

---

## CESTA DE PÃES / BREAD BASKET

---

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural (2 a 4 pessoas)

*Basket homemade breads of natural fermentation (for 2 or 4 persons)*

Couvert Completo, Nossa Cesta de Pães Artesanais e um Trio de Pastas

*Basket of naturally fermented artisanal cloths and trio of patê*

---

## ENTRADAS / APPETIZER

---

Antepasto Especial (2 pessoas)

*Special Appetizer (for 2 persons)*

Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas

*Burrata with pesto sauce and green salad and basket breads*

Bruschetta de Tomate

*Tomato and Basil Bruschetta, with Parmesan Shavings*

Bruschetta Mistas

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

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

Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês com Torrada ao Azeite

*Hot burrata with confit tomato and genovese pesto and toast in olive oil*

Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas

*Steak tartare with green salad and basket breads*

Caprese Due Cuochi

*Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce*

Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao

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,

Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite

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

Capeletti in Brodo com Azeite Trufado

*Capeletti in Brodo with truffle oil*

Carpaccio com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano e

Cesta de Torradas

*Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket breads*

Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada

*Gratinated polenta with gorgonzola, mushrooms and tartufo parsely*

Salada da Nonna

(Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)

*Grandma salad*

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

Salmão Defumado com Mix de Folhas, Rabanetes, Quinoa Crocante,

Limão Siciliano e Creme Azedo

*Smoked salmon with mix lettuce and radishes, crispy quinoa, sicilian lemon and sour cream*



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

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

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

# MASSAS / PASTA

## MASSAS FRESCAS / FRESH PASTA

Tagliatelle Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala e Molho Pesto

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

Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão

\*prato vegano

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

\* vegan

Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa

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

Tagliolini ao Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula

*Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula*

Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos

*Fettucine with duck ragu and mushrooms*

Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão

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

Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata

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

Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos

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

## MASSAS SECAS / DRIED PASTA

Spaghetti Alla Carbonara

*Spaghetti carbonara*

Spaghetti à Napolitana

*Neapolitan spaghetti*

Spaghetti All'Arrabbiata

*Spaghetti alla arrabbiata*

Spaghetti Caccio e Pepe

*Spaghetti Caccio & Pepe*

Spaghetti All'Amatriciana

*Spaghetti All'Amatriciana*

Spaghetti ao Pesto, Lula e Limão Siciliano

*Spaghetti with pesto, squid and lemon*

Linguíni ao Pesto com Queijo de Cabra, Raspa de Limão Siciliano e Manjericão

*Pesto Linguini with goat cheese, lemon zest and basil*

Penne ao Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano,

Rúcula e Azeite Extra Virgem de Ervas

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

Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano

*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

[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 RECHEADAS / STUFFED PASTA

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola  
*Ravioli of green apple and shimeji with gorgonzola cream*

Sofrötti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia em Fonduta de Figo e Mel Trufado

*Goat cheese sofriotti, walnuts with butter, sage, fig fonduta and honey truffle*

Ravioli Rechado com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Sugo

*Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce*

Tortelli Rechado com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes

*Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brounoise with truffled sauce*

---

## NHOQUE / GNOCCHE

---

Nhoque de Mandioquinha com Tirinhas de Mignon e Cogumelos Frescos ao Tomate e Manjericão

*Mandioquinha gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil*

Nhoque de Batata com Camarões e Aspargos ao Molho de Tomate e Manjericão  
*Potato gnocchi with basil tomato sauce, prawns and asparagus*

---

## RISOTOS / RISOTTO

---

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados

*Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco*

Risoto Sá Moreira

(Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)

*Risotto Sá Moreira*

*(funghi porcini, mushrooms mix and grilled tenderloin)*

Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie

*Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto*

---

## PEIXES / FISH

---

Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, 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 ao Molho de Limão Siciliano

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

Frutos do Mar Grelhados com Mix de Cogumelos, Aspargos e Palmitos

*Grilled seafood with mushrooms, asparagus and hearts of palm*

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional

*Supplement for garment exchange: additional fee*



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

*Florentine-Style Steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad the tomato*

Costeleta de Cordeiro Uruguai com Tagliolini ao Molho de  
Ervas Frescas e Alho Confitado

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

Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia  
*Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage*

250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de  
Cogumelos com Batata Rösti

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

Coelho Assado Alla Cacciatora com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia  
*Roasted Rabbit Alla Cacciatora with Tagliatelle in Butter and Sage*

Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional  
*Supplement for garment exchange : additional fee*

---

## SOBREMESAS / DESSERTS

---

Creme Brulée com Fava de Baunilha  
*Creme brulee flavored with vanilla*

Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache  
*Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream*

Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha  
*Lemon petit gateau with vanilla ice cream*

Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone, Cobertura de Nutella  
*Profiteroles stuffed with mascarpone ice cream with topping from nutella*

Soufflé de Chocolate (15 min.)  
*Chocolate soufflé (15 minutes)*

Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit  
*Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger*

Tiramisú  
*Mascarpone cream, cocoa power and coffee*

Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme (20 min.)  
*Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)*

Frutas da Estação  
*Season fruit*



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 allergic please notice the waiter

---

# CAFÉS / COFFEE & TEA

---

Chás Diversos

*Teas various*

Café Espresso Lavazza Normal

*Espresso*

Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinato)

*Nespresso coffee (Ristretto, Leggero or Decaffeinated)*

Cappuccino

*Cappuccino*

Siga Due Cuochi 

[@duecuochi](http://www.facebook.com/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: 31/03/2025

Our prices are valid: 31/03/2025



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

[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 allergic please notice the waiter