



DUE CUOCHI
C U C I N A

CESTA DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural

R\$ 14

ENTRADAS

Antepasto Especial (2 pessoas)	R\$ 85
Burrata ao pesto com bouquet de folhas	R\$ 50
Burrata quente, tomate confit e pesto genovês	R\$ 50
Bruschettas mistas (presunto cru italiano, com gorgonzola e figo ou de brie e shitake)	R\$ 42
Polvo grelhado com caponata siciliana, ervas crocantes ao molho balsâmico de Modena com purê de batata	R\$ 54
Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia perfumado ao molho de trufa negra	R\$ 52
Brandade de Bacalhau com fonduta de grana padano, salsa de azeitonas e cebola crocante	R\$ 58
Capeletti in Brodo	R\$ 57

SALADA

Caprese Due Cuochi	R\$ 54
Carpaccio de wagyu com mini alcaparras, rúcula selvagem e grana padana	R\$ 63
Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagrete de framboesa	R\$ 56
Salada mediterrânea: Alface romana, ervas frescas, tomate, pepino, azeitonas pretas marinada, cebola roxa, mini pimentão doce e queijo feta	R\$ 54

MASSAS

MASSAS FRESCAS

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, molho de pesto e orégano fresco	R\$ 82
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\$ 108
Tagliolini com molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula	R\$ 130
Fettucine com ragu de pato e mix de cogumelos	R\$ 101
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante, erva doce e farofa de pão	R\$ 79
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata	R\$ 81
Tagliatelle com ragú de cordeiro e mix de cogumelos	R\$ 99

MASSAS SECAS

Spaghetti à carbonara	R\$ 81
Penne com molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano e rúcula, azeite extra virgem	R\$ 77
Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano	R\$ 96

NHOQUE

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriço	R\$ 103
Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjeriço	R\$ 111

MASSAS RECHADAS

Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola doce	R\$ 86
Sofioti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia com compota de figo e mel trufado	R\$ 79
Ravioli recheado com burrata, ao azeite de ervas coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate	R\$ 81
Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes	R\$ 86
Ravioli negro recheado de camarões e chutney de manga ao leve creme de curry	R\$ 102

RISOTOS

Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados	R\$ 138
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)	R\$ 122
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	R\$ 103

CARNES / AVES

600 gr- Bisteca à Fiorentina com azeite de ervas levemente picante com salada de rúcula com tomate	R\$ 161
Coração costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, aspargos ao molho de alho e ervas	R\$ 156
1/2 Coração de costeleta de cordeiro uruguaio com batata gratinada, aspargo ao molho de alho e ervas	R\$ 110
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia	R\$ 146
250 gr- Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos com batata rosti	R\$ 129
Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebola e pancetta	R\$ 113
Costeleta de javali assada, ao molho de cogumelo porcini fresco e tagliatelle na manteiga e sálvia, tartufado	R\$ 145
Faraona ao forno com molho de laranja purê de batata doce e maçã assada	R\$ 149
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	R\$ 26

PEIXES

Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas	R\$ 127
Robalo grelhado em crosta de amêndoas, brócolis, palmito pupunha salteado e molho de limão siciliano	R\$ 131
Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli	R\$ 125
Cauda de lagosta ao presecco com ovas de mujol em ninho de tagliolini	R\$ 140
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	R\$ 26

KIDS

Nhoque de batata ao sugo e mini polpettone	R\$ 51
Peixe do dia grelhado com purê de batata	R\$ 51
Escalope de filé com tagliolini na manteiga	R\$ 51

SOBREMESAS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache	R\$ 35
Creme brulée aromatizado com fava de baunilha	R\$ 30
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutela	R\$ 35
Soufflé de chocolate (15 minutos)	R\$ 37
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit	R\$ 32
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha	R\$ 36
Tiramissu	R\$ 36
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.)	R\$ 35
Frutas da estação	R\$ 16
Panna cotta de Baunilha em fava com compota de frutas vermelhas	R\$ 32

Nossos preços tem validade até: 31/12/2021

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