



**DUE CUOCHI**  
CUCINA

## CESTA DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural

R\$ 16

## ENTRADAS

Antepasto Especial (2 pessoas)	R\$ 89
Burrata ao pesto com bouquet de folhas	R\$ 55
Burrata quente, tomate confit e pesto genovês	R\$ 55
Bruschettas mistas (presunto cru italiano, com gorgonzola e figo ou de brie e shitake)	R\$ 49
Polvo grelhado com caponata siciliana, ervas crocantes ao molho balsâmico de Modena com purê de batata	R\$ 62
Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia perfumado ao molho de trufa negra	R\$ 56
Brandade de Bacalhau com fonduta de grana padano, salsa de azeitonas e cebola crocante	R\$ 61
Capeletti in Brodo com azeite trufado	R\$ 62
Croquete de pato com molho ao poivre (6 unidades)	R\$ 56

## SALADA

Caprese Due Cuochi	R\$ 56
Carpaccio de wagyu com mini alcaparras, rúcula selvagem e grana padana	R\$ 72
Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagrete de framboesa	R\$ 58
Salada mediterrânea: Alface romana, ervas frescas, tomate, pepino, azeitonas pretas marinada, cebola roxa, mini pimentão doce e queijo feta	R\$ 58
Steak tartare com mini salada de alface e torradas	R\$ 58
Tartar de Atum com torradas	R\$ 69
Carpaccio de Atum fresco com hortelã, azeite e raspas de limão siciliano	R\$ 72

## MASSAS

### MASSAS FRESCAS

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, molho de pesto e orégano fresco	R\$ 87
Fettucine de pupunha com abobrinha grelhada,*prato vegano limão siciliano, hortelã e farofa de pão	R\$ 80
Tagliatelle com cogumelos selvagens italianos, emulsão de Grana Padano e salsa de tartufo	R\$ 116
Tagliolini com molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula	R\$ 141
Fettucine com ragu de pato confit e mix de cogumelos	R\$ 116
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante, erva doce e farofa de pão	R\$ 82
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata	R\$ 85
Tagliatelle com ragú de cordeiro e mix de cogumelos	R\$ 103

### MASSAS SECAS

Spaghetti à carbonara	R\$ 84
Penne com molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano e rúcula, azeite extra virgem	R\$ 82
Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano	R\$ 99

### NHOQUE

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriço	R\$ 107
Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjeriço	R\$ 119
Nhoque Alla Fontina	R\$ 105
Nhoque Alla Zabaione Tartufato	R\$ 108

### MASSAS RECHEADAS

Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce	R\$ 89
Sofioti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia com compota de figo e mel trufado	R\$ 85
Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate	R\$ 86
Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes	R\$ 95

## RISOTOS

Risoto de camarões grelhados com tomates frescos e tabasco	R\$ 141
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)	R\$ 131
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	R\$ 105

## CARNES / AVES

600 gr- Bisteca à Fiorentina com azeite de ervas levemente picante com salada de rúcula com tomate	R\$ 165
Coração costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, ao molho de alho e ervas	R\$ 165
1/2 Coração de costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada ao molho de alho e ervas	R\$ 116
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia	R\$ 156
250 gr- Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos com batata rosti	R\$ 136
Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebola e pancetta	R\$ 119
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	R\$ 31

## PEIXES

Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, brócolis, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas	R\$ 139
Robalo grelhado em crosta de amêndoas, brócolis, palmito pupunha salteado e molho de limão siciliano	R\$ 139
Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli	R\$ 139
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	R\$ 31

## KIDS

(somente para crianças até 12 anos)

Nhoque de batata ao sugo e mini polpettone	R\$ 56
Peixe do dia grelhado com purê de batata	R\$ 56
Escalope de filé com tagliolini na manteiga	R\$ 56

## SOBREMESAS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	R\$ 38
Creme brulée aromatizado com fava de baunilha	R\$ 36
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutela	R\$ 41
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit	R\$ 34
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha	R\$ 38
Petit gâteau de chocolate com sorvete de baunilha	R\$ 38
Tiramissu	R\$ 41
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.)	R\$ 38
Panna cotta de Baunilha em fava com compota de frutas vermelhas	R\$ 32
Souflé de goiabada com requeijão	R\$ 38
Frutas da estação	R\$ 18

Nossos preços tem validade até: 30/06/2022

Due Cuochi Cidade Jardim - Av. Magalhães Castro, 12.000 - 3ºpiso - Shopping Cidade Jardim - São Paulo/SP - (11) 3758.2731