

# CESTA DE PÃES / BREAD BASKET

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

Basket homemade breads of natural fermentation (for 2 persons)

# 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 of toast

### Bruschettas Mistas

(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

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

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

Steak tartare with green salad and basket of toast

### 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,

### 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

Capeletti in brodo with truffle oil

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

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 Fatias de Presunto Cru Italiano

Salad with mushrooms, slices of parmesan and italian proscuitto

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

Gratinated polenta with gorgonzola, mushrooms and tartufo parsley

### Salada da Nonna

(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 costumer if you are food allergic please notice the waiter



DUE CUOCHI

[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

*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

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

### Spaghetti de Legumes Abobrinha, Cenoura e Pupunha com Mix de Cogumelos

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

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

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

### Tagliolini com 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 fondua 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 ao Pesto, Lula, Polvo e Limão Siciliano

*Spaghetti with pesto, squid, octopus and lemon*

### Spaghetti à Carbonara com Cebolas Crocantes

*Spaghetti carbonara with crispy onion*

### Penne com Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite de Ervas

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

### Rigatoni Gratinado Rechado 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*



DUE CUOCHI

CUCINA



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 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 Dolce

*Ravioli of green apple and shimeji with dolce gorgonzola cream*

### Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia com Fonduta de Figo e Mel Trufado

*Goat cheese sofiotti, walnuts with butter, sage, fig compote and honey truffle*

### Ravioli Recheados com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Molho de Tomate

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

### Tortelli Recheados 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 / GNOCCHI

---

### 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, and mushrooms and grilled tenderloin scallop)*

### Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie

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

\*prato vegano

### Risoto Cremoso de Abóbora com Sálvia, Cebola Crocante e Salsa de Tartufo

*Creamy pumpkin risotto with sage, crispy onion and tartufo parsely*

\*vegan



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, Alcachofrina, 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*

**Peixe do Dia Grelhado com Spaghetti de Legumes**

(Abobrinha, cenoura e pupunha)

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

**Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional**

*Supplement for garment exchange: additional fee*

---

## CARNES / MEAT

---

**600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes e Azeite de Ervas Levemente Picante e Salada de Rúcula com Tomate**

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

**Costela 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*

**Stinco de Vitelo com Risoto Parmesão**

*Veal stew with parmesan risotto*

**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 allergic please notice the waiter

---

## CRIANÇAS / KIDS

---

### Nhoque de Batata ao Sugo e Mini Polpettone

*Potato gnocchi with tomato sauce*

### Peixe do Dia Grelhado com Purê de Batata

*Grilled fish and mashed potatoes*

### Escalope de Filé com Tagliolini na Manteiga

*Filet scalope with tagliolini in butter*

---

## SOBREMESAS / DESSERTS

---

### Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache

*Due cuochi cannoli with pistachio ice cream*

### Creme Brulée Aromatizado com Fava de Baunilha

*Creme brulee flavored with vanilla*

### Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone com

#### 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*

### Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha (20 min.)

*Lemon petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)*

### 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*

### Panna Cotta com Calda Frutas Vermelhas

*Panna cotta with syrup red fruit*

### Petit Gâteau de Chocolate e Avelã, com Sorvete de Baunilha (20 min.)

*Chocolate petit gateau with vanilla ice cream (20 minutes)*

### Torta de Chocolate 2 Mousses

*Chocolate tart 2 mousses*



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]

---

# CAFÉS / COFFEE & TEA

---

## Chás Diversos

*Teas various*

## Café Espresso 3 Corações

*Espresso*

## Café Nespresso (ristretto, Leggero ou Decaffeinato)

*Nespresso coffee (ristretto, leggero or decaffeinated)*

## Cappuccino

*Cappuccino*

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 alergic please notice the waiter