PER SPIZZICARE
PARA BELISCAR

ARANCINI (6 unidades) . . . .

BRUSCHETTA DE BRIE E SHITAKE . . . .

BRUSCHETTA DE PRESUNTO CRU ITALIANO COM GORGONZOLA E COMPOTA DE FIGO . . . .

BRUSCHETTA DE TOMATE E RÚCULA COM QUEIJO FONTAL. . . . .

CALAMARI ALLA ROMANA (À provençal com peperoncino) . . . .

CALAMARI FRITTI (Lulas crocantes) . . . .

CANAPÉ DE STEAK TARTARE (10 unidades) . . . .

CESTA DE PÃES ARTESANAIS COM TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS E CONSERVA DE PIMENTÕES. . . . .

CROCCHETTA DE BACALHAU (6 unidades) . . . .

CROCCHETTA DE PATO (6 unidades) . . . .

ANTIPASTO
ENTRADAs & SALADAs

ALCACHOFRA ALLA ROMANA . . . .

BURRATA QUENTE . . . .

CARPACCIO DE SALMÃO . . . .

CARPACCIO DE FILÉ COM MINI ALCAPARRAS, RÚCULA SELVAGEM E GRANA PADANO . . . .

CAPRESE DA TRATTORIA . . . .

CAPPELLETTI IN BRODO . . . .

RAVIOLI DE GEMA DE OVO CAIPIRA NA MANTEIGA E SÁLVIA AO MOLHO TRUFADO. . . . .

SALADA DA NONNA Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto . . . .

STEAK TARTARE DE FILÉ COM BOUQUET DE FOLHAS OU FRITAS . . . .

SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, GOMOS DE LARANJA E NOZES CARAMELIZADAS AO VINAGRETE DE FRAMBOESA . . . .

MENU EXECUTIVO R$92,00

de segunda à sexta de 12:00 ás 15:00 (exceto feriados)

ENTRADA DO DIA + PRATO + DOCE DO DIA

DUE CUOCHI
TRATTORIA

TODOS OS DIAS:

- ESCALOPE DE FILÉ COM PURÊ DE BATATA
- PEIXE DO DIA COM LEGUMES
- PENNE COM RAGÚ DE LINGUIÇA LEVEMENTE PICANTE
- RAVIOLI DE RICOTA AO MOLHO POMODORO
- NHOQUE DE BATATA COM RAGÚ DE ALCATRA
- LINGUÍNI AO PESTO COM QUEIJO DE CABRA, RASPA DE LIMÃO SICILIANO E MANJERICÃO

SEGUNDA

TORTELLI DE VITELLO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO

TERÇA

SPAGUETTI COM LULA AO MOLHO PESTO

QUARTA

POLPETONI COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SALVIA

QUINTA

PICADINHO

SEXTA

CABRITO ASSADO COM BATATAS CORADAS, BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO

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 - de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamento), de acordo com a Lei Federal 12.419/2017 e Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder gorjeta.

massas & risottos

FETTUCCINE DE LEGUMES (PALMITO, ABOBRINHA E CENOURA) E COGUMELOS

FETTUCCINE COM RAGÙ DE CORDEIRO E MIX DE COGUMELOS

FETTUCCINE COM RAGÙ DE PATO E MIX DE COGUMELOS

LASANHA A MODA DA CASA Ragu de alcatra, espinafre e tomate, gratinada ao gorgonzola e massa crepe

LINGUINE ALL'AMATRICIANA

LINGUINE AL MARE

NHOQUE ALLA FONTINA

NHOQUE COM RAGÙ DE ALCATRA

NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM TIRINHAS DE FILÉ, COGUMELOS E MOLHO DE TOMATE

PICI COM RAGÙ DE LINGUIÇA, LEVEMENTE PICANTE

RAVIOLI RECHEADO COM BURRATA, AO AZEITE DE ERVAS, COBERTO COM PRESUNTO CRU E RÚCULA, AO MOLHO DE TOMATE

RAVIOLI DE MAÇÃ VERDE E SHIMEJI AO LEVE CREME DE GORGONZOLA

RISOTTO DE CAMARÕES Tomate fresco e azeite de ervas

RISOTTO DE ASPARGOS FRESCOS, PRESUNTO CRU ITALIANO E BRIE

RIGATONI RECHEADO COM MOZZARELLA DE BÚFALA GRATINADO, COM CREME DE COGUMELOS E PRESUNTO CRU ITALIANO

PENNE "ALLA BOSCAIOLA" Linguiça, molho de tomate, panceta e cogumelos

SPAGHETTI À CARBONARA

TAGLIATELLI COM COGUMELOS FRESCOS E AZEITE TRUFADO E FONDUTA DE GRANNA PADANO

TORTELLI RECHEADO COM RICOTA COM SALSA DE TRUFA AO MOLHO TRIPLO BURRO

TORTELLI DI VITELLO E ESPINAFRE AO MOLHO TRUFADO COM BRUNOISE DE LEGUMES

TORTELLI DE QUEIJO DE CABRA E NOZES, NA MANTEIGA E SALVIA, COM COMPOTA DE FIGO E MEL TRUFADO

PEIXES & CARNES

CAMARÕES GRELHADOS COM TAGLIOLINI AO MOLHO DE TOMATE, RÚCULA E AZEITE DE ERVAS E LIMÃO SICILIANO

LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA COM BATATA, ALCACHOFRINHA, TOMATE CONFITADO, OVO DE CODORNA, AZEITONAS E AZEITE DE ERVAS

POLVO GRELHADO COM CAPONATA SICILIANA, RABANETE, ERVAS CROCANTES AO MOLHO BALSÂMICO DE MODENA COM PURÊ DE BATATA

ROBALO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E TAGLIATELLE DE LEGUMES AO MOLHO DE LARANJA

BIFE DE CHORIZO COM RISOTTO DE PARMESÃO

FILÉ ALLA PARMEGIANA COM TAGLIOLINI

FILETTO AL PEPE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA

PALETA DE CORDEIRO À MODA DA TRATTORIA COM RISOTO DE HORTELÃ E MOLHO DO ASSADO

COPA LOMBO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO COM PURÊ DE BATATA E CRISPY DE CEBOLA

***SUPLEMENTO PARA TROCA DE GUARNIÇÃO: Taxa Adicional**

PER BAMBINI

(para crianças até 12 anos)

ESCALOPE BAMBINO

PASTA BAMBINO

DOLCI

sobremesas

CANNOLI DUE CUOCHI COM SORVETE DE PISTACHE

CREMA CARAMELO

TORTA DE MAÇÃ COM CALDA QUENTE DE CARAMELO E SORVETE DE CREME NA TULIPA CROCANTE

PANNA COTTA COM FAVA DE BAUNILHA E COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS

PERA CROCANTE COM SORVETE DE CREME

PETIT GÂTEAU BELGA DE FRAMBOESA

SORVETE DE COCO COM BABA DE MOÇA E GENGIBRE CONFITADO

CRÈME BRÛLÉE

TIRAMISÙ

FRUTA DA ESTAÇÃO

DUE CUOCHI
TRATTORIA

Siga Due Cuochi
www.facebook.com/duecuochi
@duecuochi

(SE BEBER NÃO DIRIJA)

CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM