

CESTAS DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural  2-4

Couvert completo, nossa cesta de pães artesanais e um trio de patês

Pães artesanais, feitos diariamente na nossa casa.

ENTRADAS

Antepasto Especial  2

Bruschetta de Tomate

Bruschettas (Opções):

- Presunto cru italiano, gorgonzola e mel trufado
- Brie e Shitake

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

Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas

Caprese Due Cuochi

Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao Molho Balsâmico de Módena e Purê de Batata

Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia, Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite

Carpaccio com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem, lascas de Grana Padano e Cesta de Torradas

Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada

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

Salada de Rúcula, Alcachofrinha, Queijo Cabra e Tomate Confitado



MASSAS RECHEADAS

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola

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

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

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

-  Para 2 ou 4 pessoas
-  Tempo de Preparo
-  Vegetariano

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

MASSAS SECAS

'Spaghetti Alla Carbonara',
'Guanciale', Gema de Ovo e Queijo
Pecorino

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

'Spaghetti All'Arrabiata', Molho de
Tomate e Pepperoni

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

'Spaghetti All'Amatriciana', Bacon,
Cebola, Alho Poró, Molho de Tomate,
Manjeriçã, Queijo Pecorino e Vinho
Tinto

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

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

Penne ao Molho de Tomate,
Mozzarella de Búfala, Presunto Cru
Italiano, Rúcula e Azeite Extra Virgem
de Ervas

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

MASSAS FRESCAS

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

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

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

Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos

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

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini, com Fonduta de Burrata

Tagliatellie ao Molho Alfredo

Massas artesanais, feitas na nossa casa



Para 2 ou 4 pessoas



Tempo de Preparo



Vegetariano

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

NHOQUE

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelos frescos, ao tomate e manjeriço

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

Nhoque à Bolonhesa

RISOTOS

Risoto Sá Moreira
Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado

Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie

PEIXES

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

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

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

Peixe Fresco Com Risoto de Limão Siciliano

CARNE

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

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

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

Coelho Assado 'Alla Cacciatora' com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia

SOBREMESAS • DESSERTS

Crème Brûlée com Fava de Baunilha

Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Creme de Mascarpone

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

Soufflé de Chocolate 🕒

Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit

Tiramisú

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

Frutas da Estação

Merengue Morango



Siga Due Cuochi

f /duecuochi
@duecuochi

www.duecuochi.com.br

R. Manuel Guedes, 93 - Itaim Bibi - 04536-070 - Telefone: (11) 3078-8092

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

SE BEBER, NÃO DIRIJA



Siga Due Cuochi

f /duecuochi

@duecuochi

www.duecuochi.com.br

R. Manuel Guedes, 93 - Itaim Bibi - 04536-070 - Telefone: (11) 3078-8092

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