


CESTAS DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural  2 29

Pães artesanais, feitos diariamente na nossa casa.




ENTRADAS

Antepasto Especial  2-4	138	Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia, Espinafre Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite	78
Burrata ao pesto com bouquet de folhas e cesta de torradas	75	Capelletti In Brodo com Azeite Trufado	89
Bruschetta de Tomate	65	Carpaccio de Filé Mignon com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem, Grana Padano e Cesta de Torradas	87
Bruschettas Mistas (Opções):	73	Salada Mix de Folhas com Champignon Fresco, Lascas de Parmesão e Fatias de Presunto Cru Italiano	79
• Presunto cru italiano, gorgonzola e mel trufado		Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada	77
• Brie e shitake		Salada da Nonna	78
Burrata quente, tomate confit e pesto genovês com torrada ao azeite	79	Carpaccio de tomate e manga com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto	
Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas	79		
Caprese Due Cuochi	72		
Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata	88		

MASSAS RECHEADAS

Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola dolce	109	Ravioli recheado com burrata ao azeite de ervas, coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate	109
Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia com Fonduta de Figo e Mel Trufado	113	Tortelli Recheado com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes	116

Massas artesanais, feitas na nossa casa


-  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	99
Spaghetti à Napolitana, Tomate Fresco, Manjeriçã, Molho Pesto e Rúcula	86
'Spaghetti All' Arrabiata', Molho de Tomate e Pepperoni	86
'Spaghetti All' Amatriciana', Bacon, Cebola, Alho Poró, Molho de Tomate, Manjeriçã, Queijo Pecorino e Vinho Tinto	87
Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes	97
Penne com Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite de Ervas	105
Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano	118

MASSAS FRESCAS

Tagliatelli Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala, Molho ao Pesto e Orégano Fresco	99
Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão 	89
Fettuccine de Legumes (Abobrinha, Cenoura e Pupunha) com Mix de Cogumelos	93
Tagliatelli com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa	135
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
Fettuccine com lascas de pato assado, mix de cogumelos e molho do assado	145

Massas artesanais, feitas na nossa casa

NHOQUE

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriçã	126
Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjeriçã	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
Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano	175
Peixe do Dia Grelhado com Spaghetti de Legumes (Abobrinha, cenoura e pupunha)	98
Frutos do Mar Grelhados com Mix de Cogumelos, Aspargos e Palmito	198
Camarões Grelhados com Tagliolini ao Molho de Tomate, Limão Siciliano e Rúcula	190




Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional 50

RISOTO

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados	190
Risoto Sá Moreira Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado	167
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	133
Risoto Cremoso de Abóbora com Sálvia, Cebola Crocante e Salsa de Tartufo 	89

CARNES

600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes e Azeite de Ervas Levemente Picante e Salada de Rúcula com Tomate	245
Costeleta de Cordeiro Chileno com Tagliolini ao Molho de Ervas Frescas e Alho Confitado	254
Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia	197
250g - 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: 15/20min
 Vegetariano

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

SOBREMESAS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	48	Petit gateau de chocolate com avelã com sorvete de creme ⌚	51
Creme brulée aromatizado com fava de baunilha	44	Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme	50
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutella	49	Panna cotta com fava de baunilha e compota de frutas vermelhas	40
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit	44	Torta de Chocolate 2 Mousses	38
Tiramisù	48	Frutas da estação	26



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: 31/08/2026

SE BEBER, NÃO DIRIJA