

PARA BELISCAR • PER SPIZZICARE

Cesta de pães artesanais com tapenade de azeitonas pretas e conserva de pimentões	58
Arancini 6 uni.	39
Bruschetta de brie e shitake	58
Bruschetta de presunto cru italiano com gorgonzola e compota de figo	58
Bruschetta de tomate e rúcula com queijo fontal	55
Calamari 'Alla Romana' (à provençal com peperoncino)	53
Calamari fritti (lulas crocantes)	53
Canapé de steak tartare 10 uni.	55
Crocchetta de bacalhau 6 uni.	58
	58

ENTRADAS & SALADAS • ANTIPASTI

Alcachofra 'Alla Romana'	52
Burrata quente	71
Carpaccio de salmão	65
Carpaccio de filé com mini alcaparras, rúcula selvagem e grana padano	68
Caprese da trattoria	59
Cappelletti in brodo	69
Ravioli de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia ao molho trufado	69
Salada da Nonna tomate e manga fatiados, mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto	59
Steak tartare de filé com bouquet de folhas ou fritas	73
Pizza individual – Marguerita	58



Para 2 ou 4 pessoas / For 2 o 4 persone

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 allergies or intolerances, please inform the waiter.

MASSAS • PASTA

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

Fettuccine de legumes (palmito, abobrinha e cenoura) e cogumelos	91
Fettuccine com ragù de cordeiro e mix de cogumelos	106
Fettuccine com ragu de pato e mix de cogumelos	103
Lasanha à moda da casa Ragu de alcatra, espinafre e tomate, gratinada ao gorgonzola e massa crepe	97
Linguine All'amatriciana	83
Linguine Al Mare	161
Nhoque Alla Fontina	88
Nhoque com ragù de alcatra	88
Nhoque de mandioquinha com tirinhas de filé, cogumelos e molho de tomate	92
Pici com ragù de linguiça, levemente picante	88
Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas, coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate	97
Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola	97
Rigatoni recheado com mozzarella de búfala gratinado, com creme de cogumelos e presunto cru italiano	96
Penne "Alla Boscaiola" Linguiça, molho de tomate, panceta e cogumelos	94
Spaghetti "Alla Carbonara"	89
Tagliatelli com cogumelos frescos e azeite trufado e fonduta de granna padano	94
Tortelli recheado com ricota com salsa de trufa ao molho triplo burro	97
Tortelli di vitello e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes	97
Tortelli de queijo de cabra e nozes, na manteiga e salvia, com compota de figo e mel trufado	97

RISOTOS • RISOTTI

Risotto de camarões com tomate fresco e azeite de ervas	161
Risotto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	107

 Para 2 ou 4 pessoas / For 2 o 4 persone
 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 allergies or intolerances, please inform the waiter.

PEIXES • PESCE

Camarões grelhados com tagliolini ao molho de tomate, rúcula e azeite de ervas e limão siciliano	167
Lombo de bacalhau gadus morhua com batata, alcachofrinha, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas	164
Polvo grelhado com caponata siciliana, rabanete, ervas crocantes ao molho balsâmico de modena com purê de batata	142
Robalo com crosta de amêndoas e tagliatelle de legumes ao molho de laranja	161

CARNES • CARNI

Bife de chorizo com risotto de parmesão	114
Filé alla parmegiana com tagliolini	108
Filetto al pepe com tagliolini na manteiga e sálvia	123
Paleta de cordeiro à moda da trattoria com risoto de hortelã e molho do assado	145
Copa lombo ao molho do próprio assado com purê de abóbora e crispy de cebola	94

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional 50
Supplment for garment exchange : additional fee

PARA CRIANÇAS • PER BAMBINI Até 12 anos

Escalope Bambino	58
Pasta Bambino	44

 Para 2 ou 4 pessoas / For 2 o 4 persone
 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 allergies or intolerances, please inform the waiter.

SOBREMESAS • DESSERTS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	42
Crema Caramelo	28
Crème Brûlée	39
Panna Cotta com fava de baunilha e compota de frutas vermelhas	32
Pera crocante com sorvete de creme	43
Petit Gâteau belga de framboesa ⌚	40
Sorvete de coco com baba de moça e gengibre confitado	43
Torta de maçã com calda quente de caramelo e sorvete de creme na tulipa crocante ⌚	40
Tiramisù	44
Fruta Da Estação	23

 Para 2 ou 4 pessoas / For 2 o 4 persone
 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 allergies or intolerances, please inform the waiter.



Siga Due Cuochi

f /duecuochi

@duecuochi

www.duecuochi.com.br

R. Ferreira de Araújo, 470 – Pinheiros, São Paulo - SP - Telefone: (11) 30328001

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: 31/12/2025
I nostri prezzi sono validi fino al: 12/31/2025

SE BEBER, NÃO DIRIJA
Don't drink and drive

