

CESTAS DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural  2

Pães artesanais, feitos diariamente na nossa casa.

ENTRADAS

Antepasto Especial  2-4

Burrata ao pesto com bouquet de folhas e cesta de torradas

Bruschetta de Tomate

Bruschettas Mistas (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 com Purê de Batata

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

Capeletti In Brodo com Azeite Trufado

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

Salada Mix de Folhas com Champignon Fresco, Lascas de Parmesão e Fatias de Presunto Cru Italiano

Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada

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

MASSAS RECHEADAS

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

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

Massas artesanais, feitas na nossa casa

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

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

-  Para 2 ou 4 pessoas
-  Tempo de Preparo: 15/20min
-  Vegetariano

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

MASSAS SECAS

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

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

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

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

Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes

Penne com Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite de Ervas

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

MASSAS FRESCAS

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

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

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

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

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

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata

Fettuccine com lascas de pato assado, mix de cogumelos e molho do assado

Massas artesanais, feitas na nossa casa

NHOQUE

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

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

Nhoque à Bolonhesa

RISOTO

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados

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

Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie

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

PEIXES

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

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

Peixe do Dia Grelhado com Spaghetti de Legumes (Abobrinha, cenoura e pupunha)

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

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

CARNES

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

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

Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia

250g - 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

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

 Para 2 ou 4 pessoas

 Tempo de Preparo: 15/20min

 Vegetariano

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

SOBREMESAS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache

Creme brulée aromatizado com fava de baunilha

Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutella

Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit

Tiramisù

Petit gateau de chocolate com avelã com sorvete de creme ⌚

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha ⌚

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

Panna cotta com fava de baunilha e compota de frutas vermelhas

Torta de Chocolate 2 Mousses

Frutas da estação



Siga Due Cuochi

f /duecuochi
@duecuochi

www.duecuochi.com.br

Av. Dr. Chucri Zaidan, 1240, São Paulo - SP - Telefone: (11) 3957-9580

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: 30/06/2026

SE BEBER, NÃO DIRIJA