


## CESTAS DE PÃES • BREAD BASKET

<b>Cesta de pães artesanais de fermentação natural</b>  2-4	<b>29</b>	<b>Couvert</b>	<b>62</b>
<i>Basket homemade breads of natural fermentation</i>		<i>Cesta de pães, presunto de parma e duo de pimentão em conserva</i>	
		<i>Basket of bread, parma ham and duo of pickled peppers</i>	

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

## ENTRADAS • APPETIZER

<b>Antepasto Especial</b>  2-4	<b>138</b>
<i>Special Appetizer</i>	
<b>Burrata ao pesto com bouquet de folhas e cesta de torradas</b>	<b>75</b>
<i>Burrata with pesto sauce and green salad and basket of toast</i>	
<b>Burrata quente, tomate confit e pesto genovês com torrada ao azeite</b>	<b>79</b>
<i>Hot burrata with confit tomato and genovese pesto with olive oil toast</i>	
<b>Bruschetta (opções) / Bruschetta (opzioni)</b>	<b>72</b>
• <b>Pomodoro com berinjela</b> <i>Pomodoro with eggplant</i>	
• <b>Queijo Brie e Shitake</b> <i>Brie cheese and shiitake</i>	
• <b>Tomate com salsa de trufa e queijo fontina</b> <i>Tomato with truffle salsa and fontina cheese</i>	
<b>Polvo grelhado com caponata siciliana, rabanete e ervas crocantes ao molho balsâmico de modena com purê de batata</b>	<b>96</b>
<i>Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes</i>	
<b>Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, perfumado ao molho de trufa negra com torrada ao azeite</b>	<b>83</b>
<i>Raviolini with egg yolk caipira in butter and sage, scented with black truffle sauce with olive oil toast</i>	
<b>Brandade de bacalhau com fonduta de grana padano, salsa de azeitonas e cebola crocante</b>	<b>92</b>
<i>Cod brandade with grana padano fondue, olive parsley and crispy onion</i>	
<b>Capelletti in brodo com azeite trufado</b>	<b>89</b>
<i>Capelletti in Brodo with truffle oil</i>	
<b>Croquete de cordeiro ao molho "poivre"</b>  6 un.	<b>73</b>
<i>Lamb croquete with poivre sauce</i>	

 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

<b>Caprese Due Cuochi</b> 72 <i>Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce</i>	<b>Carpaccio com mini alcaparras, rúcula selvagem, lascas de grana padano e cesta de torradas</b> 89 <i>Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket of toast</i>
<b>Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagre framboesa</b> 81 <i>Green salad with goat cheese, orange, caramelized walnuts, raspberry vinegar</i>	<b>Carpaccio de atum fresco com hortelã, azeite, raspas de limão siciliano e perolas de balsâmico acompanha cesta de torradas</b> 85 <i>Fresh tuna carpaccio with mint, olive oil, lemon, balsamic and zest with toast basket</i>
<b>Salada da Nonna</b> 78 <b>Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto</b> <i>Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce</i>	<b>Carpaccio de polvo com ovas de mujjól</b> 130 <i>Octopus carpaccio with mujjól roe</i>
<b>Steak tartare com bouquet de folhas e cesta de torradas</b> 81 <i>Steak tartare with green salad with toast basket</i>	

## MASSAS FRESCAS • FRESH PASTE

<b>Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, ao pesto e orégano fresco</b> 99 <i>Wholemeal tagliatelle in tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh orégano</i>	
<b>Spaguetti de legumes</b> ✓ 92 <b>Abobrinha, cenoura e pupunha com mix de cogumelos</b> <i>Vegetable Spaghetti</i> <i>Zucchini, carrots and pupunha with Mushroom Mix</i>	
<b>Tagliatelle com cogumelos selvagens italianos, emulsão de grana padano, salsa de tartufo e farofa de pão</b> 138 <i>Tagliatelli with italian wild mushrooms, grana padano emulsion and truffle parsley</i>	
<b>Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata</b> 106 <i>Lasagna with rib ragu and porcini with burrata fonduta</i>	
<b>Tagliatelle com ragu de cordeiro e mix de cogumelos</b> 145 <i>Tagliatelli with lamb ragu and mushrooms mix</i>	
<b>Degustação Due Cuochi</b> •Três Massas <i>Three Pastas</i> 130 •Quatro Massas <i>Four Pastas</i> 150	

 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

<b>Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce</b> <i>Green apple and shimeji ravioli with light gorgonzola dolce cream</i>	109
<b>Tortelli de cogumelos com manteiga e salvia</b> <b>Mix de cogumelos e ricota manteiga e salvia</b> <i>Mushroom mix, tortelli with butter and sage</i>	105
<b>Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano</b> <i>Rigatoni au gratin, stuffed with buffalo mozzarella, with mushroom cream and raw italian ham</i>	120
<b>Rigatoni à boscaiola</b> <b>Linguiça, molho de tomate, panceta e cogumelos</b> <i>Rigatoni alla boscaiola</i> <i>(Sausage, tomato sauce, bacon and mushrooms)</i>	99
<b>Ravioli recheado com burrata ao azeite de ervas, coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate</b> <i>Ravioli stuffed with burrata, with herb oil topped with raw ham and arugula, in tomato sauce</i>	109
<b>Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes</b> <i>Ravioli stuffed with veal ragout and spinach in truffle sauce with vegetable brunoise</i>	116
<b>Ravioli de espinafre com fonduta de queijo parmesão</b> <b>Espinafre, ricota, noz moscada e parmesão</b> <i>Spinach, ricotta, nutmeg and parmesan</i>	111
<b>Sofioti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia com compota de figo e mel trufado</b> <i>Sofioti with goat cheese and walnuts, in butter and sage with fig compote and truffle honey</i>	112

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

## MASSAS SECAS • DRIED PASTA

<b>Spaghetti à carbonara</b> <i>Spaghetti carbonara</i>	99
<b>Penne molho de tomate, com mozzarella de búfala, presunto cru italiano, rúcula e azeite de oliva extra virgem</b> <i>Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, italian raw ham, arugula and extra virgin olive oil</i>	104

 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** 129

*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** 158

*Potato gnocchi with prawns and asparagus tomato and basil sauce*

**Nhoque alla fontina** 127

*Gnocchi Alla Fontina*

## RISOTOS • RISOTTI

**Risoto Sá Moreira** 167

**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** 133

*Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto*

**Risoto com frutos do mar** 198

*Risotto with seafood*

## PEIXES • FISH

**Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, brócolis, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas** 185

*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** 178

*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** 199

*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** 195

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

## CARNES • MEAT

<b>600g - Bisteca à fiorentina com ervas crocantes, levemente picante e salada de rúcula com tomate</b>	<b>245</b>	<b>Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebola e pancetta</b>	<b>167</b>
<i>Florentine-Style Steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad and tomato</i>		<i>Beef rib roasted in chianti wine with mashed potatoes, mini onion and pancetta</i>	
<b>Costeleta de cordeiro chileno com batata gratinada, alho frito e ervas</b>	<b>254</b>	<b>Coelho assado ao próprio molho com tagliolini, na manteiga e sálvia</b>	<b>167</b>
<i>Chilean lamb chop with gratin potatoes, fried garlic and herbs</i>		<i>Roasted rabbit in its own sauce with tagliolini, butter and sage</i>	
<b>Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia</b>	<b>197</b>	<b>Filé "au poivre" com taglioline na manteiga</b>	<b>169</b>
<i>Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage</i>		<i>Filet "au poivre" with taglioline, in butter</i>	
<b>250g - Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola ao molho de cogumelos com batata rösti</b>	<b>181</b>	<b>Escalope de filé com tagliolini na manteiga</b>	<b>139</b>
<i>Beef Tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce whit rösti potatoes</i>		<i>Filet with taglioline, in butter</i>	

## SOBREMESAS • DESSERTS

<b>Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache</b>	<b>48</b>	<b>Petit gateau de chocolate com sorvete de creme</b> ⌘	<b>51</b>
<i>Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream</i>		<i>Chocolate petit gâteau with vanilla ice cream</i>	
<b>Creme brulée aromatizado com fava de baunilha</b>	<b>44</b>	<b>Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme</b> ⌘	<b>50</b>
<i>Creme brulee flavored with vanilla bean</i>		<i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream</i>	
<b>Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutella</b>	<b>49</b>	<b>Panna cotta com fava de baunilha e compota de frutas vermelhas</b>	<b>40</b>
<i>Profiteroles stuffed with ice cream italian mascarpone with nutella topping</i>		<i>Panna cotta in vanilla bean And red fruit compote</i>	
<b>Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit</b>	<b>44</b>	<b>Soufflé de goiabada com requeijão</b>	<b>45</b>
<i>Homemade Coconut ice cream with girl's baba and ginger confit</i>		<i>Guava souffle with cottage cheese</i>	
<b>Tiramisù</b>	<b>48</b>	<b>Soufflé de chocolate</b> ⌘	<b>50</b>
<i>Mascarpone cream, cocoa power and coffee</i>		<i>Souffle chocolate</i>	
		<b>Frutas da estação</b>	<b>26</b>
		<i>Season fruit</i>	

👤 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](http://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: 31/08/2026  
Our prices are valid until: 08/31/2026

SE BEBER, NÃO DIRIJA  
*Don't drink and drive*