Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Especial de inverno

Entradas

Azeitonas Marinadas – R$ 18
Azeitonas marinadas em azeite, pimenta rosa, alho e raspas de laranja, pra comer com pãozinho italiano

Vegetariano

Lascas de pupunha com creme de abóbora e azedinha– R$ 39
lascas de pupunha, grelhadas na manteiga de garrafa, servido com creme de abóbora, semente de abóbora e pesto de azedinha

Risoto

Quirera risotada com bombom de alcatra e refogado de maxixe– R$ 46
lascas de pupunha, grelhadas na manteiga de garrafa, servido com creme de abóbora, semente de abóbora e pesto de azedinha

Carne

Paleta bovina com mousseline de palmito pupunha– R$ 42
paleta cozida, em ervas e vinho, servida com mousseline de palmito. Simples assim

Sobremesa

Trio de chocolate– R$ 26
mousse de chocolate geladinha, calda de chocolate quentinha e nibs de cacau

Todos os pratos com esse selo, tem R$ 0,50 destinados para o projeto ecolar da mangalo.org.br

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206
tel. 2548.2164

duasterezas
reservas@duasterezas.com.br

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Entradas

Bruschetta tradicional – R$24
tomates frescos picados com manjericão no pão italiano quente,
tostadinho com alho.

Bruschetta de cogumelo – R$ 25
com queijo canastra e melado de cana no pão italiano quente.

Olive all´Ascolana – R$ 27
nossa homenagem à nonna Tereza: receita tradicional italiana da cidade de Ascoli Piceno. Uma porção de azeitonas recheadas com mix de carnes. Em Ascoli, é comum você comprar essas azeitonas embrulhadas em cone de papel.

Bolinho de carne seca – R$ 26
feito com tapioca crocante e queijo coalho. Porção com 6 bolinhos

Cuscuz – R$ 26
Cuscuz de milho, feito do jeito nordestino com um acompanhamento a sua escolha: Manteiga e aroeira, Carne seca e requeijão ou Cogumelos e requeijão.

Macaxeira com carne seca e requeijão cremoso – R$ 27
nós cozinhamos a macaxeira, depois ela vai para a frigideira com manteiga de garrafa. Cobrimos com carne seca e requeijão cremoso. Finalizamos com parmesão ralado e tostadinho por cima. Pronto!

Todos os pratos com esse selo, tem R$ 0,50 destinados para o projeto ecolar da mangalo.org.br

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Saladas

Tabule de quinoa – R$ 28
Mix de folhas com quinoa temperada com molho pesto, tomate, cebola e ervas frescas

Salada de frango – R$ 30
marinado com laranja, alecrim e açafrão servido com mix de folhas

Salada Salmão – R$ 32
com creme de ricota e raspas de limão siciliano servido com mix de folhas

Omeletes

Nossa omelete é feita com duas colheres de tapioca. Não, não vira uma crepioca. O resultado é uma omelete bem fofinha e leve. Todas as omeletes acompanham uma saladinha.

Italiana – R$ 30
queijo, tomate e pesto

Carne Seca – R$ 32
temperadinha, com queijo coalho e catupiry

Cogumelos frescos com queijo – R$ 32
com nosso tempero, refogadinho. Com requeijão cremoso e muçarela.

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206
tel. 2548.2164

duasterezas
reservas@duasterezas.com.br

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Massas

Talharim ao queijo do reino– R$ 38
para quem gosta de queijo, é uma ótima pedida! O molho desse prato fica por conta da adição de muito queijo à massa quente. O queijo derrete, se mistura a massa e hum...

Experimente adicionar um escalope de mignon para acompanhar – R$ 7

Guancia di Maiale e Fettuccine – R$ 38,90
um corte de porco extremamente macio, que nós cozinhamos em fogo brando com nosso temperinho. O fettuccine é feito cuidadosamente no próprio sumo do cozimento da carne.

Bucatini ao molho de tomate rústico da casa – R$ 37,90
essa massa tem um formato típico da Itália central. É a mistura perfeita entre a massa longa e curta, por causa do comprimento, tipo um spaghetti e por conta do furinho central. Servida com nosso molho de tomate rústico.

Spaghetti de pupunha com shimeji – R$ 39
feito no azeite, com abobrinha, tomate e manjericão fresco.
Finalizado com xerém de castanha e pesto.

Todos os pratos com esse selo, tem R$ 0,50 destinados para o projeto ecolar da mangalo.org.br

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Risotos

Carne Seca – R$39
Nossa explicação de como é que misturamos o Brasil e a Itália: Arroz vermelho e cateto, com a técnica de risoto, porém feito na cachaça, com carne seca e queijo coalho e saladinha de agrião.

Duo de limão com escalope de filé mignon – R$39
Feito com dois limões: siciliano e limão cravo. Servimos com um escalope de mignon

Capim Limão – R$35
risoto com raiz e sumo de capim limão com queijo coalho tostado.

Experimente adicionar um filé de tilápia – R$ 7

Arroz Caipira com fonduta de pequi – R$ 38,90
arroz bem temperado, feito com frango picadinho, ovo caipira, legumes e uma deliciosa fonduta de pequi com queijo Minas

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206
tel. 2548.2164

duasterezas
reservas@duasterezas.com.br

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Mexidinhos da Vó Tereza

Sim, é aquele prato que você adora comer em casa.
Aqui preparamos com ingredientes frescos e selecionados

Carne – R$ 34
filé mignon em cubinhos, com arroz, ovos, muçarela e
requeijão cremoso

Frango –. R$ 34
Frango picadinho, com arroz, ovos, muçarela e requeijão cremoso

Calabresa e Bacon – R$ 34
com arroz, ovos, muçarela e requeijão cremoso

Vegetariano – R$ 32
legumes temperadinhos, arroz, o dobro de ovo e queijo

Todos os pratos com esse selo, tem R$ 0,50 destinados para o projeto ecolar da mangalo.org.br

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Carnes

Picadinho - R$ 39,90
com arroz, purê de mandioquinha e farofinha de banana da terra.

Rabada – R$ 42
com purê de abóbora e sementes de abóbora tostadas com toque de alho. Nossa receita fica leve e macia. Resultado de muito cuidado e paciência.

Baião de Dois – R$ 38,90
o casamento de sucesso: arroz com feijão! Com feijão fradinho, queijo coalho. Feito claro, com carne seca. Nós ainda adicionamos bacon e linguiça calabresa

Medalhão em duas texturas de parmesão –R$42
uma textura cremosa e outra crocante. Com legumes salteados

Ossobuco & Aligot – R$ 43,90
ossobuco, com Aligot de cará feito com queijo Minas padrão, parmesão e queijo do reino

PF da Tereza – R$35
arroz branco, feijão temperadinho, batata rústica e saladinha e você escolhe a proteína: contra filé, frango ou peixe

Músculo com Polenta cremosa – R$38
uma carne bem macia, cozida ao vinho com uma polenta cremosa, finalizada com parmesão e azeite trufado

Contra filé com spaghetti de pupunha – R$39
contra filé grelhado, com molho de cachaça e melado de cana com spaghetti de pupunha com pesto, castanha e tomate confit

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206
tel. 2548.2164

duasterezas
reservas@duasterezas.com.br

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Para beber

Água mineral sem gás – R$ 5

Água mineral com gás – R$ 5

Sucos Joy – consulte sabores R$ 13

Chá gelado da casa – consulte sabor – R$ 7

Refrigerante – R$ 6

Itubaína – R$ 7

H2oh – R$ 6

Schweppes Citrus – R$ 7

Café coado na hora – com uma deliciosa colherada de brigadeiro – R$ 6,50

Chá quente – consulte sabores – R$ 5

Cachaça da chef – R$ 16
pergunte ao garçom, ou chame a chef!

Todos os pratos com esse selo, tem R$ 0,50 destinados para o projeto ecolar da mangalo.org.br

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Do bar

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206
tel. 2548.2164

duasterezas
reservas@duasterezas.com.br

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Peixes

Salmão em crosta – R$ 40
crosta de chia e quinoa com spaghetti de abobrinha. Um dos pratos mais pedidos na casa.

Pescada cambucu grelhada – R$ 42
feita no limão, com purê de batata roxa, lasca de abóbora grelhada e farofa de banana.

Arroz de polvo – R$ 42
servido com arroz negro, finalizado no leite de coco e laranja

Piadina

Uma receita tipicamente italiana, simples e deliciosa. Com nosso toque brasileiro
Todas acompanham uma saladinha

Pepperoni – R$ 29
muçarela, molho de tomate da casa e pepperoni

Carne seca – R$ 28
abóbora, carne seca, requeijão e queijo minas padrão

Cogumelo – R$ 29
mix de cogumelos, com ervas e requeijão cremoso

Todos os pratos com esse selo, tem R$ 0,50 destinados para o projeto ecolar da mangalo.org.br

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Duas Terezas
Gastronomia. Simples assim.

Sobremesas

Brigadeiro de colher – R$ 9
nosso brigadeiro que acompanha o café. De tanto pedirem, virou sobremesa. Maior, é claro.

Pavê – R$ 18
o tradicional doce das festas em família, com toque de café e claro, sem a famosa piadinha!

Creme de cumaru com farofa de castanha- R$26
creme gelado a base de leite e cumaru, com calda de cumaru e farofinha de açúcar e castanha

Doce de Cupuaçu – R$ 22
com creme de chocolate amargo e castanha.

Creme de lavanda - 26
com lichia, coulis de fruta vermelhas, farofa de biscoito e caramelo.

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206
tel. 2548.2164

duasterezas
reservas@duasterezas.com.br