
COUVERT

O COUVERT É OPCIONAL E SOMENTE SERÁ SERVIDO MEDIANTE À ACEITAÇÃO DO CLIENTE.

NOSSO COUVERT INDIVIDUAL É COMPOSTO DE:

Focaccia do dia, pão italiano, bruschetta de tomate, tapenade de azeitonas, azeite de manjeriço e sardella. <i>Nostro couvert individuale contiene : Focaccia del giorno, pane italiano, bruschetta al pomodoro, tapenade, olio di olive e sardella.</i>	21
Cesta de pães caseiros <i>Cesto di pane fatto in casa</i>	13

PARA COMPARTILHAR/ PER CONDIVIDERE

Antepasto Especial (2 pessoas) <i>Antipasto Speciali (per 2 persone)</i>	68
Antepasto Toscano (2 pessoas) <i>Antipasto toscano (per 2 persone)</i>	62
Burrata ao pesto com bouquet de folhas <i>Burrata al pesto con bouquet di insalata</i>	44
Bruschettas : brie e shitake ou tomate perinha, rúcula e lascas de grana padano <i>Bruschettas: brie e shitake, o pomodorino, rucola e scaglie di grana padan</i>	32
Brandade de bacalhau com fonduta de Grana Padano, salsa de azeitonas e cebola crocante <i>Brandade baccala con fonduta di grana padano, salsa di olive e cipolla crocantte</i>	46
Prato de queijos com mel tartufado (Brie, Pecorino Romano, Grana Padano, Gorgonzola Dolce) <i>Piatto del formaggio misto accompagnato con miele tartufato.</i>	59



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

ENTRADAS / ANTIPASTI

Caprese Due Cuochi <i>Caprese Due Cuochi</i>	43
Carpaccio de filé com molho de limão siciliano e parmesão em lascas <i>Carpaccio di fileto di manzo con salsa al limone siciliano e scaglie di parmigiano</i>	43
Polvo grelhado com caponata siciliana e ervas crocantes ao molho balsâmico de Módena <i>Polipo alla griglia con caponata siciliana, erbe croccante e salsa al balsamico di Modena</i>	39
Ravioloni de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, perfumado ao molho de trufa negra <i>Ravioloni ripieno con tuorlo di gallina al burro e salvia, profumato con salsa al tartufo nero</i>	39
Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagrete de framboesa <i>Insalata mista con formaggio di capra, polpa di orange e noci caramellate all'aceto di lamponi</i>	51
Salada de folhas com champignon fresco, lascas de parmesão e fatias de presunto cru italiano <i>Insalata mista con funghi, scaglie di parmigiano e prosciutto crudo</i>	43
Salmão defumado com mix de folha frescas e carpaccio de rabanete ao molho de limão siciliano e grãos <i>Salmone affumicato con mix di foglie fresche e carpaccio di ravanelli al limone siciliano e grani</i>	45
Legumes em tagliatelli (abobrinha, cenoura e erva doce) , camarão grelhado ao molho citrico e mix de brotos <i>Tagliatelli vegetali (zucchine, carote e finocchi), gamberi alla griglia alla salsa di agrumi e alla miscela di germogli</i>	55
Burrata quente , tomate confit e pesto genovês <i>Burrata calda, pomodoro confetatti e pesto genovese</i>	45



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

MASSAS / PASTA

MASSAS FRESCAS / PASTE FRESCHE

Bavete verde com lula e camarão ao pomodoro basilico e manjeriçao <i>Bavete verde con calamari e gamberetti al pomodoro basilico</i>	75
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e erva doce <i>Fusilli freschi con ragù di salsiccia lievemente piccante con finocch</i>	69
Fettuccine com ragu de pato e cogumelos frescos <i>Fettuccine con ragù di anatra e funghi freschi</i>	74
Papardele com ragú de cordeiro e mix de cogumelos <i>Pappardelle con ragù di agnello e funghi misti</i>	75
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata <i>Lasagna con ragù di costela e porcini e , con fonduta di burrata</i>	61
Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala e orégano fresco <i>Tagliatelle integrale con salsa di pomodoro, ricotta di bufala e origano fresco</i>	69
Tagliolini ao molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula <i>Tagliolini con salsa di pomodoro, gamberetti, limone siciliano e rucola</i>	85
Tagliolini <i>al nero di seppia al sapore di mare</i> <i>Tagliolini ao nero di seppia al sapore di mare</i>	96

MASSAS SECAS / PASTE SECCA

Linguine à carbonara (panceta artesanal e queijo pecorino) <i>Linguine alla carbonara (pancetta artigianale) con pecorino</i>	68
Penne ao molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano e rúcula, azeite extra virgem <i>Penne al pomodoro e basilico, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola , olio extra vergine di oliva</i>	63
Pennet alla vodka com pancetta italiana, rúcula e lascas de parmesão <i>Pennette alla vodka con pancetta italiana, rucola e scaglie di parmigiano</i>	67
Rigatoni gratinado recheado de mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano, gratinado <i>Rigatoni gratinato ripieno di mozzarella di bufala con crema di funghi e prosciutto crudo</i>	72



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

NHOQUE / GNOCCHI

- Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco 81
ao tomate e manjericão
Gnocchi di mandioquinha con striscioline di filetto di manzo e funghi freschi al pomodoro e basilico
- Nhoque de mandioquinha, lagostim perfumado ao cognac, tomate fresco 81
e abobrinha
Gnocchi di mandioquinha, scampi profumato al cognac, pomodoro fresco e zucchini
- Nhoque de batata ao pomodoro basilico, camarões e aspargos 82
Gnocchi di patata al pomodoro basilico, gamberetti e asparagi

MASSAS RECHEADAS / PASTE RIPIENE

- Tortellini recheado com espinafre, ricota de búfala e presunto cru italiano 70
ao molho de cogumelos, com azeite trufado
Tortellini ripieno di spinaci, ricotta di bufala e prosciutto crudi con salsa di funghi, con olio tartufato
- Sofioti de queijo de cabra e nozes na manteiga e sálvia em fonduta de 69
figo e mel trufado
Sofioti di formaggio di capra e noci al burro e salvia, con fonduta di fighi e miele tartufato
- Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas, coberto 71
com presunto cru e rúcula, ao sugo
Ravioli ripieno di burrata all'olio di olive con erbe, coperto con prosciutto crudo e rucola, al sugo
- Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce 75
Ravioli di mele verdi e funghi shimeji e salsa di gorgonzola dolce
- Ravioli negro recheado de camarão ao molho de Champagne e azeite trufado 85
Ravioli neri ripieni ai gamberi con salsa di Champagne e olio al tartufo
- Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com 73
brunoise de legumes
Ravioli ripieno di ragù di vitello e spinaci con salsa tartufata e brunoise di legumi
- Ravioli integral recheado de beringela assada ao molho de tomate fresco e 66
manjericão com emulsão de grana padano
Ravioli integrale ripieni di melanzana arrosto con salsa di pomodoro fresco e basilico con emulsione di grana padano



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

RISOTOS / RISOTTI

Risoto de limão siciliano com polvo e lula sauté	87
<i>Risotto al limone di Sicilia con polipo e calamari saltati</i>	
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon mignon grelhado)	93
<i>Risotto Sá Moreira, (funghi porcini, funghi misti e escaloppine di filetto di manzo grigliato)</i>	
Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados, ao molho de ervas	99
<i>Risotto con pomodoro fresco, tabasco e gamberi grigliati, alla salsa di erbe</i>	
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	77
<i>Risotto di asparagi freschi, formaggio brie e prosciutto crudo</i>	

PEIXES / PESCE

Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli	93
<i>Gigliata ai frutti di mare con isalata mista di César Tralli</i>	
Peixe do dia grelhado com risoto de amêndoas e escarola	99
<i>Pesce del giorno alla griglia con risoto di mandorle e riccia</i>	
Robalo fresco grelhado em crosta de amêndoas, brócolis e sauté de pupunha ao molho de limão siciliano	99
<i>Branzino fresco grigliato con crosta di mandorle, broccoli, soffrito di cuore di palma alla salsa di limone siciliano</i>	
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	22

Siga Due Cuochi



www.facebook.com/duecuochi



@duecuochi

A gorjeta aqui sugerida, quando efetivamente concedida, é integralmente direcionada para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento – direto e indireto – de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais, de acordo com a Lei 13.419/2017 e instrumento coletivo específico firmado com o sindicato profissional



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

CARNES / CARNI

600g - Bisteca de Angus à fiorentina com azeite de ervas levemente picante e salada de rúcula com tomate	111
<i>600g- Bistecca di angus alla fiorentina con olio di erbe lievemente piccante e insalata di rucula e pomodoro</i>	
Coelho assado alla cacciatora com tagliatelle na manteiga e sálvia	86
<i>Coniglio alla cacciatora con tagliatelle al burro e salvia</i>	
Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebolas e pancetta	99
<i>Costola di manzo al forno cucinato al vino chianti con purè di patata, cipollini e pancetta</i>	
250g - Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos e batata rösti	94
<i>250g- Cuore de filetto di manzo grigliato, coperto con gorgonzola , salsa di funghi e patata rösti</i>	
Costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, aspargos ao molho de alho e ervas	105
<i>Carrè di agnello uruguaiano con patata gratinada, asparagi e salsa di aglio e erbe</i>	
½ Costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, aspargos ao molho de alho e ervas	76
<i>½ Costella di agnello uruguaiano con patata gratinada, asparagi e salsa di aglio e erbe</i>	
Maialino sardo (leitão baby) ao molho de sálvia e risoto de pêra com nozes	87
<i>Maialino sardo con salsa di salvia e risotto di pere con noci</i>	
Costeleta de javali assada ao molho de cogumelo porcini fresco e tagliatelle na manteiga e sálvia, tartufado	105
<i>Palette di cinghiale al forno con porcini freschi e tagliatelle al burro e salvia, tartufato</i>	
Paleta de cordeiro ao forno com molho do assado e couz cous marroquino	104
<i>Palette di agnello al forno con salsa barbecue e marocchina couz cous</i>	
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	22



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

SOBREMESAS / DESSERTS

Creme brulée com fava de baunilha <i>Creme brûlée con baccello di vaniglia</i>	28
Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache <i>Due Cuochi cannoli con gelato al pistacchio</i>	31
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha <i>Petit gâteau di limone siciliano con gelato alla vaniglia</i>	33
Fruta da estação <i>Frutta di stagione</i>	14
Profiteroles recheados com sorvete de mascarpone, cobertura de Nutella <i>Profiteroles farcito con gelato al mascarpone, scioppo Nutella</i>	31
Soufflé de chocolate (15 min.) <i>Soufflé di cioccolato (15min)</i>	33
Sorvete de côco caseiro com baba de moça e gengibre confit <i>Gelato di cocco artigianale con “baba de moça” e zenzero confitato</i>	29
Tiramisú <i>Tiramisù</i>	33
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.) <i>Torta calda di mele con salsa al caramello e gelato alla crema (20min.)</i>	32
Pannacotta de baunilha em fava com compota de frutas vermelhas <i>Panna cotta con baccello di vaniglia con marmellata di frutti di bosco</i>	30
Petit gâteau de chocolate e avelã, molho de baileys e sorbet de maracujá <i>Petit gâteau di cioccolata e nocciola, salsa al baileys e gelato alla frutta della passione</i>	33
Tortino de limão siciliano com farofa de cantucci <i>Tortino di limone siciliano con cantucci sbricioluti</i>	31

CAFÉS / CAFFÉ

Chás diversos <i>Tè diversi</i>	7
Café Espresso Lavazza normal <i>Caffè espresso Lavazza normale</i>	7
Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinado) <i>Caffè nespresso (ristretto, Leggero o decaffeinato)</i>	8
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	11



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]