

---

## CESTA DE PÃES / *BREAD BASKET*

---

**Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural (2 Pessoas)**

**R\$ 29**

*Basket homemade breads of natural fermentation (for 2 persons)*

---

## ENTRADAS / *APPETIZER*

---

**Antepasto Especial (2 Pessoas)**

**R\$ 136**

*Special appetizer (for 2 persons)*

**Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas**

**R\$ 75**

*Burrata with pesto sauce and green salad and basket of toast*

**Bruschettas Mistas**

**R\$ 72**

*(Presunto cru italiano, gorgonzola e figo ou de brie e shitake)*

*Parma ham with gorgonzola cheese and fig or brie and shitake*

**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*

**Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas**

**R\$ 76**

*Steak tartare with green salad and basket of toast*

**Caprese Due Cuochi**

**R\$ 68**

*Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce*

**Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao**

**R\$ 85**

**Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata**

*Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of modena and mashed potatoes*

**Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia,**

**R\$ 74**

**Espinafre Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite**

*Raviolini egg yolk in butter, spinach, sage and black truffle sauce and toast with olive oil*

**Capeletti In Brodo com Azeite Trufado**

**R\$ 89**

*Capeletti in brodo with truffle oil*

**Carpaccio de Filé Mignon com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano e Cesta de Torradas**

**R\$ 85**

*Filet mignon carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket of toast*

**Salada Mix de Folhas com Champignon Fresco, Lascas de Parmesão e**

**R\$ 78**

**Fatias de Presunto Cru Italiano**

*Salad with mushrooms, slices of parmesan and italian prosciutto*

**Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada**

**R\$ 76**

*Gratinated polenta with gorgonzola, mushrooms and tartufo parsley*

**Salada da Nonna**

**R\$ 78**

*(Carpaccio de tomate e manga com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)*

*Nonna's salad*

*(Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce)*



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 customer if you are food allergic please notice the waiter



**DUE CUOCHI**  
CUCINA

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

---

## MASSAS / PASTA

---

### MASSAS FRESCAS / FRESH PASTE

**Tagliatelli Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala, Molho ao Pesto e Orégano Fresco** R\$ 99

*Wholegrain tagliatelle tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano*

**Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão** \*prato vegano R\$ 89

*Heart of palm pupunha in fettuccine with grilled zucchini sicilian lemon, mint a crumbs of bread*  
\* vegan

**Spaghetti de Legumes Abobrinha, Cenoura e Pupunha com Mix de Cogumelos** R\$ 92

*Vegetable spaghetti zucchini, carrot and peach palm with mixed mushroom*

**Tagliatelli com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa** R\$ 132

*Tagliatelli with italian mushrooms emulsion of Grana Padano and tartufo sauce*

**Tagliolini com Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula** R\$ 184

*Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula*

**Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos** R\$ 144

*Fettuccine with duck ragu and mushrooms*

**Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão** R\$ 95

*Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu a crumbs of bread*

**Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata** R\$ 102

*Lasagna with rib ragu and porcini with fonduta of burrata*

**Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos** R\$ 143

*Fettuccine spinach with lamb ragu and a blend of mushrooms*

### MASSAS SECAS / DRIED PASTA

**Spaghetti ao Pesto, Lula, Polvo e Limão Siciliano** R\$ 99

*Spaghetti with pesto, squid, octopus and lemon*

**Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes** R\$ 97

*Spaghetti carbonara with crispy onion*

**Penne com Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite de Ervas** R\$ 104

*Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil*

**Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano** R\$ 118

*Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of mushrooms mix and raw crispy ham*



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 customer if you are food allergic please notice the waiter



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

## MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

<b>Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola Dolce</b>	<b>R\$ 108</b>
<i>Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream</i>	
<b>Sofioti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia com Fonduta de Figo e Mel Trufado</b>	<b>R\$ 112</b>
<i>Goat cheese sofioiti, walnuts with butter, sage, fig compote and honey truffle</i>	
<b>Ravioli Recheado com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Molho de Tomate</b>	<b>R\$ 104</b>
<i>Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce</i>	
<b>Tortelli Recheado com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes</b>	<b>R\$ 114</b>
<i>Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brunoise with truffled sauce</i>	

---

## NHOQUE / GNOCCHI

---

<b>Nhoque de Mandioquinha com Tirinhas de Mignon e Cogumelos Frescos ao Tomate e Manjeriçã</b>	<b>R\$ 125</b>
<i>Mandioquinha gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil</i>	
<b>Nhoque de Batata com Camarões e Aspargos ao Molho de Tomate e Manjeriçã</b>	<b>R\$ 158</b>
<i>Potato gnocchi with basil tomato sauce, prawns and asparagus</i>	

---

## RISOTOS / RISOTTO

---

<b>Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados</b>	<b>R\$ 188</b>
<i>Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco</i>	
<b>Risoto Sá Moreira</b>	<b>R\$ 164</b>
<i>(Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)</i>	
<i>Risotto Sá Moreira</i>	
<i>(funghi porcini, and mushrooms and grilled tenderloin scallop)</i>	
<b>Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie</b>	<b>R\$ 130</b>
<i>Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto</i>	
<b>Risoto Cremoso de Abóbora com Sálvia, Cebola Crocante e Salsa de Tartufo</b>	<b>R\$ 89</b>
<i>Creamy pumpkin risotto with sage, crispy onion and tartufo parsley</i>	

\*prato vegano

\*vegan



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 customer if you are food allergic please notice the waiter



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

---

## PEIXES / *FISH*

---

**Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, R\$ 174**

**Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas**

*Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, tomato confit, quail egg, olives and olive oil of herbs*

**Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha R\$ 173**

**ao Molho de Limão Siciliano**

*Grilled seabass and almonds crust, broccoli and palm pupunha sauteed and sicilian lemon sauce*

**Peixe do Dia Grelhado com Spaghetti de Legumes R\$ 97**

*(Abobrinha, cenoura e pupunha)*

*Grilled fish of the day with vegetable spaghetti  
(zucchini, carrots and peach palm)*

**Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional R\$ 50**

*Supplement for garment exchange: additional fee*

---

## CARNES / *MEAT*

---

**600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes e Azeite de Ervas Levemente R\$ 210**

**Picante e Salada de Rúcula com Tomate**

*Florentine-style steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad with tomato*

**Costeleta de Cordeiro Uruguaio com Tagliolini ao Molho de R\$ 212**

**Ervas Frescas e Alho Confitado**

*Uruguayan lamb chop with tagliolini with fresch herbs sauce and garlic candied*

**Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia R\$ 195**

*Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage*

**250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de R\$ 174**

**Cogumelos com Batata Rösti**

*Beef tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes*

**Stinco de Vitelo com Risoto Parmesão R\$ 164**

*Veal stew with parmesan risotto*

**Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional R\$ 50**

*Supplement for garment exchange : additional fee*



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 allergic please notice the waiter



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

---

## CRIANÇAS / *KIDS*

---

<b>Nhoque de Batata ao Sugo e Mini Polpettone</b> <i>Potato gnocchi with tomato sauce</i>	R\$ 72
<b>Peixe do Dia Grelhado com Purê de Batata</b> <i>Grilled fish and mashed potatoes</i>	R\$ 75
<b>Escalope de Filé com Tagliolini na Manteiga</b> <i>Filet scalope with tagliolini in butter</i>	R\$ 80

---

## SOBREMESAS / *DESSERTS*

---

<b>Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache</b> <i>Due cuochi cannoli with pistachio ice cream</i>	R\$ 48
<b>Creme Brulée Aromatizado com Fava de Baunilha</b> <i>Creme brulee flavored with vanilla</i>	R\$ 44
<b>Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone com Cobertura de Nutella</b> <i>Profiteroles stuffed with mascarpone ice cream with topping from nutella</i>	R\$ 49
<b>Soufflé de Chocolate (15 min.)</b> <i>Chocolate soufflé (15 minutes)</i>	R\$ 50
<b>Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit</b> <i>Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger</i>	R\$ 44
<b>Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha (20 min.)</b> <i>Lemon petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 51
<b>Tiramisú</b> <i>Mascarpone cream, cocoa powder and coffee</i>	R\$ 48
<b>Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme (20 min.)</b> <i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 50
<b>Frutas da Estação</b> <i>Season fruit</i>	R\$ 26
<b>Panna Cotta com Calda Frutas Vermelhas</b> <i>Panna cotta with syrup red fruit</i>	R\$ 40
<b>Petit Gâteau de Chocolate e Avelã, com Sorvete de Baunilha (20 min.)</b> <i>Chocolate petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)</i>	R\$ 51
<b>Torta de Chocolate 2 Mousses</b> <i>Chocolate tart 2 mousses</i>	R\$ 38



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 customer if you are food allergic please notice the waiter



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

---

## CAFÉS / COFFEE & TEA

---

<b>Chás Diversos</b> <i>Teas various</i>	R\$ 10
<b>Café Espresso 3 Corações</b> <i>Espresso</i>	R\$ 9
<b>Café Nespresso (ristretto, Leggero ou Decaffeinato)</b> <i>Nespresso coffee (ristretto, leggero or decaffeinated)</i>	R\$ 11
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	R\$ 17

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: 31/03/2025

Our prices are valid: 31/03/2025



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 customer if you are food allergic please notice the waiter

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