

Salada da Nonna

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

Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce

Steak tartare com bouquet de folhas e cesta de torradas

Steak tartare with green salad with toast basket

Carpaccio com mini alcaparras, rúcula selvagem, lascas de grana padano e cesta de torradas

Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket of toast

Carpaccio de atum fresco com hortelã, azeite, raspas de limão siciliano e perolas de balsâmico acompanha cesta de torradas

Fresh tuna carpaccio with mint, olive oil, lemon, balsamic and zest with toast basket

Carpaccio de polvo com ovas de mujól

Octopus carpaccio with mujól roe

MASSAS FRESCAS • FRESH PASTE

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, ao pesto e orégano fresco

Wholemeal tagliatelle in tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh orégano

Spaguetti de legumes ✓

Abobrinha, cenoura e pupunha com mix de cogumelos

Vegetable Spaghetti

Zucchini, carrots and pupunha with Mushroom Mix

Tagliatelle com cogumelos selvagens italianos, emulsão de grana padano, salsa de trufão e farofa de pão

Tagliatelli with italian wild mushrooms, grana padano emulsion and truffle parsley

Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata

Lasagna with rib ragu and porcini with burrata fonduta

Tagliatelle com ragu de cordeiro e mix de cogumelos

Tagliatelli with lamb ragu and mushrooms mix

Degustação Due Cuochi

•Três Massas *Three Pastas*

•Quatro Massas *Four Pastas*



Para 2 ou 4 pessoas / For 2 or 4 people

Tempo de Preparo / Preparation time: 15/20min

Vegetariano / Vegetarian

Prezado cliente, em caso de alergia ou intolerância avise o garçom

Dear customer, if you have any food allergy or intolerance, please inform the waiter

MASSAS RECHEADAS • STUFFED PASTA

Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola dolce

Green apple and shimeji ravioli with light gorgonzola dolce cream

Tortelli de cogumelos com manteiga e salvia

Mix de cogumelos e ricota manteiga e salvia

Mushroom mix, tortelli with butter and sage

Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano

Rigatoni au gratin, stuffed with buffalo mozzarella, with mushroom cream and raw italian ham

Rigatoni à boscaiola

Linguiça, molho de tomate, panceta e cogumelos

Rigatoni alla boscaiola

(Sausage, tomato sauce, bacon and mushrooms)

Ravioli recheado com burrata ao azeite de ervas, coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate

Ravioli stuffed with burrata, with herb oil topped with raw ham and arugula, in tomato sauce

Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes

Ravioli stuffed with veal ragout and spinach in truffle sauce with vegetable brunoise

Ravioli de espinafre com fonduta de queijo parmesão

Espinafre, ricota, noz moscada e parmesão

Spinach, ricotta, nutmeg and parmesan

*Massas artesanais feitas na nossa casa
Homemade pasta made in our home*

MASSAS SECAS • DRIED PASTA

Spaghetti à carbonara

Spaghetti carbonara

Penne molho de tomate, com mozzarella de búfala, presunto cru italiano, rúcula e azeite de oliva extra virgem

Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, italian raw ham, arugula and extra virgin olive oil

 Para 2 ou 4 pessoas / For 2 or 4 people
 Tempo de Preparo / Preparation time: 15/20min
 Vegetariano / Vegetarian

Prezado cliente, em caso de alergia ou intolerância avise o garçom
Dear customer, if you have any food allergy or intolerance, please inform the waiter

NHOQUE • GNOCCHI

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriço

Little manioc gnocchi with mignon strips and fresh mushroom with tomato and basil

Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjeriço

Potato gnocchi with prawns and asparagus tomato and basil sauce

Nhoque alla fontina

Gnocchi Alla Fontina

RISOTOS • RISOTTI

Risoto Sá Moreira

Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado

*Risotto Sá Moreira
(funghi porcini, and mushrooms and grilled tenderloin scallop)*

Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie

Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto

Risoto com frutos do mar

Risotto with seafood

PEIXES • FISH

Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, brócolis, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas

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

Robalo grelhado em crosta de amêndoas, brócolis, palmito pupunha salteado e molho de limão siciliano

Grilled seabass in an almonds crust, broccoli, sautéed palm heart and sicilian lemon sauce

Frutos do mar grelhados com mix de cogumelos, aspargos e palmito

Grilled seafood with a mix of mushrooms, asparagus and hearts of palm

Camarões grelhados com tagliolini ao molho de tomate, limão siciliano e rúcula com azeite de ervas

Grilled shrimp with tagliolini in a tomato sauce, sicilian lemon and arugula with herb-infused olive oil

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 and tomato

Costeleta de cordeiro chileno com batata gratinada, alho frito e ervas

Chilean lamb chop with gratin potatoes, fried garlic and herbs

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 ao molho de cogumelos com batata rösti

Beef Tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce whit rösti potatoes

Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebola e pancetta

Beef rib roasted in chianti wine with mashed potatoes, mini onion and pancetta

Coelho assado ao próprio molho com tagliolini, na manteiga e sálvia

Roasted rabbit in its own sauce with tagliolini, butter and sage

Filé "au poivre" com taglioline na manteiga

Filet "au poivre" with taglioline, in butter

Escalope de filé com tagliolini na manteiga

Filet with taglioline, in butter

SOBREMESAS • DESSERTS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache

Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream

Creme brulée aromatizado com fava de baunilha

Creme brulee flavored with vanilla bean

Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutella

Profiteroles stuffed with ice cream italian mascarpone with nutella topping

Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit

Homemade Coconut ice cream with girl's baba and ginger confit

Tiramisù

Mascarpone cream, cocoa power and coffee

Petit gateau de chocolate com sorvete de creme ⌚

Chocolate petit gâteau with vanilla ice cream

Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme ⌚

Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream

Panna cotta com fava de baunilha e compota de frutas vermelhas

Panna cotta in vanilla bean And red fruit compote

Soufflé de goiabada com requeijão

Guava soufflé with cottage cheese

Soufflé de chocolate ⌚

Soufflé chocolate

Frutas da estação

Season fruit

 Para 2 ou 4 pessoas / For 2 or 4 people
 Tempo de Preparo / Preparation time: 15/20min
 Vegetariano / Vegetarian

Prezado cliente, em caso de alergia ou intolerância avise o garçom
Dear customer, if you have any food allergy or intolerance, please inform the waiter



Siga Due Cuochi

f /duecuochi

@duecuochi

www.duecuochi.com.br

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 aos nossos clientes, bem como os respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamento), de acordo com a **Lei Federal nº 12.419/2017** e com o Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder gorjeta.

Nossos preços têm validade até: 30/04/2026
Our prices are valid until: 04/30/2026

SE BEBER, NÃO DIRIJA
Don't drink and drive