

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\$ 58,00
CALAMARI FRITTI (Lulas crocantes)	R\$ 58,00
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 & 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\$92,00

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

ENTRADA DO DIA + PRATO + DOCE DO DIA

[illegible]

DUE CUOCHI
TRATTORIA

**TODOS
OS DIAS:**

CORAÇÃO DE ALCATRA 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,
RASA 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**

Menu executivo com medalhão de filé mignon R\$ 129

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\$ 94,00
FETTUCCINE COM RAGÙ DE CORDEIRO E MIX DE COGUMELOS	R\$109,00
FETTUCCINE COM RAGÙ DE PATO 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\$ 98,00
LINGUINE ALL'AMATRICIANA	R\$ 84,00
LINGUINE AL MARE.	R\$175,00
NHOQUE ALLA FONTINA	R\$ 89,00
NHOQUE COM RAGÙ DE ALCATRA	R\$ 92,00
NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM TIRINHAS DE FILÉ, COGUMELOS E MOLHO DE TOMATE	R\$ 94,00
PICI COM RAGÙ DE LINGUIÇA, LEVEMENTE PICANTE	R\$ 92,00
RAVIOLI RECHEADO COM BURRATA, AO AZEITE DE ERVAS, COBERTO COM PRESUNTO CRU E RÚCULA, AO MOLHO DE TOMATE	R\$ 98,00
RAVIOLI DE MAÇÃ VERDE E SHIMEJI AO LEVE CREME DE GORGONZOLA	R\$ 98,00
RISOTTO DE CAMARÕES Tomate fresco e azeite de ervas	R\$164,00
RISOTTO DE ASPARGOS FRESCOS, PRESUNTO CRU ITALIANO E BRIE	R\$109,00
RIGATONI RECHEADO COM MOZZARELLA DE BÚFALA GRATINADO, COM CREME DE COGUMELOS E PRESUNTO CRU ITALIANO.	R\$ 98,00
PENNE “ALLA BOSCAIOLA” Linguiça, molho de tomate, panceta e cogumelos	R\$ 94,00
SPAGHETTI À CARBONARA	R\$ 89,00
TAGLIATELLI COM COGUMELOS FRESCOS E AZEITE TRUFADO E FONDUTA DE GRANNA PADANO	R\$ 96,00
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\$171,00
LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA COM BATATA, ALCACHOFRINHA, TOMATE CONFITADO, OVO DE CODORNA, AZEITONAS E AZEITE DE ERVAS	R\$168,00
POLVO GRELHADO COM CAPONATA SICILIANA, RABANETE, ERVAS CROCANTES AO MOLHO BALSÂMICO DE MODENA COM PURÊ DE BATATA	R\$144,00
ROBALO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E TAGLIATELLE DE LEGUMES AO MOLHO DE LARANJA	R\$164,00
FILÉ ALLA PARMEGIANA COM TAGLIOLINI	R\$110,00
FILETTO AL PEPE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA.....	R\$126,00
PALETA DE CORDEIRO À MODA DA TRATTORIA COM RISOTO DE HORTELÃ E MOLHO DO ASSADO ..	R\$155,00
GOULASH TRIESTINO DE VITELO COM NHOQUE DE BATATA PICANTE Pimentão, páprica e cebola ..	R\$ 96,00
*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
CRÈME BRÛLÉE	R\$ 44,00
FRUTA DA ESTAÇÃO	R\$ 23,00
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 DE CHOCOLATE	R\$ 40,00
SORVETE DE COCO COM BABA DE MOÇA E GENGIBRE CONFITADO	R\$ 43,00
TIRAMISÙ	R\$ 44,00
TORTA DE MAÇÃ COM CALDA QUENTE DE CARAMELO E SORVETE DE CREME NA TULIPA CROCANTE	R\$ 40,00



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