PER SPIZZICARE
PARA BELISCAR

ARANCINI (6 unidades) . . . . . **R$ 39,00**

BRUSCHETTA DE BRIE E SHITAKE . . . . . **R$ 58,00**

BRUSCHETTA DE PRESUNTO CRU ITALIANO COM GORGONZOLA E COMPOTA DE FIGO . . . . . **R$ 58,00**

BRUSCHETTA DE TOMATE E RÚCULA COM QUEIJO FONTAL. . . . . **R$ 55,00**

CALAMARI ALLA ROMANA (À provençal com peperoncino) . . . . . **R$ 53,00**

CALAMARI FRITTI (Lulas crocantes) . . . . . **R$ 53,00**

CANAPÉ DE STEAK TARTARE (10 unidades) . . . . . **R$ 55,00**

CESTA DE PÃES ARTESANAIS COM TAPENADE DE AZEITONAS PRETAS E CONSERVA DE PIMENTÕES . . . . . **R$ 58,00**

CROCCHETTA DE BACALHAU (6 unidades) . . . . . **R$ 58,00**

CROCCHETTA DE PATO (6 unidades) . . . . . **R$ 58,00**

ANTIPASTO
ENTRADAS E SALADAS

ALCACHOFRA ALLA ROMANA . . . . . **R$ 52,00**

BURRATA QUENTE . . . . . **R$ 71,00**

CARPACCIO DE SALMÃO . . . . . **R$ 65,00**

CARPACCIO DE FILÉ COM MINI ALCAPARRAS, RÚCULA SELVAGEM E GRANA PADANO . . . . . **R$ 68,00**

CAPRESE DA TRATTORIA . . . . . **R$ 59,00**

CAPPELLETTI IN BRODO . . . . . **R$ 69,00**

RAVIOLI DE GEMA DE OVO CAIPIRA NA MANTEIGA E SÁLVIA AO MOLHO TRUFADO. . . . . **R$ 69,00**

SALADA DA NONNA Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto . . . . . **R$ 59,00**

STEAK TARTARE DE FILÉ COM BOUQUET DE FOLHAS OU FRITAS . . . . . **R$ 73,00**

SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, GOMOS DE LARANJA E NOZES CARAMELIZADAS AO VINAGRETE DE FRAMBOESA . . . . . **R$ 45,00**

MENU EXECUTIVO R$88,00

de segunda à sexta de 12 :00 às 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	***TERÇA***	***QUARTA***	***QUINTA***	***SEXTA***
TORTELLI DE VITELLO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO	SPAGUETTI COM LULA AO MOLHO PESTO	POLPETONI COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SALVIA	PICADINHO	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 ..... **R$ 91,00**
FETTUCCINE COM RAGÙ DE CORDEIRO E MIX DE COGUMELOS ..... **R$106,00**
LASANHA A MODA DA CASA Ragu de alcatra, espinafre e tomate, gratinada ao gorgonzola e massa crepe ..... **R$ 97,00**
LINGUINE ALL'AMATRICIANA ..... **R$ 83,00**
LINGUINE AL MARE..... **R$161,00**
NHOQUE ALLA FONTINA ..... **R$ 88,00**
NHOQUE COM RAGÙ DE ALCATRA ..... **R$ 88,00**
NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM TIRINHAS DE FILÉ, COGUMELOS E MOLHO DE TOMATE ..... **R$ 92,00**
PICI COM RAGÙ DE LINGUIÇA, LEVEMENTE PICANTE ..... **R$ 88,00**
RAVIOLI RECHEADO COM BURRATA, AO AZEITE DE ERVAS, COBERTO COM PRESUNTO CRU E RÚCULA, AO MOLHO DE TOMATE ..... **R$ 97,00**
RAVIOLI DE MAÇÃ VERDE E SHIMEJI AO LEVE CREME DE GORGONZOLA ..... **R$ 97,00**
RISOTTO DE CAMARÕES Tomate Fresco e Azeite De Ervas ..... **R$161,00**
RISOTTO DE ASPARGOS FRESCOS, PRESUNTO CRU ITALIANO E BRIE ..... **R$107,00**
RIGATONI RECHEADO COM MOZZARELLA DE BÚFALA GRATINADO,..... R$ 96,00
COM CREME DE COGUMELOS E PRESUNTO CRU ITALIANO
PENNE "ALLA BOSCAIOLA" Linguiça, molho de tomate, panceta e cogumelos ..... **R$ 94,00**
SPAGHETTI "ALLA CARBONARA" ..... **R$ 89,00**
TAGLIATELLI COM COGUMELOS FRESCOS E AZEITE TRUFADO E FONDUTA DE GRANNA PADANO ... **R$ 94,00**
TORTELLI RECHEADO COM RICOTA COM SALSA DE TRUFA AO MOLHO TRIPLO BURRO ..... **R$ 97,00**
TORTELLI DI VITELLO E ESPINAFRE AO MOLHO TRUFADO COM BRUNOISE DE LEGUMES ..... **R$ 97,00**
TORTELLI DE QUEIJO DE CABRA E NOZES, NA MANTEIGA E SALVIA, COM COMPOTA DE FIGO E MEL TRUFADO ..... **R$ 97,00**

PEIXES & CARNES

CAMARÕES GRELHADOS COM TAGLIOLINI AO MOLHO DE TOMATE, RÚCULA E AZEITE DE ERVAS E LIMÃO SICILIANO ..... **R$167,00**
LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA COM BATATA, ALCACHOFRINHA, TOMATE CONFITADO, OVO DE CODORNA, AZEITONAS E AZEITE DE ERVAS ..... **R$164,00**
POLVO GRELHADO COM CAPONATA SICILIANA, RABANETE, ERVAS CROCANTES AO MOLHO BALSÂMICO DE MODENA COM PURÊ DE BATATA ..... **R$142,00**
ROBALO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E TAGLIATELLE DE LEGUMES AO MOLHO DE LARANJA ..... **R$161,00**
BIFE DE CHORIZO COM RISOTTO DE PARMESÃO..... **R$114,00**
FILÉ ALLA PARMEGIANA COM TAGLIOLINI ..... **R$108,00**
FILETTO AL PEPE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA..... **R$123,00**
PALETA DE CORDEIRO À MODA DA TRATTORIA COM RISOTO DE HORTELÃ E MOLHO DO ASSADO .. **R$145,00**
COPA LOMBO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO COM PURÊ DE ABÓBORA E CRISPY DE CEBOLA .. **R$94,00**

***SUPLEMENTO PARA TROCA DE GUARNIÇÃO: Taxa Adicional** ..... **R$ 33,00**

PER BAMBINI
(para crianças até 12 anos)

ESCALOPE BAMBINO ..... **R$ 58,00**
PASTA BAMBINO ..... **R$ 44,00**

DOLCI
sobremesas

CANNOLI DUE CUOCHI COM SORVETE DE PISTACHE ..... **R$ 42,00**
CREMA CARAMELO ..... **R$ 28,00**
TORTA DE MAÇÃ COM CALDA QUENTE DE CARAMELO E SORVETE DE..... **R$ 40,00**
CREME NA TULIPA CROCANTE
PANNA COTTA COM FAVA DE BAUNILHA E COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS ..... **R$ 32,00**
PERA CROCANTE COM SORVETE DE CREME ..... **R$ 43,00**
PETIT GÂTEAU BELGA DE FRAMBOESA ..... **R$ 40,00**
SORVETE DE COCO COM BABA DE MOÇA E GENGIBRE CONFITADO ..... **R$ 43,00**
CRÈME BRÛLÉE ..... **R$ 39,00**
TIRAMISÙ ..... **R$ 44,00**
FRUTA DA ESTAÇÃO ..... **R$ 23,00**

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