
CESTA DE PÃES / BREAD BASKET

Cesta de pães artesanais de fermentação natural (serve de 2 à 4 pessoas) R\$ 29
Basket homemade breads of natural fermentation (serves 2 to 4 people)

Couvert (Cesta de pães, presunto de parma e duo de pimentão em conserva) R\$ 59
Basket of bread, parma ham and duo of pickled peppers

ENTRADAS / APPETIZER

Antepasto Especial (serve 2 pessoas) R\$ 136

Burrata ao pesto com bouquet de folhas e cesta de torradas R\$ 75
Burrata with pesto sauce and green salad and basket of toast

Burrata quente, tomate confit e pesto genovês com torrada ao azeite R\$ 78
Hot burrata with confit tomato and genovese pesto with olive oil toast

Bruschettas R\$ 72
(Presunto cru italiano, gorgonzola e figo, ou de brie e shiitake)
Parma ham with gorgonzola cheese and fig, or brie and shiitake

Polvo grelhado com caponata siciliana, rabanete e ervas crocantes ao molho balsâmico de modena com purê de batata R\$ 95
Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes

Raviolini de gema de ovo caipira na manteiga e sálvia, perfumado ao molho de trufa negra com torrada ao azeite R\$ 81
Raviolini with egg yolk caipira in butter and sage, scented with black truffle sauce with olive oil toast

Brandade de bacalhau com fondua de grana padano, salsa de azeitonas e cebola crocante R\$ 92
Cod brandade with grana padano fondue, olive parsley and crispy onion

Capelletti in brodo com azeite trufado R\$ 89
Capeletti in Brodo with truffle oil

Croquete de pato com molho "au poivre" (6 unidades) R\$ 73
Duck croquette with poivre sauce (6 pieces)



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter

SALADA / SALAD

Caprese Due Cuochi <i>Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce</i>	R\$ 72
Carpaccio com mini alcaparras, rúcula selvagem e grana padano e cesta de torradas R\$ 89 <i>Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket of toast</i>	
Salada de folhas com queijo de cabra, gomos de laranja e nozes caramelizadas ao vinagre framboesa <i>Green salad whit goat cheese, orange, caramelized walnuts, raspberry vinegar</i>	R\$ 81
Salada mediterranea (Alface romana, ervas frescas, tomate, pepino, azeitonas pretas marinada, cebola roxa, mini pimentão e queijo feta e torrada ao azeite) <i>Mediterranean Salad</i> <i>(Romaine lettuce, fresh herbs, tomato, cucumber, marinated black olives, red onion, mini sweet peppers and feta cheese and toast with olive oil)</i>	R\$ 69
Steak tartare com bouquet de folhas com cesta de torradas <i>Steak tartare with green salad with toast basket</i>	R\$ 79
Crudo de atum com torradas <i>Crudo tartar with toast</i>	R\$ 78
Carpaccio de atum fresco com hortelã, azeite e raspas de limão siciliano com cesta de torradas <i>Fresh tuna carpaccio with mint, olive oil and lemon zest with toast basket</i>	R\$ 85



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÜTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter

MASSAS / PASTA

MASSAS FRESCAS / FRESH PASTE

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, ao pesto e orégano fresco <i>Wholemeal tagliatelle in tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano</i>	R\$ 99
Spaguetti de legumes (Abobrinha, cenoura e pupunha com mix de cogumelos) <i>Vegetable Spaghetti (Zucchini, carrots and pupunha with Mushroom Mix)</i>	R\$ 92
Tagliatelle com cogumelos selvagens italianos, emulsão de grana padano e salsa de tartufo <i>Tagliatelli with italian wild mushrooms, grana padano emulsion and truffle parsley</i>	R\$ 135
Tagliolini com molho de tomate, camarões, limão siciliano e rúcula com azeite de ervas <i>Tagliolini with tomato sauce, prawns, sicilian lemon and arugula</i>	R\$ 194
Fettuccine com ragu de pato confit e mix de cogumelos <i>Fettuccine with duck confit ragu and mushroom mix</i>	R\$ 144
Fusilli fresco com ragu de calabresa levemente picante, erva doce e farofa de pão <i>Fresh fusilli with slightly spicy pepperoni ragu, fennel and bread crumbs</i>	R\$ 99
Lasanha com ragu de costela e porcini, com fonduta de burrata <i>Lasagna with rib ragu and porcini with burrata fonduta</i>	R\$ 104
Tagliatelle com ragu de cordeiro e mix de cogumelos <i>Tagliatelli with lamb ragu and mushrooms mix</i>	R\$ 143



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter



[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

MASSAS SECAS / DRIED PASTA

Spaghetti à carbonara

R\$ 99

Spaghetti carbonara

Penne com molho de tomate, mozzarella de búfala, presunto cru italiano, rúcula e azeite de oliva extra virgem

R\$ 104

Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, italian raw ham, arugula and extra virgin olive oil

Rigatoni gratinado, recheado com mozzarella de búfala, ao creme de cogumelos e presunto cru italiano

R\$ 120

Rigatoni au gratin, stuffed with buffalo mozzarella, with mushroom cream and raw italian ham

MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

Ravioli de maçã verde e shimeji ao leve creme de gorgonzola dolce

R\$ 109

Green apple and shimeji ravioli with light gorgonzola dolce cream

Sofiotti de queijo de cabra e nozes, na manteiga e sálvia com compota de figo e mel trufado

R\$ 112

Sofiotti with goat cheese and walnuts, in butter and sage with fig compote and truffle honey

Ravioli recheado com burrata ao azeite de ervas, coberto com presunto cru e rúcula, ao molho de tomate

R\$ 104

Ravioli stuffed with burrata, with herb oil topped with raw ham and arugula, in tomato sauce

Ravioli recheado com ragu de vitelo e espinafre ao molho trufado com brunoise de legumes

R\$ 114

Ravioli stuffed with veal ragout and spinach in truffle sauce with vegetable brunoise



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter



NHOQUE / GNOCHI

Nhoque de mandioquinha com tirinhas de mignon e cogumelo fresco ao tomate e manjericão	R\$ 129
<i>Little manioc gnocchi with mignon strips and fresh mushroom with tomato and basil</i>	
Nhoque de batata com camarões e aspargos ao molho de tomate e manjericão	R\$ 158
<i>Potato gnocchi with prawns and asparagus tomato and basil sauce</i>	
Nhoque alla fontina	R\$ 126
<i>Gnocchi Alla Fontina</i>	
Nhoque alla zabaione tartufato	R\$ 135
<i>Gnocchi Alla Zabaione Tartufato</i>	

RISOTOS / RISOTTO

Risoto com tomate fresco, tabasco e camarões grelhados	R\$ 192
<i>Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco</i>	
Risoto Sá Moreira	R\$ 164
(Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)	
<i>Risotto Sá Moreira</i>	
<i>(funghi porcini, and mushrooms and grilled tenderloin scallop)</i>	
Risoto de aspargos frescos, presunto cru italiano e brie	R\$ 132
<i>Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto</i>	
Risoto com frutos do mar	R\$ 198
<i>Risotto with seafood</i>	



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options



[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter

PEIXES / FISH

Lombo de bacalhau Gadus Morhua com batata, alcachofrinha, brócolis, tomate confitado, ovo de codorna, azeitonas e azeite de ervas R\$ 182

Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, broccoli, confit tomato, quail egg, olives and olive and herbal oil

Robalo grelhado em crosta de amêndoas, brócolis, palmito pupunha salteado R\$ 175

Grilled seabass in an almonds crust, broccoli, sautéed palm heart and sicilian lemon sauce

Frutos do mar grelhados com mix de cogumelos, espargos e palmito R\$ 198

Grilled seafood with a mix of mushrooms, asparagus and hearts of palm

SUPLEMENTO PARA TROCA DE GUARNIÇÃO / SUPPLEMENT FOR GARMENT EXCHANGE

Risoto de parmesão R\$ 45
Parmesan risotto

Risoto de funghi porcini R\$ 70
Risotto with funghi porcini

Risoto de açafrão R\$ 68
Saffron risotto

Salsa de trufas R\$ 48
Truffle parsley

Batata rösti R\$ 33
Rösti potato

Aspargos com palmito R\$ 48
Asparagus and hearts of Palm



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter

CARNES / MEAT

600g - Bisteca à fiorentina com ervas crocantes, levemente picante e salada de rúcula com tomate (1/2 pessoas)	R\$ 244
<i>Florentine-Style Steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad and tomato</i>	
Costeleta de cordeiro uruguai com batata gratinada, alho frito e ervas	R\$ 225
<i>Uruguayan lamb chop with gratin potatoes, fried garlic and herbs</i>	
Paleta de cordeiro ao forno com tagliolini na manteiga e sálvia	R\$ 196
<i>Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage</i>	
250g - Coração de filé grelhado, coberto com gorgonzola ao molho de cogumelos com batata rösti	R\$ 178
<i>Beef Tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce whit rösti potatoes</i>	
Costela de boi assada ao vinho chianti com purê de batata, mini cebola e pancetta	R\$ 165
<i>Beef rib roasted in chianti wine with mashed potatoes, mini onion and pancetta</i>	
Coelho assado ao próprio molho com tagliolini, na manteiga e sálvia	R\$ 164
<i>Roasted rabbit in its own sauce with tagliolini, butter and sage</i>	
Filé "au poivre" com taglioline na manteiga	R\$ 168
<i>Filet "au poivre" with taglioline, in butter</i>	
Ossobuco de vitela com risoto à milanês	R\$ 176
<i>Veal ossobuco with saffron risotto</i>	



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

SOBREMESAS / DESSERTS

Cannoli Due Cuochi com sorvete de pistache <i>Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream</i>	R\$ 48
Creme brûlée aromatizado com fava de baunilha <i>Creme brûlée flavored with vanilla bean</i>	R\$ 44
Profiteroles recheado com sorvete de mascarpone italiano com cobertura de nutella <i>Profiteroles stuffed with ice cream italian mascarpone with nutella topping</i>	R\$ 49
Sorvete de coco caseiro com baba de moça e gengibre confit <i>Homemade Coconut ice cream with girl's baba and ginger confit</i>	R\$ 44
Petit gateau de limão siciliano com sorvete de creme (20 min.) <i>Lemon petit gâteau with vanilla ice cream (20 min.)</i>	R\$ 51
Petit gateau de chocolate com sorvete de creme (20 min.) <i>Chocolate petit gâteau with vanilla ice cream (20 min.)</i>	R\$ 50
Tiramisù	R\$ 48
New Torta quente de maçã com calda de caramelo e sorvete de creme (20 min.) <i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 50
Panna cotta com fava de baunilha e compota de frutas vermelhas <i>Panna cotta in vanilla bean And red fruit compote</i>	R\$ 40
Soufflé de goiabada com queijo cottage <i>Guava souffle with cottage cheese</i>	R\$ 45
Soufflé de chocolate (15 min.) <i>Souffle chocolate (15 min.)</i>	R\$ 50
Frutas da estação <i>Season fruit</i>	R\$ 26



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter

CRIANÇAS / KIDS

Nhoque de batata ao sugo e mini polpettone <i>Potato gnocchi with tomato sauce and Mini Polpettone</i>	R\$ 72
Peixe do dia grelhado com purê de batata <i>Grilled fish of the day with mashed potatos</i>	R\$ 75
Escalope de filé com tagliolini na manteiga <i>Filet scalope with tagliolini in butter</i>	R\$ 80

Siga Due Cuochi



www.facebook.com/duecuochi



@duecuochi

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.

Nossos preços tem validade até: 31/12/2025

Our prices are valid: 31/12/2025



CONSULTE O GARÇOM PARA OPÇÕES DE MASSAS SEM GLÚTEN
Ask the waiter about gluten free pasta options

[SE BEBER NÃO DIRIJA]
[Don't drink and drive]

PREZADO CLIENTE EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA AVISE O GARÇOM
Dear costumer if you are food alergic please notice the waiter