

Nossa História

O Due Fratelli nasceu de um sonho antigo dos irmãos Simonassi. Criados numa família tradicional italiana, os irmãos Marco e Thiago Simonassi, sempre sonharam em colocar todo o seu amor que já dedicavam à cozinha nas reuniões com a família e amigos para que outras pessoas pudessem apreciar as receitas da tradicional culinária italiana.

A família tem as suas origens na comuna do Porto Mantovano, na província de Mantua, no coração da Lombardia, Itália, de onde saiu no final do século XIX para a região de Santa Teresa, Espírito Santo, Brasil, mantendo as tradições preservadas nesse enclave italiano em solo brasileiro.

Esse sonho ganhou força quando o Marco se casou com Neurizete, a terceira componente dessa fórmula deliciosa, apaixonada por sobremesas e doçaria, trazendo leveza ao que já era a paixão pela gastronomia.

E foi na linda cidade de Setúbal que o projeto nasceu, nas margens do Rio Sado, unindo a tradicional culinária italiana com a paixão lusitana pelo vinho, mar e pelos seus frutos, construindo assim uma cozinha de autor leve e variada, com respeito aos ingredientes locais e aproveitando o que há de melhor na união Itália – Portugal.

Todas nossas massas e molhos são produzidas na casa, artesanalmente com trefilas de bronze, farinhas especiais e sêmola di grano duro.

Sejam bem vindos!
www.duefratelli.pt
Instagram: @duefratellipt



*TODOS PRATOS PODEM CONTER: GLÚTEN, LACTOSE OU CASTANHAS.
NOSSAS PASTAS SÃO SERVIDAS "AL DENTE". CASO DESEJE OUTRO PONTO DE COCÇÃO, FAVOR REQUISITAR.*

Due Fratelli

Antipasti - Entradas

Carpaccio de Novilho Black Angus	10.00
Pane con Ragù	7.00
Camarão ao Alho e Coentros	11.00
Burrata ao Pesto	9.00
Tábua de Queijos	6.00
Focaccia: Crostini de Queijo	3.00
Bacon e Queijo	3.50
Salsa Tartufata	4.50
Bruschetta: Napolitana	2.50
Funghi e Cogumelos	3.00
Salada Verde Due Fratelli	4.00
Azeitonas	2.00
Cesto de Pão	1.50
Sopa do dia	2.00

Especiais da Casa

Risotto Funghi Porcini **15.00**
(Arroz Arborio, Funghi Porcini Secchi, Cogumelos da Estação, cebolas caramelizadas, manteiga e queijo Grana Padano DOP)

Risotto ai Gamberi **17.00**
(Arroz Arborio, Camarões Grelhados, tomates cerejas, manteiga e queijo Grana Padano)

Ravioli Due Fratelli **15.00**
(Pasta fresca recheada com queijo de ovelha, ricotta, presunto curado de porco preto, especiarias. Servido com molho pomodoro e basílico)

Ravioli Duetto – Noci & Gorgonzola DOP **16.00**
(Pasta fresca recheada com queijo fresco, nozes e queijo Gorgonzola D.O.P. Servido com molho cremoso de fonduta de queijo Grana Padano)

Tagliatelle con Gamberi **15.00**
(Pasta Fresca di grano duro com camarões, molho pomodoro, tomates cerejas, coentros e hortelã)

Tagliatelle Salsa Tartufata **16.00**
(Pasta fresca di grano duro com salsa tartufata (Cogumelos, Trufas Negras, Azeite Extra Virgem e Azeitonas) e Fonduta de Grana Padano)

Pasta

Lasagne alla bolognese

13.00

(7 camadas de pasta fresca di grano duro com molho à bolognese, mozzarella italiana, gratinada no forno com queijo Grana Padano DOP e servida sobre molho pomodoro e basílico)

Spaghetti alla carbonara

13.00

(Pasta Fresca di grano duro com Guanciale (Bochecha de porco curada em pimenta preta e sal), gemas de ovos e queijo Pecorino Romano DOP)

Pasta all'amatriciana

12.00

(Pasta fresca di grano duro com delicioso molho pomodoro, pancetta fumada e queijo Pecorino Romano DOP)

Tagliatelle al Ragù

13.00

(Pasta fresca di grano duro com ragu de novilho cozido lentamente, tomate pelado, bacon fumado, ervas frescas e especiarias)

Spaghetti alla bolognese

12.00

(Pasta Fresca di grano duro com o tradicional molho bolognese)

Pasta al Pomodoro e Basilico

10.00

(Pasta fresca di grano duro com molho de pomodoro e basilico)

Pasta al Pesto

11.00

(Pasta fresca di grano duro com alho laminado dourado no azeite extra virgem e molho pesto artesanal)

Peixe

Filé de Pescada em Crosta de Ervas

14.00

(Filé de Pescada grelhada em crosta de ervas) *Acompanha Salada Verde com molho Pesto.

Carni

Medalhão de Lombo de Novilho em Crosta Bacon e Castanhas

16.00

*Acompanha Pasta Fresca com molho Pesto ou Pomodoro e Basilíco ** Tempo de preparo aprox. 30min.

Dolci

Tiramisù

5.50

(Feito com ovos e queijo mascarpone, camadas de biscoito Savoiardi embebidos em café e polvilhado com cacau em pó)

Tarte de Limão

4.50

(Tarte cremosa de limão com base crocante e caramelo salgado)

Gelato Italiano

4.00

(Gelado Italiano de Veneza com caramelo salgado e crocante de biscoito)

Sobremesa do dia

5.00

(sob consulta)

Bebidas

CERVEJAS

Imperial Estrella Damm 0,2L	1,60
Caneca Estrella Damm 0,5L	3,00
Peroni Nastro Azzurro – Itália	3,00
Birra Moretti – Itália	3,00
Cerveja Bock Damm	2,00
Cerveja Voll Damm	2,20
Cerveja Malquerida (Edição Limitada)	4,00
Cerveja Inedit	4,00
Cerveja Free Damm (s/ álcool)	1,90
Cerveja Artesanal Portuguesa Van Dam Strong Ale – Pedro Martin 0.75l	12,00

DRINKS / DOSES

Aperol Spritz	7,00
Gin Tónico	8,00
Bourbon Jim Beam	4,00
Whisky Jameson	5,00
Whisky The Glenlivet 12 anos (single malt)	10,00

REFRIGERANTES

Pepsi, 7up, Sumol	2,00
Lipton Ice Tea	2,00
Água com gás Pedras Salgadas / Sabores	1,40
Água sem gás	1,00
Água com gás San Pelegrino – 0.50l	3,50
Água com gás San Pelegrino – 0.75l	5,00
Sumo Compal	2,40
Café Expresso	1,20