



Entradas

Bruschetta tradicional – R\$24

tomates frescos picados com manjerição 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!



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

Shimeji com queijo – R\$ 32

com nosso tempero, refogadinho. Com requeijão cremoso e muçarela.



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

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Butantã – Rua Lemos Monteiro,
206 tel. 2548.2164



duasterezas

reservas@duasterezas.com.br.

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

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.

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 – R\$ 38,90 de pequi

arroz bem temperado, feito com frango picadinho, ovo caipira, legumes e uma deliciosa fonduta de pequi com queijo Minas





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.



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, cozinhando deliciosamente em fogo

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

com Aligot de cará ao molho funghi e crocante de tapioca.

PF da Tereza – R\$32

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.



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

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Butantã – Rua Lemos Monteiro,
206 tel. 2548.2164



duasterezas

reservas@duasterezas.com.br.



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



Do bar

Caipirinha Tradicional - R\$ 17
de limão com cachaça.

Caipirinha do Vince - R\$ 23
com cachaça, limão espremido, sem coar e
uma dose de limoncello.

Batida de Cajá – R\$ 26
feito com cachaça, leite condensado e
capim santo macerado.

Dose de cachaça Tellura
Prata – R\$ 9
Jequitibá – 1 ano – R\$ 12
Amburana – 2 anos – R\$ 18
Trio degustação - R\$ 28

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

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206 –
tel. 2548.2164

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Butantã – Rua Lemos Monteiro,
206 tel. 2548.2164



duasterezas

reservas@duasterezas.com.br.



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

Todas acompanham uma saladinha

Peperoni – R\$ 29

muçarela, molho de tomate da casa e peperoni.

Carne seca – R\$ 28

abóbora, carne seca, requeijão e queijo minas padrão.

Cogumelo – R\$ 29

mix de cogumelos, com ervas e requeijão cremoso.



Sobremesas

Brigadeiro de colher – R\$ 9

nosso brigadeiro que acompanha o café. De tanto pedirem, virou sobremesa. Maior, é claro.

Tiramissu – R\$ 26

o tradicional doce italiano, camadas de biscoito, queijo mascarpone, café.

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.



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

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Butantã – Rua Lemos Monteiro, 206 –
tel. 2548.2164

Jardins – Alameda Lorena, 514
tel. 3884.5193

Butantã – Rua Lemos Monteiro,
206 tel. 2548.2164



duasterezas

reservas@duasterezas.com.br.