

---

## 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, azeite de manjeriço e sardella. Valor por pessoa. 21  
*Focaccia, italian bread, bruscetta, 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  
(grana padano, Taléggio, Brie, Pecorino, Gorgonzola)  
*Cheese plate with truffled honey (Grana padano, Taleggio, Brie, Pecorino, Gorgozola).*

---

## 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 43  
*Buffalo muzzarella, tomato and pesto sauce*

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



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 gorgonzola e balsâmico Di Moderna <i>Semolina gnocchi gratin with gorgonzola fonduta cheese and 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 grãos <i>Smoked salmon with mix of fresh leaves and carpaccio of radish to the sicilian lemon mound and grains</i>	45
Capeletti in Brodo <i>Capeletti in Brodo</i>	46

---

## MASSAS / PASTA

### MASSAS FRESCAS / PASTE FRESCHE

---

Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e erva-doce <i>Fusilli with spicy sausage pepperoni ragout and fennel</i>	69
Fettuccine com ragu de pato e cogumelos frescos <i>Fettuccine with duck ragout and fresh paris mushrooms</i>	74
Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala e orégano fresco <i>Tagliatelle with wholegrain tomato sauce, buffalo ricotta 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 al sapore di mare <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 alla carbonara “panceta artesanal” com queijo pecorino** 68  
*Linguini alla carbonara “homemade bacon”, with pecorino cheese*
- Rigatoni ao forno gratinado, recheado de mozzarella de búfala ao creme de funghi porcini e mix de cogumelos e presunto cru italiano crocante** 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** 81  
*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 brood</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 tenderloim 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 em nage de vongole, batatas, alcachofrinhas, azeitonas verde regado ao azeite extra-virgem de oliva <i>Cod Gadus Morhua in vongole, potato, baby artichoke and gren olives</i>	103
Additional garnish supplement: additional taxes	22



---

## CARNES E AVES / MEAT AND POULTRY

---

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



---

## SOBREMESAS / DESSERTS

---

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

---

## CAFÉS / COFFEE

---

<b>Chás diversos / Teas</b>	7
<b>Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinato)</b> <i>Nespresso coffe (Ristretto, Leggero or decaffeinated)</i>	8
<b>Café expresso corretto de grappa “Nonino”</b> <i>Espresso corretto Nonino grappa</i>	17
<b>Cappuccino/ Cappuccino</b>	10

Siga Due Cuochi



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