

# 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

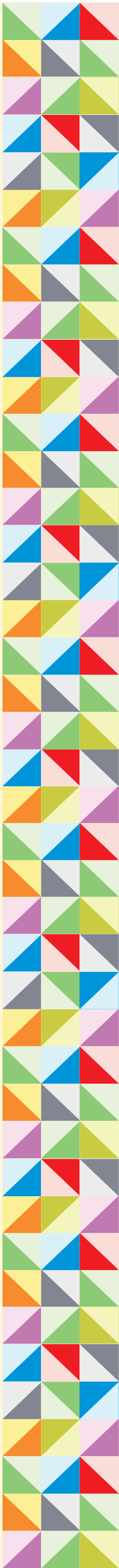
de segunda à sexta de 12:00 às 15:00 (exceto feriados)

## ENTRADA DO DIA + PRATO + DOCE DO DIA



|                |                                                           |                                            |                                                         |                                     |                                                                      |                                                                              |
|----------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>TORTELLI DE VITELLO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO | TERÇA<br>SPAGUETTI COM LULA AO MOLHO PESTO | QUARTA<br>POLPETONI COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SALVIA | QUINTA<br>PICADINHO                 | SEXTA<br>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** .....

**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 CROCANES AO MOLHO BALSÂMICO DE MODENA COM PURÊ DE BATATA** .....

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

**FILEÉ 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** ..

**GOULASH TRIESTINO DE VITELLO COM NHOQUE DE BATATA PICANTE** Pimentão, páprica e 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 .....                                                                  |  |
| CRÈME BRÛLÉE .....                                                                    |  |
| FRUTA DA ESTAÇÃO .....                                                                |  |
| PANNA COTTA COM FAVA DE BAUNILHA E COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS .....                  |  |
| PERA CROCANTE COM SORVETE DE CREME .....                                              |  |
| PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE .....                                                       |  |
| SORVETE DE COCO COM BABA DE MOÇA E GENGIBRE CONFITADO .....                           |  |
| TIRAMISÙ .....                                                                        |  |
| TORTA DE MAÇÃ COM CALDA QUENTE DE CARAMELO E SORVETE DE CREME NA TULIPA CROCANTE .... |  |



**DUE CUOCHI**  
TRATTORIA



## Siga Due Cuochi

 [www.facebook.com/duecuochi](http://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