

## 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\$ 50 |
| <i>Basket of naturally fermented artisanal cloths and trio of patê</i>     |        |

## ENTRADAS / APPETIZER

|  |         |
|--|---------|
| Antepasto Especial (2 pessoas)   | R\$ 136 |
| <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\$ 72  |
| (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\$ 78  |
| <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\$ 76  |
| <i>Steak tartare with green salad and basket breads</i>  |         |
| Caprese Due Cuochi   | R\$ 68  |
| <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\$ 85  |
| <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\$ 74  |
| <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\$ 85  |
| <i>Carpaccio with mini capers, wild arugula and grana padano and basket breads</i>                                   |         |
| Polenta Gratinada com Gorgonzola, Cogumelos e Salsa Trufada  | R\$ 76  |
| <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 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<br><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<br><i>Heart of palm pupunha in fettucine with grilled zucchini sicilian lemon, mint a crumbs of bread</i><br>* vegan | R\$ 89  |
| Tagliatelle com Cogumelos Italianos Selvagens, Emulsão de Grana Padano e Salsa de Trufa<br><i>Tagliatelli with italian mushrooms emulsion of Grana Padano and truffle sauce</i>                             | R\$ 132 |
| Tagliolini ao Molho de Tomate, Camarões, Limão Siciliano e Rúcula<br><i>Tagliolini with tomato sauce, shrimps lemon and arugula</i>   | R\$ 184 |
| Fettuccine com Ragu de Pato e Mix de Cogumelos<br><i>Fettucine with duck ragu and mushrooms</i>   | R\$ 144 |
| Fusilli Fresco com Ragu de Calabresa Levemente Picante e Farofa de Pão<br><i>Fresh fusilli with lightly spicy calabrian ragu a crumbs of bread</i>  | R\$ 95  |
| Lasanha com Ragu de Costela e Porcini com Fonduta de Burrata<br><i>Lasagna with rib ragu and porcini with fonduta of burrata</i>  | R\$ 102 |
| Fettuccine de Espinafre com Ragu de Cordeiro e Mix de Cogumelos<br><i>Fettucine spinach with lamb ragu and a blend of mushrooms</i>   | R\$ 143 |

## MASSAS SECAS / DRIED PASTA

|   |         |
|---|---------|
| Spaghetti Alla Carbonara<br><i>Spaghetti carbonara</i>  | R\$ 89  |
| Spaghetti à Napolitana<br><i>Neapolitan spaghetti</i>   | R\$ 85  |
| Spaghetti All'Arrabbiata<br><i>Spaghetti alla arrabbiata</i>  | R\$ 85  |
| Spaghetti Caccio e Pepe<br><i>Spaghetti Caccio &amp; Pepe</i>   | R\$ 86  |
| Spaghetti All'Amatriciana<br><i>Spaghetti All'Amatriciana</i>   | R\$ 86  |
| Spaghetti ao Pesto, Lula e Limão Siciliano<br><i>Spaghetti with pesto, squid and lemon</i>  | R\$ 99  |
| Linguíni ao Pesto com Queijo de Cabra, Raspa de Limão Siciliano e Manjericão<br><i>Pesto Linguini with goat cheese, lemon zest and basil</i>  | R\$ 84  |
| Penne ao Molho de Tomate, Mozzarella de Búfala, Presunto Cru Italiano, Rúcula e Azeite Extra Virgem de Ervas<br><i>Penne with tomato sauce, buffalo mozzarella, parma ham, arugula and olive oil with herbs</i>     | R\$ 104 |
| Rigatoni Gratinado Recheado de Mozzarella de Búfala ao Creme de Cogumelos e Presunto Cru Italiano<br><i>Rigatoni with oven gratin stuffed with buffalo mozzarella and cream of mushrooms mix and raw crispy ham</i> | R\$ 118 |



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<br><i>Ravioli of green apple and shimeji with gorgonzola cream</i>  | R\$ 108 |
| Sofiotti de Queijo de Cabra e Nozes na Manteiga e Sálvia em Fonduta de Figo e Mel Trufado<br><i>Goat cheese sofiotti, walnuts with butter, sage, fig fonduta and honey truffle</i>                      | R\$ 112 |
| Ravioli Recheados com Burrata ao Azeite de Ervas, Coberto com Presunto Cru e Rúcula ao Sugo<br><i>Ravioli stuffed with buffalo cheese, olive oil with herbs, parma ham and arugula and tomato sauce</i> | R\$ 104 |
| Tortelli Recheados com Ragu de Vitelo e Espinafre ao Molho Trufado com Brunoise de Legumes<br><i>Tortelli stuffed with veal ragu of spinach, vegetable brounoise with truffled sauce</i>                | R\$ 114 |

---

## NHOQUE / GNOCCHE

---

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

---

## RISOTOS / RISOTTO

---

|   |         |
|---|---------|
| Risoto com Tomate Fresco, Tabasco e Camarões Grelhados<br><i>Grilled shrimp risotto with fresh tomatoes and tabasco</i>   | R\$ 188 |
| Risoto Sá Moreira<br>(Funghi porcini, mix de cogumelos e escalope de mignon grelhado)<br><i>Risotto Sá Moreira<br/>(funghi porcini, mushrooms mix and grilled tenderloin)</i> | R\$ 164 |
| Risoto de Aspargos Frescos, Presunto Cru Italiano e Brie<br><i>Risotto with fresh asparagus, brie cheese and italian prosciutto</i>   | R\$ 130 |

---

## PEIXES / FISH

---

|   |         |
|---|---------|
| Lombo de Bacalhau Gadus Morhua com Batata, Alcachofrinha, Tomate Confitado, Ovo de Codorna, Azeitonas e Azeite de Ervas<br><i>Gadus Morhua cod loin with potato, artichoke, tomato confit, quail egg, olives and olive oil of herbs</i> | R\$ 174 |
| Robalo Fresco Grelhado em Crosta de Amêndoas, Brócolis e Sauté de Pupunha ao Molho de Limão Siciliano<br><i>Grilled seabass and almonds crust, broccoli and palm pupunha sauteed and sicilian lemon sauce</i>                           | R\$ 173 |
| Frutos do Mar Grelhados com Mix de Cogumelos, Aspargos e Palmitos<br><i>Grilled seafood with mushrooms, asparagus and hearts of palm</i>  | R\$ 194 |
| Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional<br><i>Supplement for garment exchange: additional fee</i>  | R\$ 50  |



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<br><i>Florentine-Style Steak (600gr) with crunchy herbs and arugula salad the tomato</i>                | R\$ 210 |
| Costeleta de Cordeiro Uruguai com Tagliolini ao Molho de Ervas Frescas e Alho Confitado<br><i>Uruguayan lamb chop with tagliolini with fresh herbs sauce and garlic candied</i>                          | R\$ 212 |
| Paleta de Cordeiro ao Forno com Tagliolini na Manteiga e Sálvia<br><i>Lamb palette in the oven, with tagliolini butter and sage</i>  | R\$ 195 |
| 250g - Coração de Filé Grelhado, Coberto com Gorgonzola Dolce ao Molho de Cogumelos com Batata Rösti<br><i>Beef Tenderloin (250g) with Italian gorgonzola cheese, mushrooms sauce con rosti potatoes</i> | R\$ 174 |
| Coelho Assado Alla Cacciatora com Tagliatelle na Manteiga e Sálvia<br><i>Roasted Rabbit Alla Cacciatora with Tagliatelle in Butter and Sage</i>  | R\$ 164 |
| Suplemento para troca de guarnição: taxa adicional<br><i>Supplement for garment exchange : additional fee</i>  | R\$ 50  |

---

## SOBREMESAS / DESSERTS

---

|   |        |
|---|--------|
| Creme Brulée com Fava de Baunilha<br><i>Creme brulee flavored with vanilla</i>  | R\$ 44 |
| Cannoli Due Cuochi com Sorvete de Pistache<br><i>Due Cuochi Cannoli with pistachio ice cream</i>  | R\$ 48 |
| Petit Gâteau de Limão Siciliano com Sorvete de Baunilha<br><i>Lemon petit gateau with vanilla ice cream</i>   | R\$ 51 |
| Profiteroles Recheados com Sorvete de Mascarpone, Cobertura de Nutella<br><i>Profiteroles stuffed with mascarpone ice cream with topping from nutella</i> | R\$ 49 |
| Soufflé de Chocolate (15 min.)<br><i>Chocolate soufflé (15 minutes)</i>   | R\$ 50 |
| Sorvete de Coco Caseiro com Baba de Moça e Gengibre Confit<br><i>Coconut ice cream with coconut milk eggs cream and ginger</i>                            | R\$ 44 |
| Tiramisú<br><i>Mascarpone cream, cocoa power and coffee</i>   | R\$ 48 |
| Torta Quente de Maçã com Calda de Caramelo e Sorvete de Creme (20 min.)<br><i>Hot apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream (20 minutes)</i>     | R\$ 50 |
| Frutas da Estação<br><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 allergic please notice the waiter

## CAFÉS / COFFEE & TEA

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

Siga Due Cuochi 

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

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