



DUE CUOCHI
CUCINA

CESTA DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural

R\$ 13

ENTRADAS

Antepasto Especial (2 pessoas)	R\$ 76
Burrata ao pesto com bouquet de folhas	R\$ 48
Burrata quente, tomate confit e pesto genovês	R\$ 48
Bruschettas mistas (presunto cru italiano, com gorgonzola e figo ou de brie e shitake)	R\$ 39
Polvo grelhado com caponata siciliana, rabanete, ervas crocantes ao molho balsâmico de Modena com purê de batata	R\$ 46
Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, perfumado ao molho de trufa negra	R\$ 43
Brandade de Bacalhau com fonduta de grana padano, salsa de azeitonas e cebola crocante	R\$ 50

SALADAS

Caprese Due Cuochi	R\$ 46
Carpaccio de wagyu com mini alcaparras, rúcula selvagem e grana padano	R\$ 60
Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagrete de framboesa	R\$ 53
Salada mediterrânea Alface romana, ervas frescas, tomate, pepino, azeitonas pretas marinada, cebola roxa, mini pimentão doce e queijo feta	R\$ 51

MASSAS

MASSAS FRESCAS

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, molho de pesto e orégano fresco	R\$ 76
Fettucine de pupunha com abobrinha grelhada, limão siciliano, hortelã e farofa de pão ^{*prato vegano}	R\$ 69
Tagliatelle com cogumelos selvagens italianos, emulsão de Grana Padano e salsa de tartufo	R\$ 93
Tagliolini com molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula	R\$ 116
Fettucine com ragu de pato e mix de cogumelos	R\$ 84
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata	R\$ 73
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e farofa de pão	R\$ 75
Tagliatelle com ragú de cordeiro e mix de cogumelos	R\$ 85

MASSAS SECAS

Spaghetti à carbonara	R\$ 72
Penne com molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano e rúcula, azeite extra virgem	R\$ 69
Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano	R\$ 82

NHOQUE

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjericão	R\$ 92
Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjericão	R\$ 98

MASSAS RECHEADAS

Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce	R\$ 82
Sofioti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia com compota de figo e mel trufado	R\$ 75
Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate	R\$ 77

RISOTOS

Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados	R\$ 121
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)	R\$ 108
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	R\$ 88

CARNES

600 gr- Bisteca à Fiorentina com ervas crocantes e azeite de ervas levemente picante com salada de rúcula com tomate	R\$ 141
Coração de costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, aspargos ao molho de alho e ervas	R\$ 136
1/2 Costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, aspargos ao molho de alho e ervas	R\$ 96
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia	R\$ 131
250 gr- Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos com batata rosti	R\$ 114
Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebola e pancetta	R\$ 107

PEIXES

Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas	R\$ 112
Robalo fresco grelhado em crosta de amêndoas, brócolis e sauté de pupunha ao molho de limão siciliano	R\$ 115
Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli	R\$ 109

KIDS

Nhoque de batata ao sugo e mini polpettone	R\$ 44
Peixe do dia grelhado com purê de batata	R\$ 45
Escalope de filé com tagliolini na manteiga	R\$ 45

SOBREMESAS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	R\$ 33
Creme brulée aromatizado com fava de baunilha	R\$ 29
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutella	R\$ 33
Soufflé de chocolate (15 minutos)	R\$ 35
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit	R\$ 30
Tiramissu	R\$ 33
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha	R\$ 34
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.)	R\$ 32
Panna cotta de baunilha em fava com compota de frutas vermelhas	R\$ 30
Frutas da estação	R\$ 14

Nossos preços tem validade até: 30/04/2021