

CESTAS DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural 	29	Couvert completo, nossa cesta de pães artesanais e um trio de patês	58
---	----	---	----




Pães artesanais, feitos diariamente na nossa casa.

ENTRADAS

Antepasto Especial 	138	Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia, Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite	78
Bruschetta de Tomate	65		
Bruschettas (Opções):	73		
• Presunto cru italiano, gorgonzola e mel trufado			
• Brie e Shitake			
Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês com Torrada ao Azeite	79	Carpaccio com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem, lascas de Grana Padano e Cesta de Torradas	87
Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas	79	Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada	77
Caprese Due Cuochi	72	Salada da Nonna Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto	78
Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao Molho Balsâmico de Módena e Purê de Batata	88	Salada de Rúcula, Alcachofrinha, Queijo Cabra e Tomate Confitado	75

MASSAS RECHEADAS

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola	109
Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia em Fonduta de Figo e Mel Trufado	113
Ravioli Recheado com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula, ao Sugo	109
Tortelli Recheado com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes	116

-  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	97	Spaghetti ao Pesto, Lula, Limão Siciliano, Tomate Cereja e Farofa de Pão	99
'Spaghetti à Napolitana', Tomate Fresco, Manjeriçã, Molho Pesto e Rúcula	86	Linguíni ao Pesto com Queijo de Cabra, Raspa de Limão Siciliano e Manjeriçã	86
'Spaghetti All'Arrabiata', Molho de Tomate e Pepperoni	86	Penne ao Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite Extra Virgem de Ervas	105
'Spaghetti Caccio e Pepe', Queijo Pecorino, Pimenta do Reino, Manteiga e Pistache	87	Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano	118
'Spaghetti All'Amatriciana', Bacon, Cebola, Alho Poró, Molho de Tomate, Manjeriçã, Queijo Pecorino e Vinho Tinto	87		

MASSAS FRESCAS

Tagliatelle Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala e Molho Pesto	99
Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão 	89
Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa	135
Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos	145
Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão	96
Lasanha com Ragu de Costela e Porcini, com Fonduta de Burrata	104
Tagliatellie ao Molho Alfredo	82

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 manjericão	126
Nhoque de batata com camarões e aspargos, ao molho de tomate e manjericão	158
Nhoque à Bolonhesa	94

PEIXES

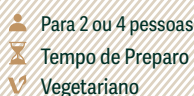
Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas	182
Camarões Grelhados com Tagliolini ao Molho de Tomate, Limão Siciliano e Rúcula	190
Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano	175
Peixe Fresco Com Risoto de Limão Siciliano	132

RISOTOS

Risoto Sá Moreira Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado	167
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	133

CARNE

Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes, Levemente Picante e Salada de Rúcula com Tomate	245
Costeleta de Cordeiro Chileno com Tagliolini ao Molho de Ervas Frescas e Alho Confitado	254
Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de Cogumelos com Batata Rösti	181
Coelho Assado 'Alla Cacciatora' com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia	167



Para 2 ou 4 pessoas

Tempo de Preparo

Vegetariano

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

SOBREMESAS • DESSERTS

Creme Brulée com Fava de Baunilha	44	Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit	44
Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache	48	Tiramisú	48
Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Creme de Mascarpone	51	Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme de Mascarpone	50
Profiteroles Recheados com Sorvete de Creme de Mascarpone, Cobertura de Nutella	49	Frutas da Estação	26
Soufflé de Chocolate ⌚	50	Merengue Morango	46



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: 31/08/2026

SE BEBER, NÃO DIRIJA