
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, pão de linguiça, bruschetta de tomate, tapenade de azeitonas pretas, azeite extra virgem e sardella 21

Il nostro couvert individuale contiene: Focaccia del giorno, pane italiano, pane con salsiccia, bruschetta al pomodoro, tapenade di oliva nera, olio di olive e sardella.

Cesta de pães caseiros *Cesto di pane fatto in casa* 13

PARA COMPARTILHAR/ PER CONDIVIDERE

Antepasto Especial (2 pessoas) 68

Antipasto Specialle (per 2 persone)

Antepasto Toscano (2 pessoas) 62

Antipasto toscano (per 2 persone)

Burrata ao pesto com bouquet de folhas 44

Burrata al pesto con bouquet di insalata

Bruschetta de presunto cru italiano , gorgonzola e figo 35

Bruschetta di prosciutto crudo con gorgonzola e fichi

Bruschetta de brie e shitake 32

Bruschetta di brie e shitake

Bruschetta de tomate perinha, rúcula e lascas de grana padano 32

Bruschetta di pomodorino e rucola e scaglie di grana padano

Steak tartare com bouquet de folhas 46

Steak tartare con bouquet di insalata

Prato de queijos com mel trufado 59

Piatto di formaggio misto accompagnato con miele tartufato.



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

MENU ITALIANO

Antipasto : 130

Alcachofrinha grelhada com rúcula, presunto cru italiano e queijo de cabra

Carciofini grigliati con rucola, prosciutto crudo e formaggio di capra

Primo Piatto :

Tagliolini ao pesto genoves , burrata e pinoli tostado

Tagliolini al pesto genovese , burrata e pinoli tostati

Secondo Piatto :

Escalope à Marsala com lascas de grana padano e abobrinha grelhada

Scaloppine al Marsala e scaglie di Grana Padano con zucchine grigliate

Dolce:

Sorbet de limão siciliano

Sorbetto al limone di Sicilia

ENTRADAS / ANTIPASTI

Caprese Due Cuochi 43

Caprese Due Cuochi

Carpaccio de filé com bouquet de folhas , molho de limão siciliano e parmesão em lascas 43

Carpaccio di filetto di manzo con bouquet di insalata , salsa al limone siciliano e scaglie di parmigiano

Burrata quente , tomate confit e pesto genovês 45

Burrata calda, pomodoro confettato e pesto genovese

Capeletti in Brodo 46

Cappelletti in brodo

Polvo grelhado com caponata siciliana e ervas crocantes ao molho balsâmico de Módena e purê de batata 39

Polipo alla griglia con caponata siciliana, erbe croccanti e salsa al balsamico di Modena, con purè di patata

Ravioloni de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, perfumado ao molho de trufa negra 39

Ravioloni ripieni con tuorlo di gallina al burro e salvia, profumati con salsa al tartufo nero

Salada de alcachofrinha com queijo de cabra e mini rúcula 43

Insalata di carciofini con formaggio di capra e mini rucola



Nhoque de semolina com fonduta de taleggio italiano ao bsamico de Modena <i>Gnocchi di semola con fonduta di taleggio italiano al Balsamico di Modena</i>	55
Salada de folhas com champignon fresco, lascas de parmeso e fatias de presunto cru italiano <i>Insalata mista con funghi, scaglie di parmigiano e prosciutto crudo</i>	43
Salmo defumado com mix de folha frescas e carpaccio de rabanete ao molho de limo siciliano e quinoa <i>Salmone affumicato con mix di foglie fresche e carpaccio di ravanelli al limone siciliano e quinoa</i>	45

MASSAS / PASTA

MASSAS FRESCAS / PASTE FRESCHE

Fettuccine de pupunha com abobrinha grelhada, limo siciliano , hortel e farinha de po *prato vegano <i>Fettuccine di cuore di palme, zucchini grigliata, limone siciliano, menta e farina di pane *vegano</i>	63
Tagliolini <i>ao negro de seppia com frutos do mar</i> <i>Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare</i>	96
Tagliolini ao molho de tomate, camares, limo siciliano e rúcula <i>Tagliolini con salsa di pomodoro, gamberetti, limone siciliano e rucola</i>	85
Capellini , lagostins perfumados ao cognac, com molho de tomate fresco e abobrinha <i>Capellini, scampi profumati al cognac con salsa di pomodoro e zucchini</i>	81
Bavete verde com lula e camarão ao pomodoro básico <i>Bavette verdi con calamari e gamberetti al pomodoro basilico</i>	75
Fettuccine com ragu de pato e mix de cogumelos <i>Fettuccine con rag di anatra e funghi freschi</i>	75
Fettuccine de espinafre com ragu de cordeiro e mix de cogumelos <i>Fettuccine di spinaci con rag di agnello e funghi freschi</i>	75
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e farofa de po <i>Fusilli freschi con rag di salsiccia lievemente piccante e molliche di pane</i>	69



Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, molho pesto e orégano fresco 69
Tagliatelle integrali con salsa di pomodoro, ricotta di bufala, salsa di pesto e origano fresco

Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata 61
Lasagna con ragù di costola e porcini, con fonduta di burrata

MASSAS SECAS / PASTE SECCA

Linguine à carbonara (panceta artesanal, queijo pecorino e cebola caramelizada) 68
Linguine alla carbonara (pancetta artigianale, formaggio pecorino e cipolla caramellata)

Penne ao molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano e rúcula, azeite extra virgem 63
Penne al pomodoro e basilico, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, olio vergine di oliva

Pennette alla vodka com pancetta italiana, rúcula e lascas de parmesão 66
Pennette alla vodka con pancetta italiana, rucola e scaglie di parmigiano

Rigatoni gratinado recheado de mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano, gratinado 72
Rigatoni gratinati ripieni di mozzarella di bufala con crema di funghi e prosciutto crudo

NHOQUE / GNOCCHI

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriço 81
Gnocchi di mandioquinha con striscioline di filetto di manzo e funghi freschi al pomodoro e basilico

Nhoque de batata ao molho de tomate e manjeriço com camarões e aspargos 82
Gnocchi di patata alla salsa di pomodoro e basilico con gamberetti e asparagi

Nhoque de batata com molho ao sugo e pecorino trufado 69
Gnocchi di patata al sugo con pecorino tartufato

MASSAS RECHEADAS / PASTE RIPIENE

Ravioli negro recheado de camarão e chutney de manga ao leve creme de curry 85
Ravioli neri ripieni ai gamberi con chutney di mango e salsa al curry

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



Capeletti in brodo <i>Cappelletti in brodo</i>	68
Sofioti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia em fonduta de figo e mel trufado <i>Soffiotti di caprino e noci, in burro e salvia in fonduta di fico e miele tartufato</i>	69
Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas, coberto com presunto cru e rúcula, ao sugo <i>Ravioli ripieni di burrata all'olio di oliva con erbe, coperti con prosciutto crudo e rucola, al sugo</i>	71
Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes <i>Ravioli ripieni di ragu di vitello e spinaci con salsa tartufata e brunoise di legumi</i>	73
Tortellini recheado com espinafre, ricota de búfala e críspi de presunto italiano ao molho de cogumelos, com azeite trufado <i>Tortellini ripieni di spinaci, ricotta di bufala e críspi di prosciutto con salsa di funghi, con olio tartufato</i>	70
Ravioli integral recheado de beringela assada ao molho de tomate fresco e manjeriço com emulsão de grana padano <i>Ravioli integrali ripieni di melanzana arrosto con salsa di pomodoro fresco e basilico con emulsione di grana padano</i>	66

RISOTOS / RISOTTI

Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados, ao molho de ervas <i>Risotto con pomodoro fresco, tabasco e gamberi grigliati, alla salsa di erbe</i>	99
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado) <i>Risotto Sá Moreira, (funghi porcini, funghi misti e scaloppine di filetto di manzo grigliato)</i>	93
Risoto Al Nero di Seppia com polvo grelhado e lula <i>Risotto Al Nero di Seppia con polpo alla griglia e calamaro</i>	88
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie <i>Risotto di asparagi freschi, formaggio brie e prosciutto crudo</i>	77



PEIXES / PESCE

Lombo de bacalhau Ghadus Morhua com batata, alcachofrinha, tomate confitado, ovo de codorna, refogado ao azeite de ervas	103
<i>Lombo di merluzzo Ghadus Morhua con patate, carciofi, pomodoro confit, , uova di quaglia, saltato con olio vergine d'oliva</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, soffritto di cuore di palma alla salsa di limone siciliano</i>	
Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli	93
<i>Grigliata ai frutti di mare con isalata mista di César Tralli</i>	
<i>Suplemento para troca de guarnição :taxa adicional</i>	22

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 rucola e pomodoro</i>	
Costeleta de cordeiro uruguaio com tagliolini ao azeite de ervas frescas e alho confitado	105
<i>Carrè di agnello uruguaiano con tagliolini all' olio di erbe fresche</i>	
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia	104
<i>Palette di agnello al forno con tagliolini 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, cipolline e pancetta</i>	
250g - Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos com batata rösti	94
<i>250g- Cuore di filetto di manzo grigliato, coperto con gorgonzola , salsa di funghi con patata rösti</i>	
Maiolino em três versões, acompanhado de risoto de parmesão, escarola tostada e cebola caramelizada	87
<i>Maiolino, risotto di parmeggiano , scarola tostate, cipolla caramellizzata</i>	
Coelho assado alla cacciatora com tagliatelle na manteiga e sálvia	86
<i>Coniglio alla cacciatora con tagliatelle al burro e salvia</i>	



Steak tartare com bouquet de folhas, com batata chips	69
<i>Steak tartare con bouquet di insalata con patatine</i>	
½ Costeleta de cordeiro uruguaio com tagliolini ao azeite de ervas frescas alho confitado	76
<i>½ Costola di agnello uruguayano con tagliolini all' olio erbe fresche</i>	
Suplemento para troca de guarnição :taxa adicional	22

SOBREMESAS / DESSERTS

Morango, marcarpone, pistache e suspiro	32
<i>Fragola, mascarpone, pistacchio i meringa</i>	
Creme brulée com fava de baunilha	28
<i>Creme brûlée con baccello di vaniglia</i>	
Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	31
<i>Cannoli Due Cuochi con gelato al pistacchio</i>	
Galette de tapioca ao mel com sorbet de framboesa (somente no jantar)	33
<i>Galette di tapioca con miele e gelato artigianale al lampone</i>	
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha	33
<i>Petit gâteau di limone siciliano con gelato alla vaniglia</i>	
Fruta da estação	14
<i>Frutta di stagione</i>	
Profiteroles recheados com sorvete de mascarpone, cobertura de Nutella	31
<i>Profiterole farciti con gelato al mascarpone, sciroppo Nutella</i>	
Soufflé de chocolate (15 min.)	33
<i>Soufflé di cioccolato (15min)</i>	
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit	29
<i>Gelato di cocco artigianale con “baba de moça” e zenzero confittato</i>	
Tiramisú	33
<i>Tiramisù</i>	
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.)	32
<i>Torta calda di mele con caramello e gelato della crema (20min)</i>	



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 Decaffeinato) <i>Caffè nespresso (ristretto, leggero o decaffeinato)</i>	8
Café expresso corretto de grappa “Nonino” <i>Caffè espresso corretto alla grappa “Nonino”</i>	18
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	11

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

A gorjeta aqui sugerida, quando efetivamente concedida, é integralmente direcionada para compor 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]