
COUVERT

O COUVERT É OPCIONAL E SOMENTE SERÁ FORNECIDO MEDIANTE PRÉVIA SOLICITAÇÃO DO CLIENTE.
The couvert is optional and will be served only when requested.

Focaccia do dia, pão italiano, bruschetta de tomate, tapenade de azeitonas pretas e sardella. Valor por pessoa. 21
Focaccia, italian bread, bruschetta, black olive tapenade, basil olive oil and sardella.

Cesta de pães caseiro 13
Basket of homemade bread

PARA COMPARTILHAR / TO SHARE

Antepasto Toscano (2 pessoas) 62
Toscano Appetizer (for 2 persons)

Antepasto Especial (2 pessoas) 68
Special Appetizer (for 2 persons)

Burrata ao pesto com bouquet de folhas 44
Burrata with pesto sauce with bouquet of leaves

Burrata quente, tomate confit e pesto genovês 46
Salad with hot muzzarella burrata, confit tomato and genovese pesto

Steak tartare com bouquet de folhas e batata chips 46
Steak tartare with bouquet of leaves and potato chips

Prato de queijo com mel trufado 59
Cheese plate with truffled honey

ENTRADAS / APPETIZER

Carpaccio de filé com molho de limão siciliano e parmesão em lascas 43
Carpaccio with lemon sicilian sauce and slices of parmesan

Caprese Due Cuochi 45
Buffalo muzzarella, tomato and pesto sauce

Polvo grelhado com caponata siciliana e ervas crocantes ao molho balsâmico de Módena e purê de batata 39
Grilled octopus with sicilian caponata, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes



CONSULTE O GARÇON PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]

ENTRADAS / APPETIZER

Ravioloni 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 gratinado com fonduta de queijo taleggio italiano ao balsâmico de Módena <i>Semolina gnocchi gratin with italian taleggio fonduta to balsamic of Modena</i>	55
Salada mix de folhas com champignon fresco, lascas de parmesão e fatias de presunto cru italiano <i>Salad with mushrooms, slices of parmesan and italian prosciutto</i>	43
Salmão defumado com mix de folhas, 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
Capeletti in Brodo <i>Capeletti in Brodo</i>	46

MASSAS / PASTA

MASSAS FRESCAS / PASTE FRESCHE

Fettuccine de pupunha, com abobrinha 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 plate</i>	63
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e farofa de pão <i>Fresh Fusilli with ragu of sausage calabresa slightly sinful and farofa of bread</i>	69
Fettuccine com ragu de pato com mix de cogumelos frescos <i>Fettuccine with duck ragout and fresh paris mushrooms</i>	75
Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, pesto e orégano <i>Tagliatelle with wholegrain tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano</i>	69
Tagliolini com molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula <i>Tagliolini with tomato sauce, shrimp, lemon and arugula</i>	85
Tagliolini al nero di seppia com frutos do mar <i>Tagliolini al septo nero to the taste of the sea</i>	96



MASSAS SECAS / PASTE SECCA

- Penne com molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano e rúcula ao azeite extra virgem** 63
Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, prosciutto, arugula and olive oil
- Linguine à carbonara (pancetta, queijo pecorino e cebola caramelizada)** 68
Linguini alla carbonara "homemade bacon", with pecorino cheese
- Rigatoni ao forno gratinado, recheado com mozzarella de búfala ao creme de funghi porcini e mix de cogumelos, presunto cru italiano, gratinado** 72
Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of funghi porcini and mushroom mix and raw italian crispy ham

NHOQUE / GNOCCHI

- Nhoque de mandioquinha com lagostim perfumado ao cognac, tomate fresco e abobrinha** 82
Baroa potato gnocchi, lagostin in cognac, fresh tomatoes and zucchini
- Nhoque de batata ao molho de tomate e manjeriçã, camarões e aspargos** 82
Potato gnocchi in pomodoro basil sauce, shrimp and asparagus
- Nhoque com tiras de mignon, cogumelo fresco ao pomodoro basilico** 81
Potato gnocchi with mignon, mushroom, tomato sauce

MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

- Tortellini recheado com espinafre, ricota de búfala e presunto cru italiano ao molho de cogumelos com azeite trufado** 70
Tortellini stuffed with spinach, ricotta and buffalo italian prosciutto in mushroom sauce with truffle oil
- Sofiotti de queijo de cabra, nozes na manteiga e sálvia com fonduta de figo e mel trufado** 69
Goat cheese sofioiti, walnuts with butter, salvia, fig compote and honey truffle
- Ravioli recheado com queijo burrata ao azeite de ervas coberto com presunto cru italiano, rúcula e molho ao sugo** 71
Ravioli with buffalo cheese, olive oil with herbs, prosciutto and arugula
- Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce** 75
Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream
- Ravioli negro recheado de camarão e chutney de manga ao leve creme de curry** 85
Black raviolini with shrimp, mango chutney and light curry cream
- Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre, brunoise de legumes com fonduta de queijo burrata ao molho trufado** 73
Ravioli with veal and spinach, burrata (cheese) cream with truffle.



Ravioli integral recheado de beringela assada ao molho de tomate fresco, mangericão e emulsão de grana padano <i>Ravioli wholegrain stuffed with roasted eggplant to fresh tomato, sauce basil it emulsion off grana padano</i>	66
Lasanha com ragu de costela e cogumelo porcini com fonduta de burrata <i>Lasagna with rib ragù and porcini with fonduta of burrata</i>	61
Cappelletti in brodo <i>Capeletti in brodo</i>	68

RISOTOS / RISOTTO

Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalopinho de mignon) <i>Sá Moreira risotto (funghi porcini, mushrooms mix and grilled tenderloin scallop)</i>	93
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 de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie <i>Risotto with fresh asparagus, italian prosciutto and brie</i>	77
Risoto de bacalhau Gadus Morhua, alho poró crocante e tomate fresco <i>Codus Gadus Morthua risotto, crispy poak and fresh tomato</i>	98
Risoto al nero di seppia com polvo grelhado e lula sauté <i>Risotto al Nero di Seppia with grilled octopus and squid sauté</i>	88

PEIXES / FISH

Frutos do mar grelhado com mix de folhas do César Tralli <i>Grilled seafood with green salad from César Tralli</i>	93
Peixe do dia grelhado com tagliolini negro de tinta de lula ao molho de alcaparras, mini rúcula e tomate confit <i>Grilled fish of the day with squid ink tagliolini with caper sauce, mini arugula and tomato confit</i>	92
Robalo fresco grelhado em crosta de amêndoas, brócolis e sauté de pupunha ao molho de limão siciliano <i>Grilled Seabass with almonds crust, hearts of palm, fresh broccoli and lemon sauce</i>	99
Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batatas, alcachofrinhas tomate confitado, ovo de codorna azeitonas verde regado ao azeite de ervas <i>Cod fish Gadus Morhua with potatoes, artchokes, confit tomato, quail egg, green olive oil sautéed olive oil</i>	103
Additional garnish supplement: additional taxes	22



CARNES E AVES / MEAT AND POULTRY

Maialino em três versões, acompanhado de risoto de parmesão, escarola tostada e cebola caramelizada	87
<i>Little pork in three versions, with parmesan risotto, crispy endive and caramelized onions</i>	
Steak tartare com bouquet de folhas e batata chips	69
<i>Steak tartare with bouquet of leaves and potato chips</i>	
Brasato com polenta cremosa trufada(assado 3horas no vinho Chianti) gratinado com gorgonzola dolce italiano	95
<i>Brasato creamy polenta with truffled (roasted 3 hours in the Chianti wine) gratin with gorgonzola cheese dolce</i>	
600g - Bisteca de Angus à fiorentina com azeite de ervas levemente picante e salada de rúcula e tomate	111
<i>Florentine Style Steak (600gr) with lighty spiced virgin oil, arugula salad and tomato</i>	
Coelho assado alla cacciatora com tagliatelle na manteiga e sálvia	86
<i>Rabbit Cacciatora and Tagliatelle with sage butter</i>	
Costela de boi assada na pancetta curada com purê de mandioquinha ao vinho tinto	99
<i>Braised beef rib in the Italian cured pancetta with mashed cassava wih sauce Marsala</i>	
250g - Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos e batata rosti	94
<i>Beef Tenderloin(250g) gorgonzola cheese, mushrooms sauce and rosti potatoes</i>	
Costeleta de cordeiro grelhada com batata bolinha à moda toscana e amêndoas	105
<i>Grilled lamb chop with potato ball tuscan fashion and almonds slivers</i>	
½ Costeleta de cordeiro grelhada com batata bolinha à moda toscana e amêndoas	76
<i>½ Grilled lamb chop with potato ball tuscan fashion and almonds slivers</i>	
Paleta de cordeiro ao forno com molho do assado e couscous marroquino	104
<i>Palette lamb with barbeque sauce and moroccan couscous</i>	
Costela de javali assada, molho de cogumelo porcini e tagliatelle na manteiga e sálvia ao molho trufado	105
<i>Rack of wild boar roasted with fresh porcini mushrooms sauce and tagliatelle whit butter and salvia truffle</i>	
Additional garnish supplement: additional taxes	22



SOBREMESAS / DESSERTS

Morangos, mascarpone, pistache, suspiro <i>Strawberry, mascarpone, pistachio and meringue</i>	32
Crème brûlée aromatizado com fava de baunilha <i>Crème brûlée flavored with vanilla</i>	28
Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache <i>Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream</i>	31
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha (20 min.) <i>Lemon petit gâteau with vanilla ice cream (20minutes)</i>	33
Petit gâteau de chocolate e avelã, com sorvete de baunilha (20 min.) <i>Chocolate petit gâteau and hazelnut with vanilla ice cream (20minutes)</i>	33
Galette de tapioca ao mel com sorbet de framboesa (somente no jantar/ 20min) <i>Honeyed tapioca* galette with raspberry sorbet (dinner only) *Tapioca is a manioc flour</i>	33
Panna cotta com calda frutas vermelhas <i>Panna cotta with syrup red fruits</i>	30
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone, calda de Nutella <i>Profiteroles with mascarpone ice cream and nutella sauce</i>	31
Sufê de chocolate (15 min.) <i>Chocolate soufflé (15minutes)</i>	33
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit <i>Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger</i>	29
Tiramisú <i>(Mascarpone cream, cocoa powder and coffee)</i>	33
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.) <i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20minutes)</i>	32
Fruta da estação <i>Fruit of the season</i>	14

CAFÉS / COFFEE

Chás diversos / Teas	7
Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinato) <i>Nespresso coffee (Ristretto, Leggero or decaffeinated)</i>	8
Café expresso corretto de grappa “Nonino” <i>Espresso corretto Nonino grappa</i>	18
Cappuccino/ Cappuccino	11

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.

The tip suggested here, when actually granted, is fully targeted to compose the remuneration of employees responsible for the service - direct and indirect- of our clients and the respective labor and social charges, according to the law 13.419/2017 and a specific collective instrument signed with the professional union.



DUE CUOCHI
CUCINA



CONSULTE O GARÇON PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN

[SE BEBER NÃO DIRIJA]