



DUE CUOCHI
C.U.C.I.N.A

CESTA DE PÃES

Cesta de pães artesanais de fermentação natural

R\$ 13

ENTRADAS

Antepasto Especial (2 pessoas)	R\$ 81
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\$ 51
Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, espinafre perfumado ao molho de trufa negra	R\$ 49
Steak tartare com bouquet de folhas	R\$ 51
Caprese Due Cuochi	R\$ 51
Carpaccio de wagyu com mini alcaparras, rúcula selvagem e grana padano	R\$ 60
Salmão defumado com mix de folhas, rabanetes, quinoa crocante, limão siciliano e creme azedo	R\$ 53
Salada da Nonna Carpaccio de tomate e manga com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras, cebola roxa ao molho pesto	R\$ 49
Polenta Gratinada com Gorgonzola e Salsa Trufada	R\$ 50
Capeletti in Brodo	R\$ 54

MASSAS

MASSAS FRESCAS

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, molho de pesto e orégano fresco	R\$ 78
Fettucine de pupunha com abobrinha grelhada, limão siciliano, hortelã e farofa de pão ^{*prato vegano}	R\$ 76
Tagliatelle com cogumelos selvagens italianos, emulsão de Grana Padano e salsa de tartufo	R\$ 103
Tagliolini com molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula	R\$ 124
Fettucine com ragu de pato e mix de cogumelos	R\$ 96
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante e farofa de pão	R\$ 75
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata	R\$ 81
Fettucine de espinafre com ragu de cordeiro e mix de cogumelos	R\$ 95

MASSAS SECAS

Spaghetti ao pesto, lula e limão siciliano	R\$ 81
Spaghetti à carbonara	R\$ 77
Spaghetti à Oriental ^{*prato vegano} (legumes crocantes, grão de bico ao molho shoyu)	R\$ 55
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\$ 91

NHOQUE

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjeriço	R\$ 98
Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjeriço	R\$ 106

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
Tortelli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes	R\$ 82

RISOTOS

Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados	R\$ 131
Risoto Sá Moreira (funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)	R\$ 116
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	R\$ 98
Risoto cremoso de abóbora com sálvia, cebola crocante e salsa de tartufo ^{*prato vegano}	R\$ 85

CARNES

600 gr- Bisteca à Fiorentina com ervas crocantes e azeite de ervas levemente picante com salada de rúcula com tomate	R\$ 153
Coração de costeleta de cordeiro uruguaio com tagliolini ao molho de ervas frescas e alho confitado	R\$ 149
1/2 Costeleta de cordeiro uruguaio com tagliolini ao molho de ervas frescas e alho confitado	R\$ 105
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia	R\$ 139
250 gr- Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola italiano ao molho de cogumelos com batata rosti	R\$ 123
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	R\$ 25

PEIXES

Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas	R\$ 121
Robalo fresco grelhado em crosta de amêndoas, brócolis e sauté de pupunha ao molho de limão siciliano	R\$ 125
Frutos do mar grelhados com mix de folhas do César Tralli	R\$ 119
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional	R\$ 25

KIDS

Peixe do dia grelhado com purê de batata	R\$ 49
Escalope de filé com tagliolini na manteiga	R\$ 49

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
Petit gâteau de limão siciliano com sorvete de baunilha	R\$ 34
Tiramissu	R\$ 34
Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.)	R\$ 33
Mousse de chocolate belga	R\$ 35
Frutas da estação	R\$ 15

Nossos preços tem validade até: 30/09/2021

Due Cuochi Itaim - Rua Manuel Guedes, 93 - Itaim Bibi - São Paulo/SP - Tel: (11) 3078-8092