
COUVERT

THE COUVERT IS OPTIONAL AND WILL BE SERVED ONLY WHEN REQUESTED

Focaccia do dia, pão italiano, pão de linguiça , bruschetta de tomate, tapenade de azeitonas pretas, azeite extra virgem e sardella <i>Focaccia bread, Italian bread, tomato bruschetta, black olive tapenade, olive oil and sardella</i>	21
Cesta de pães caseiros <i>Basket of homemade bread</i>	13

PARA COMPARTILHAR/ TO SHARE

Antepasto Especial (2 pessoas) <i>Special Appetizer (for 2 persons)</i>	68
Antepasto Toscano (2 pessoas) Beringela, abobrinha grelhada, tomate recheado de ricota e presunto, shitake, palmito pupunha, Grana Padano e mozzarella <i>Toscano Appetizer (for 2 persons)</i> <i>Eggplant, grilled zucchini, tomatoes stuffed with ricotta and ham, shitake, peach palm pupunha and, Grana Padano and mozzarella</i>	62
Burrata ao pesto com bouquet de folhas <i>Burrata with pesto sauce and green salad</i>	44
Bruschetta de presunto cru italiano, com gorgonzola e figo <i>Bruschetta parma ham with gorgonzola cheese and fig</i>	35
Bruschetta de brie shitake <i>Bruschetta shitake</i>	32
Bruschetta tomate perinha, rúcula e lascas de grana padano <i>Bruschetta shitake and arugula and slices off grana padano</i>	32
Steak tartare com bouquet de folhas <i>Steak tartare with green salad</i>	46
Prato de queijos com mel trufado <i>Cheese plate with truffled honey</i>	59



[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

MENUS

Antipasto :	130
Alcachofrinha grelhada com rúcula, presunto cru italiano e queijo de cabra <i>Grilled artichoke with arugula, raw Italian ham and goat cheese</i>	
Primo Piatto :	
Tagliolini ao pesto genoves , burrata e pinoli tostado <i>Tagliolini with pesto genoves, burrata and toasted pinoli</i>	
Secondo Piatto :	
Escalope à Marsala com lascas de grana padano e abobrinha grelhada <i>Escalope à Marsala with grana padano flakes and grilled zucchini</i>	
Dolce/Dessert	
Sorbet de limão siciliano <i>Sicilian lemon sorbet</i>	

ENTRADAS / APPETIZER

Caprese Due Cuochi	45
<i>Buffalo muzzarella, tomato and pesto sauce</i>	
Carpaccio de filé com bouquet de folhas molho de limão siciliano com queijo parmesão em lascas	43
<i>Carpaccio with lemon sauce and green salad slices of parmesan</i>	
Capeletti in brodo	46
<i>Capeletti in Brodo</i>	
Salada de alcachofrinha com queijo de cabra e mini rúcula	43
<i>Artichoke salad with goat cheese and mini arugula</i>	
Burrata quente, tomate confit e pesto genovês	45
<i>Burrata hot with salad hot , confit tomato and genovese pesto</i>	
Polvo grelhado com caponata siciliana ervas crocantes ao molho balsâmico de Modena com purê de batata	39
<i>Grilled octopus with sicilian caponata, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes</i>	



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia perfumado ao molho de trufa negra <i>Raviolini egg yolk in butter, sage and black truffle sauce</i>	39
Nhoque de semolina com fonduta de queijo taleggio italiano ao balsâmico de Modena <i>Semolina gnocchi with italian taleggio fonduta to balsâmico of Modena</i>	55
Salmão defumado com mix de folhas frescas e carpaccio de rabanete ao molho de limão siciliano e quinoa <i>Smoked salmon with mix of fresh leaves and carpaccio of radish to the sicilian lemon mound and quinoa</i>	45
Salada de folhas com champignon fresco , lascas de parmesão e fatias de presunto cru italiano <i>Green salad with paris mushrooms, slices of parmesan and slices parma ham</i>	43

MASSAS / PASTA

MASSAS FRESCAS / FRESCH PASTA

Fettucine de pupunha com abobriha grelhada , limão siciliano, hortelã e farinha de pão *prato vegano <i>Fettuccine made with heart of palm, zucchini, sicilian lemon, mint and bread flour *vegan</i>	63
Tagliolini , <i>al negro de seppia com frutos do mar</i> <i>Tagliolini al negro to the taste of the sea</i>	96
Capellini, lagostins perfumados ao cognac, com molho de tomate fresco e abobrinha <i>Capellini , fragrant Crawfish to cognac with sauce fresh tomatoes and zucchini</i>	81
Tagliolini ao molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula <i>Tagliolini with tomato sauce, shrimp, lemon and arugula</i>	85
Bavete verde com lula e camarão ao pomodoro basilico <i>Green bavete with squid, shrimp and basil pomodoro</i>	75
Fettucine com ragu de pato e mix de cogumelos <i>Fettuccine with duck ragout and mushrooms</i>	75
Fettucine de espinafre com ragu de cordeiro e mix de cogumelos <i>Fettuccine spinach with lamb ragout and a blend of mushrooms</i>	75



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e farofa de pão <i>Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu and a blend of loaf</i>	69
Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala , molho de pesto e orégano fresco <i>Wholegrain tagliatelle with tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano</i>	69
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata <i>Lasagna with rib ragout and porcini with fonduta of burrata</i>	61

MASSAS SECAS / DRIED PASTA

Linguine à carbonara (pancetta artesanal, cebola caramelizada e queijo pecorino) <i>Linguine with carbonara (artisanal pancetta , caramelized onion and pecorino cheese)</i>	68
Penne com molho de tomate, mozzarella de bufala, presunto cru italiano e rúcula ao azeite extra virgem <i>Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil</i>	63
Pennette alla vodka com pancetta italiana, rúcula selvática e lascas de parmesão <i>Pennette with vodka, pancetta , arugula and slices of parmesan</i>	66
Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme cogumelos e presunto cru italiano <i>Rigatoni gratin, stuffed with buffalo mozzarella, with cream mushrooms and raw parma ham</i>	72

NHOQUE / GNOCCHI

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriçao <i>Mandioquinha the gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil</i>	81
Nhoque de batata ao molho de tomate e manjeriçao com camarões e aspargos <i>Potato gnocchi with basil pomodoro sauce, prawns and asparagus</i>	82
Nhoque de batata com molho ao sugo e pecorino trufado <i>Potato gnocchi served with sauce the tomato sauce and truffled pecorino</i>	69

MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

Raviolini negro recheado de camarão e chutney de manga ao leve creme de curry <i>Black raviolini stuffed with shrimp, mango chutney and light curry cream</i>	85
Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce <i>Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream</i>	75



Capeletti in brodo <i>Capeletti in Brodo</i>	68
Sofioti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia em fonduta de figo e mel trufado <i>Goat's cheese sofioti, walnuts with butter, sage, fig compote and honey truffle</i>	69
Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas coberto com presunto cru, rúcula, ao sugo <i>Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula</i>	71
Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes <i>Ravioli stuffed with veal ragout and spinach, vegetable brunoise and mashed roast sauce</i>	73
Tortellini recheado com espinafre, ricota de búfala e críspi de presunto cru italiano ao molho de cogumelos e azeite trufado <i>Tortellini stuffed with spinach, ricotta and buffalo and crispy ham Parma in mushroom sauce and black truffle oil</i>	70
Ravioli integral recheado de beringela assada ao molho de tomate fresco e manjeriço com emulsão de grana padano <i>Ravioli wholegrain stuffed with roasted eggplant to fresh tomato sauce and basil with emulsion off grana padano</i>	66

RISOTOS / RISOTTO

Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados, ao molho de ervas <i>Risotto with fresh tomatoes, grilled shrimp, tabasco and herbs sauce</i>	99
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado) <i>Risotto Sá Moreira (funghi porcini, with mignon steak of mushrooms)</i>	93
Risoto Al Nero di Seppia com polvo grelhado e lula <i>Risotto Al Nero di Seppia with grilled octopus and squid</i>	88
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie <i>Risotto with fresh asparagus, brie cheese and Parma ham</i>	77



PEIXES / FISH

Lombo de bacalhau, Ghadus Morhua com batata, alcachofrinha, ovo de cordona, azeitona, refogado ao azeite extra virgem <i>Ghadus Morhua cod loin with potato, artichoke, olive, quail egg, sautéed with virgin olive oil</i>	103
Robalo fresco grelhado em crosta de amêndoas, brócolis, sauté de pupunha e molho de limão siciliano <i>Grilled seabass with almonds crust, hearts of palm, fresh broccoli and lemon sauce</i>	99
Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli <i>Grilled seafood with green salad from César Tralli</i>	93
Suplemento para troca de guarnição :taxa adicional	22

CARNES / MEAT

600 gr- Bisteca de Angus à Fiorentina com azeite de ervas levemente picante com salada de rúcula com tomate <i>Florentine-Style Steak (600gr) with lighty spiced virgin oil, arugula salad and tomato</i>	111
Costeleta de cordeiro uruguaio com tagliolini ao molho de ervas frescas e alho confitado <i>Uruguayan lamb chop with tagliolini with fresch erbes sauce and garlic candied</i>	105
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e salvia <i>Cordeito palette to the oven tagliolini butter and salvia</i>	104
Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata mini cebola e pancetta <i>Beef short ribs in Chianti wine sauce served with mashed potato, onions and pancetta</i>	99
250 gr- Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos com batata rosti <i>Beef Tenderloin with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes</i>	94
Maialino em três versões, com risoto de parmesão, escarola tostada e cebola caramelizada <i>Little pork in three versions, with parmesan risotto, crispy endive and caramelized onios</i>	87
Coelho assado alla cacciatora com tagliatelle na manteiga e sálvia <i>Rabbit cacciatora and tagliatelle with butter and sage</i>	86



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

Steak tartare com bouquet de folhas, com batata chips	69
<i>Steak tartare with green salad , with potato chips</i>	
1/2 Costeleta de cordeiro uruguaio com tagliolini ao molho de ervas frescas e alho confitado	76
<i>½ Uruguayan lamb chops with tagliolini with fresch erbes sauce and garlic candied</i>	
Suplemento para troca de guarnição :taxa adicional	22

SOBREMESAS / DESSERT

Morango, mascarpone, pistache e suspiro	32
<i>Strawberry, mascarpone, pistachio and meringue</i>	
Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	31
<i>Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream</i>	
Creme brulée aromatizado com fava de baunilha	28
<i>Creme brulee flavored with vanilla</i>	
Galette de tapioca ao mel com sorbet de framboesa (somente no jantar)	33
<i>Honeyed tapioca* galette with raspberry sorbet (dinner only) *Tapioca is a manioc flour</i>	
Fruta da estação	14
<i>Season fruit</i>	
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutela	31
<i>Profiteroles stuffed with Italian mascarpone ice cream with topping from nutella</i>	
Soufflé de chocolate (15 minutos)	33
<i>Chocolate soufflé (15 minutes)</i>	
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit	29
<i>Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger</i>	
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha	33
<i>Lemon petit gateau with vanilla ice cream</i>	



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

Tiramissu	33
<i>Mascarpone cream, cocoa powder and coffee</i>	
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.)	32
<i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)</i>	

CAFÉS / COFFEE & TEA

Chás diversos <i>Teas various</i>	7
Café Espresso Lavazza normal e descafeinado <i>Espresso</i>	7
Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinato)	8
<i>Nespresso coffee (Ristretto, Leggero or decaffeinated)</i>	
Café expresso corretto de grappa Nonino	18
<i>Espresso Corretto Nonino grappa</i>	
Cappuccino	11

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



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]