

CESTA DE PÃES / BREAD BASKET

Cesta de Pães Artesanais de Fermentação Natural (2 a 4 pessoas)	R\$ 29
<i>Basket homemade breads of natural fermentation (for 2 or 4 persons)</i>	
Couvert Completo, Nossa Cesta de Pães Artesanais e um Trio de Pastas	R\$ 58
<i>Basket of naturally fermented artisanal cloths and trio of patê</i>	

ENTRADAS / APPETIZER

Antepasto Especial (2 pessoas)	R\$ 138
<i>Special Appetizer (for 2 persons)</i>	
Burrata ao Pesto com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas	R\$ 75
<i>Burrata with pesto sauce and green salad and basket breads</i>	
Bruschetta de Tomate	R\$ 65
<i>Tomato and Basil Bruschetta, with Parmesan Shavings</i>	
Bruschetta Mistas	R\$ 73
(Presunto cru italiano, gorgonzola e figo ou de brie e shiitake)	
<i>Parma ham with gorgonzola cheese and fig or brie and shiitake</i>	
Burrata Quente, Tomate Confit e Pesto Genovês com Torrada ao Azeite	R\$ 79
<i>Hot burrata with confit tomato and genovese pesto and toast in olive oil</i>	
Steak Tartare com Bouquet de Folhas e Cesta de Torradas	R\$ 79
<i>Steak tartare with green salad and basket breads</i>	
Caprese Due Cuochi	R\$ 72
<i>Buffalo mozzarella, tomato and pesto sauce</i>	
Polvo Grelhado com Caponata Siciliana, Rabanete e Ervas Crocantes ao Molho Balsâmico de Módena com Purê de Batata	R\$ 88
<i>Grilled octopus with sicilian caponata, radish, crispy herbs and balsamic sauce of Modena and mashed potatoes</i>	
Ravioloni de Gema de Ovo Caipira na Manteiga e Sálvia, Perfumado ao Molho de Trufa Negra e Torrada ao Azeite	R\$ 78
<i>Raviolini egg yolk in butter, sage and black truffle sauce and toast in olive oil</i>	
Capeletti in Brodo com Azeite Trufado	R\$ 89
<i>Capeletti in Brodo with truffle oil</i>	
Carpaccio com Mini Alcaparras, Rúcula Selvagem e Grana Padano e Cesta de Torradas	R\$ 87
<i>Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket breads</i>	
Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada	R\$ 77
<i>Gratinated polenta with gorgonzola, mushrooms and tartufo parsely</i>	
Salada da Nonna	R\$ 78
(Tomate e manga fatiados com mix de folhas, mozzarella de búfala, alcaparras e cebola roxa ao molho pesto)	
<i>Grandma salad</i>	
<i>(Tomato and mango carpaccio with mix of leaves, buffalo mozzarella, capers, red onion in pesto sauce)</i>	
Salmão Defumado com Mix de Folhas, Rabanetes, Quinoa Crocante, Limão Siciliano e Creme Azedo	R\$ 88
<i>Smoked salmon with mix lettuce and radishes, crispy quinoa, sicilian lemon and sour cream</i>	



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

[SE BEBER NÃO DIRJA]
[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 SECAS / DRIED PASTA

Spaghetti Alla Carbonara, Pancetta, Gema de Ovo e Queijo Pecorino <i>Spaghetti alla carbonara, pancetta, egg yolk and pecorino cheese</i>	R\$ 97
Spaghetti à Napolitana, Tomate Fresco, Manjericão, Molho Pesto e Rúcula <i>Spaghetti napolitana, fresh tomato, basil, pesto sauce and arugula</i>	R\$ 86
Spaghetti All'Arrabiata, Molho de Tomate e Pepperoncino <i>Spaghetti all'arrabiata, tomato sauce and pepperoncino</i>	R\$ 86
Spaghetti Caccio e Pepe, Queijo Pecorino, Pimenta do Reino, Manteiga e Pistache <i>Spaghetti Caccio e Pepe, pecorino cheese, black pepper, butter and pistachios</i>	R\$ 87
Spaghetti All'Amatriciana, Bacon, Cebola, Alho Poró, Molho de Tomate, Manjericão, Queijo Pecorico e Vinho Tinto <i>Spaghetti all'amatriciana, bacon, onion, leek, tomato sauce, basil, pecorino cheese and red wine</i>	R\$ 87
Spaghetti al Pesto, Lula, Limão Siciliano, Tomate Cereja e Farofa de Pão <i>Spaghetti al pesto, squid, Sicilian lemon, cherry tomatoes and bread crumbs</i>	R\$ 99
Linguíni ao Pesto com Queijo de Cabra, Raspa de Limão Siciliano e Manjericão <i>Pesto Linguini with goat cheese, lemon zest and basil</i>	R\$ 86
Penne ao Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite Extra Virgem de Ervas <i>Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil with herbs</i>	R\$ 105
Rigatoni Gratinado Recheados de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano <i>Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of mushrooms mix and raw crispy ham</i>	R\$ 118

MASSAS FRESCAS / FRESCH PASTE

Tagliatelle Integral ao Molho de Tomate, Ricota de Búfala e Molho Pesto <i>Wholegrain tagliatelle tomato sauce, buffalo ricotta and pesto sauce</i>	R\$ 99
Fettuccine de Pupunha com Abobrinha Grelhada, Limão Siciliano, Hortelã e Farofa de Pão <i>Heart of palm pupunha in fettucine with grilled zucchini sicilian lemon, mint a crumbs of bread</i>	R\$ 89
prato vegano <i> vegan</i>	
Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa <i>Tagliatelli with italian mushrooms emulsion of Grana Padano and truffle sauce</i>	R\$ 135
Tagliolini ao Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula <i>Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula</i>	R\$ 190
Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos <i>Fettuccine with duck ragu and mushrooms</i>	R\$ 145
Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão <i>Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu a crumbs of bread</i>	R\$ 96
Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata <i>Lasagna with rib ragu and porcini with fonduta of burrata</i>	R\$ 104
Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos <i>Fettucine spinach with lamb ragu and a blend of mushrooms</i>	R\$ 145



DUE CUOCHI



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

MASSAS RECHEADAS / STUFFED PASTA

Ravioli de Maçã Verde e Shimeji ao Leve Creme de Gorgonzola <i>Ravioli of green apple and shimeji with gorgonzola cream</i>	R\$ 109
Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia em Fonduta de Figo e Mel Trufado <i>Goat cheese sofiotti, walnuts with butter, sage, fig fonduta and honey truffle</i>	R\$ 113
Ravioli Recheados com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Sugo <i>Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce</i>	R\$ 109
Tortelli Recheados com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes <i>Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brounoise with truffled sauce</i>	R\$ 116

NHOQUE / GNOCCHE

Nhoque de Mandioquinha com Tirinhas de Mignon e Cogumelos Frescos ao Tomate e Manjericão <i>Mandioquinha gnocchi with mignon strips and fresh mushroom at tomato and basil</i>	R\$ 126
Nhoque de Batata com Camarões e Aspargos ao Molho de Tomate e Manjericão <i>Potato gnocchi with basil tomato sauce, prawns and asparagus</i>	R\$ 158

RISOTOS / RISOTTO

Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados <i>Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco</i>	R\$ 190
Risoto Sá Moreira (Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado) <i>Risotto Sá Moreira (funghi porcini, mushrooms mix and grilled tenderloin)</i>	R\$ 167
Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie <i>Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto</i>	R\$ 133

PEIXES / FISH

Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas <i>Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, tomato confit, quail egg, olives and olive oil of herbs</i>	R\$ 182
Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano <i>Grilled seabass and almonds crust, broccoli and palm pupunha sauteed and sicilian lemon sauce</i>	R\$ 175
Frutos do Mar Grelhados com Mix de Cogumelos, Aspargos e Palmitos <i>Grilled seafood with mushrooms, asparagus and hearts of palm</i>	R\$ 198
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional <i>Supplement for garment exchange: additional fee</i>	R\$ 50



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

CARNES / MEAT

600g - Bisteca à Fiorentina com Ervas Crocantes, Levemente Picante e Salada de Rúcula com Tomate <i>Florentine-Style Steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad the tomato</i>	R\$ 245
Costeleta de Cordeiro Chileno com Tagliolini ao Molho de Ervas Frescas e Alho Confitado <i>Chilean lamb chop with tagliolini with fresh herbs sauce and garlic candied</i>	R\$ 244
Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia <i>Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage</i>	R\$ 197
250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de Cogumelos com Batata Rösti <i>Beef Tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes</i>	R\$ 181
Coelho Assado Alla Cacciatora com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia <i>Roasted Rabbit Alla Cacciatora with Tagliatelle in Butter and Sage</i>	R\$ 167
Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional <i>Supplement for garment exchange : additional fee</i>	R\$ 50

SOBREMESAS / DESSERTS

Creme Brulée com Fava de Baunilha <i>Creme brulee flavored with vanilla</i>	R\$ 44
Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache <i>Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream</i>	R\$ 48
Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Creme de Mascarpone <i>Lemon petit gateau with vanilla ice cream</i>	R\$ 51
Profiteroles Recheados com Sorvete de Creme de Mascarpone, Cobertura de Nutella <i>Profiteroles with ice cream with topping from nutella</i>	R\$ 49
Soufflé de Chocolate (15 min.) <i>Chocolate soufflé (15 minutes)</i>	R\$ 50
Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit <i>Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger</i>	R\$ 44
Tiramisú <i>Mascarpone cream, cocoa power and coffee</i>	R\$ 48
Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme de Mascarpone <i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream</i>	R\$ 50
Frutas da Estação <i>Season fruit</i>	R\$ 26
Merengue Morango <i>Strawberry meringue</i>	R\$ 46



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

CAFÉS / COFFEE & TEA

Chás Diversos <i>Teas various</i>	R\$ 11
Café Espresso Lavazza Normal <i>Espresso</i>	R\$ 13
Café Nespresso (Ristretto, Leggero ou Decaffeinato) <i>Nespresso coffee (Ristretto, Leggero or Decaffeinated)</i>	R\$ 13
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	R\$ 19

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: 31/08/2025

Our prices are valid: 31/08/2025



DUE CUOCHI
CUCINA



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