PER SPIZZICARE
PARA BELISCAR

CANAPÉ DE STEAK TARTARE (10 unidades) . . . . . **R$ 48,00**
CANAPÉ DE ATUM COM UM TOQUE DE WASABI (10 unidades) . . . . . **R$ 44,00**
CROCCHETTA DE PATO (6 unidades) . . . . . **R$ 46,00**
CROCCHETTA DE BACALHAU (6 unidades) . . . . . **R$ 46,00**
BRUSCHETTA DE SALMÃO COM LIMÃO SICILIANO . . . . . **R$ 52,00**
BRUSCHETTA DE PRESUNTO CRU ITALIANO COM GORGONZOLA E FIGO . . . . . **R$ 52,00**
BRUSCHETTA DE TOMATE E RÚCULA COM QUEIJO FONTINA. . . . . **R$ 49,00**
BRUSCHETTA DE BRIE E SHITAKE . . . . . **R$ 52,00**
ARANCINI (6 unidades) . . . . . **R$ 39,00**
CALAMARI FRITTI (Lulas crocantes) . . . . . **R$ 44,00**
CALAMARI ALLA ROMANA (À provençal com peperoncino) . . . . . **R$ 44,00**

ANTIPASTO
ENTRADAs & SALADAs

ALCACHOFRA ALLA ROMANA . . . . . **R$ 48,00**
BURRATA QUENTE ASSADA . . . . . **R$ 58,00**
SALADA DA NONNA Tomate e manga fatiados com mix de folhas,
mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto . . . . . **R$ 45,00**
RAVIOLINE DE GEMA DE OVO CAIPIRA NA MANTEIGA E SÁLVIA . . . . . **R$ 61,00**
CARPACCIO DE ATUM FRESCO COM HORTELÃ, AZEITE E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO . . . . . **R$ 56,00**
CAPRESE DA TRATTORIA . . . . . **R$ 55,00**
CARPACCIO DE FILÉ COM MINI ALCAPARRAS, RÚCULA SELVAGEM E GRANA PADANO . . . . . **R$ 59,00**
CAPPELLETTI IN BRODO COM AZEITE TRUFADO . . . . . **R$ 65,00**
STEAK TARTARE DE FILÉ COM BOUQUET DE FOLHAS OU FRITAS . . . . . **R$ 59,00**
STEAK TARTARE DE ATUM COM BOUQUET DE FOLHAS . . . . . **R$ 56,00**
POLENTA CREMOSA GRATINADA COM GORGONZOLA DOLCE E PORCINI FRESCO . . . . . **R$ 48,00**

MENU EXECUTIVO R$75,00
de segunda à sexta de 12:00 ás 15:00 (exceto feriados)

SALADA + PRATO + DOCE DO DIA

DUE CUOCHI
TRATTORIA

TODOS OS DIAS:

- **ESCALOPE DE FILÉ COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA**
- **PEIXE DO DIA COM LEGUMES**
- **PENNE COM RAGÚ DE LINGUIÇA LEVEMENTE PICANTE**
- **RAVIOLI DE RICOTA AO MOLHO POMODORO**
- **NHOQUE DE BATATA COM RAGÚ DE ALCATRA**
- **SPAGUETTI COM LULA AO MOLHO PESTO**

SEGUNDA
TORTELLI DE VITELLO AO MOLHO DO PRÓPRIO ASSADO

TERÇA
FETTUCCINE COM RAGÚ DE PATO E MIX DE COGUMELOS

QUARTA
POLPETONI COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SALVIA

QUINTA
PICADINHO

SEXTA
CABRITO ASSADO COM BATATAS CORADAS, BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO

Este estabelecimento, com base em norma coletiva, sugere aos seus clientes gorjetas, que não são compulsórias. As gorjetas sugeridas 13%, quando efetivamente concedidas, são integralmente direcionadas para compor a remuneração dos colaboradores responsáveis pelo atendimento direto e indireto - de nossos clientes e aos respectivos encargos trabalhistas e sociais (dentro da folha de pagamento), de acordo com a Lei Federal 12.419/2017 e Instrumento Coletivo específico assinado pelo Sindicato Profissional. O cliente não é obrigado a conceder gorjeta.

massas & risottos

PAPPARDELLE COM RAGÙ DE CORDEIRO E MIX DE COGUMELOS ..... **R$ 88,00**
TAGLIATELLI COM RAGÙ DE PATO E MIX DE COGUMELOS ..... **R$ 89,00**
PICI COM RAGÙ DE LINGUIÇA, LEVEMENTE PICANTE ..... **R$ 72,00**
LASANHA A MODA DA CASA Ragu de alcatra, espinafre e tomate, gratinada ao gorgonzola e massa crepe ..... **R$ 79,00**
NHOQUE COM RAGÙ DE ALCATRA ..... **R$ 72,00**
NHOQUE FONTINA ..... **R$ 78,00**
SPAGHETTI À NAPOLITANA Tomate e rúcula, molho pesto e parmesão ..... **R$ 75,00**
SPAGHETTI À CARBONARA ..... **R$ 78,00**
LINGUINE ALL'AMATRICIANA ..... **R$ 78,00**
LINGUINE AL MARE ..... **R$118,00**
TORTELLI RECHEADO COM RICOTA COM SALSA DE TRUFA AO MOLHO TRIPLO BURRO ..... **R$ 81,00**
RAVIOLI DE MAÇA VERDE E SHIMEJI AO LEVE CREME DE GORGONZOLA DOLCE ..... **R$ 82,00**
TORTELLI DI VITELLO E ESPINAFRE AO MOLHO TRUFADO COM BRUNOISE DE LEGUMES ..... **R$ 81,00**
RAVIOLI RECHEADO COM BURRATA, AO AZEITE DE ERVAS, COBERTO COM PRESUNTO CRU E RÚCULA, AO MOLHO DE TOMATE ..... **R$ 81,00**
RISOTTO CINQUE TERRE Camarão, pesto e rúcula ..... **R$126,00**
RISOTTO DE ASPARGOS FRESCOS, PRESUNTO CRU ITALIANO E BRIE ..... **R$ 88,00**
TAGLIOLINI COM MOLHO DE TOMATE, CAMARÕES, LIMÃO SICILIANO E RÚCULA ..... **R$159,00**
RIGATONI RECHEADO COM MOZZARELLA DE BÚFALA GRATINADO, COM CREME DE COGUMELOS E PRESUNTO CRU ITALIANO ..... **R$ 82,00**
TORTELLI DE QUEIJO DE CABRA E NOZES, NA MANTEIGA E SALVIA, COM COMPOTA DE FIGO E MEL TRUFADO ..... **R$ 81,00**
FETTUCCINE DE LEGUMES Palmito, abobrinha e cenoura ..... **R$ 78,00**

PEIXES & CARNES

POLVO GRELHADO COM CAPONATA SICILIANA, RABANETE, ERVAS CROCANTES AO MOLHO BALSÂMICO DE MODENA COM PURÊ DE BATATA ..... **R$125,00**
ROBALO COM CROSTA DE AMÊNDOAS E TAGLIATELLE DE LEGUMES AO MOLHO DE LARANJA ..... **R$144,00**
LOMBO DE BACALHAU GADUS MORHUA COM BATATA, ALCACHOFRINHA, TOMATE CONFITADO, OVO DE CODORNA, AZEITONAS E AZEITE DE ERVAS ..... **R$146,00**
COELHO ASSADO NO PRÓPRIO MOLHO, COM POLENTA CREMOSA ..... **R$126,00**
COSTELETA DE CORDEIRO COM BATATA ROSTI ..... **R$135,00**
PALETA DE CORDEIRO COM BATATA BOLINHA E BRÓCOLIS ..... **R$119,00**
FILÉ ALLA PARMEGIANA COM TAGLIOLINI ..... **R$ 89,00**
FILETTO AL PEPE COM TAGLIOLINI NA MANTEIGA E SÁLVIA ..... **R$ 98,00**
BIFE DE CHORIZO COM RISOTTO DE PARMESÃO ..... **R$ 93,00**

***SUPLEMENTO PARA TROCA DE GUARNIÇÃO: Taxa Adicional** ..... **R$ 33,00**

PER BAMBINI
(para crianças até 12 anos)

ESCALOPE BAMBINO ..... **R$ 48,00**
PASTA BAMBINO ..... **R$ 42,00**

DOLCI
sobremesas

CANNOLI DUE CUOCHI COM SORVETE DE PISTACHE ..... **R$ 39,00**
PERA CROCANTE COM SORVETE DE CREME ..... **R$ 42,00**
PANNA COTTA DE BAUNILHA COM FAVA E COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS ..... **R$ 32,00**
FRUTA DA ESTAÇÃO ..... **R$ 23,00**
CREMA CARAMELO ..... **R$ 28,00**
TORTA TATIN ..... **R$ 39,00**
TIRAMISÙ ..... **R$ 44,00**
CRÈME BRÛLÉE ..... **R$ 39,00**
PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE ..... **R$ 39,00**

DUE CUOCHI
TRATTORIA

Siga Due Cuochi
www.facebook.com/duecuochi
@duecuochi

(SE BEBER NÃO DIRIJA)

CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM