

Carta de Vinhos

Como Sommelier de formação, tive nesta carta a oportunidade de juntar vários amores da minha vida. Itália onde morei largos anos, o vinho, que é a minha formação e um das minhas maiores paixões, e a cozinha do Due Fratelli que pelas mãos do Marco, Thiago e Neurizete me transportam para o melhor que Itália tem para oferecer. A sua gastronomia!

É uma carta despretensiosa, mas já com alguma pretensão! Confuso? Nada disso. É apenas uma proposta onde partimos sempre com recomendações italianas de belíssimos produtores, diversas regiões, vários perfis de vinho, para que possa desfrutar deste pequeno pedaço de Itália que é o legado dos “Dois Irmãos”.

Pedro Martin



MARTIN BOUTIQUE
— WINES —

Due Fratelli

Champagne e Espumantes

*Frescura máxima, mineralidade e bolhas.
Pede dos pratos mais gordos aos mais puros.*

Tuscany IT- Marchese Antinori Blanc de Blancs - Chardonnay	40.00
Emilia-Romagna IT - Emilia Rosato Ottocentorosa - Lambrusco	15.00
Bairrada - Identidade IM. 2015 - Chardonnay, Baga	22.00

Brancos Frescos e Minerais

*São versáteis, aromáticos, por vezes mais fáceis e ricos em fruta.
Combinam com pratos mais leves.*

Piedmonte IT – Langhe Favorita 2019 - Favorita (Vermentino)	22.00
Piedmonte IT -- Lhange, Sauvignon Basaricó 2020 - Sauvignon Blanc	33.00
Puglia/Castel del Tormaresca IT– Pietrabbianca 2019 - Chardonnay	39.00
Vinhos Verdes - Muros Antigos Anselmo Mendes - Alvarinho	21.00
Vinhos Verdes – Conde Villar 2019 - Alvarinho	15.00
Bairrada – Bone Dry White Wine 2019 - Arinto, Bical, Maria Gomes	18.00
Dão – Vinha Santa Maria Granítico 2019 - Encruzado	21.00
Península de Setúbal – Catarina 2019 – Arinto, Chardonnay, Fernão Pires	13.00

Brancos Complexos

*Mais austeros e fortes, demonstram o que é envelhecer em beleza.
Perfeitos para pratos mais complexos e fortes.*

Vinhos Verdes - Casa Grande Sant'Ana 2017 - Loureiro	25.00
Douro - 2160 Onde Tudo Nasce 2019 - Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Síria	14.00
Douro – Quinta das Herédias 2019 - Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto	18.00
Palmela - Piloto Collection 2019 – Moscatel Roxo	16.00
Beira Interior – 70/30 Pedro Martin 2019 - Arinto, Síria, Fonte Cal, Fernão Pires	21.00
Dão - Passarela O Oenólogo - Encruzado	25.00

Rosés

*Estes Vinhos agradam pela sua frescura, pela fruta viva e pela pouca extracção.
Ideais para a grande maioria das nossas entradas.*

Dão – <i>Cabriz Colheita Seleção 2020</i> – Touriga Nacional, Alfrocheiro	15.00
Alentejo – <i>Mariana</i> – Touriga Nacional, Aragonez	14.00

Tintos Frescos e Minerais

*Estes tintos vivem dos aromas primários da fruta. Frescos, gulosos e minerais.
Vão bem com as nossas propostas da carta mais leves mas para quem não dispensa um tinto.*

Piedmonte IT - <i>Abrigo Giovanni, Nebbiolo d'Alba 2017</i> – Nebbiolo	19.00
Piedmonte IT - <i>Marco e Vittorio Adriano, Dolcetto d'Alba 2017</i> - Dolcetto	20.00
Toscana IT - <i>Chianti Classico Famiglia Zingarelli 2018</i> – Sangiovese, Merlot	25.00
Puglia/Castel del Monte IT – <i>Torcicoda 2018</i> - Primitivo	32.00
Puglia IT - <i>Castel del Tormaresca Biológico 2019</i> - Primitivo	35.00
Oregon USA - <i>Domaine Loubejac, Willamette Valley 2019</i> – Pinot Noir	98.00
Douro - <i>2160 Onde Tudo Nasce 2017</i> - T. Franca, T. Nacional, Tinta Roriz, Barroca	14.00
Dão – <i>Envelope, Carlos Lucas, 2015</i> - T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão	60.00
Dão - <i>Vinha de Santa Maria Reserva 2018</i> - T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz	19.00
Dão - <i>Passarela O Oenólogo Vinhas Velhas 2018</i> - 24 castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc)	30.00
Dão – <i>Passarela Abanico Reserva 2016</i> - Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen	19.00
Bairrada - <i>Bone Dry Red Wine 2017</i> - Syrah, Baga, T. Nacional, Cabernet Sauvignon	18.00
Setúbal – <i>Loco 2018</i> - Castelão, Alicante Bouschet, Syrah	13.00
Alentejo - <i>Rocim Amphora 2019</i> - Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez	30.00
Douro Superior – <i>Terrincha 2019</i> – Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca	16.00

Tintos Complexos

*Os chamados tintos de Inverno ou de conforto. Tânicos, austeros e com aromas terciários.
Adoram as nossas propostas mais espartanas.*

Piedmonte IT - Barolo Cru Ravera 2016 - Nebbiolo	40.00
Piedmonte IT - Barbaresco Basarin 2018 - Nebbiolo	42.00
Piedmonte IT - Rataraura Biológico Amphora - Barbera	30.00
Toscana IT - Marchese Antinori Chianti Clássico Riserva - Sangiovese	58.00
Valpolicella/Veneto IT - Tommasi Valpolicella 2018 - Corvina, Rondinella e Molinara	26.00
Valpolicella/Veneto IT - Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013 - Corvina, Rondinella e Molinara	69.00
Oregon USA - La Crema Willamette Valley 2018 - Pinot Noir	115.00
Califórnia USA - Francis Copolla Claret Diamond Collection 2017 - Cabernet Sauvignon	52.00
Setúbal - Quinta da Bacalhôa 2018 - Cabernet Sauvignon, Merlot	29.00
Douro - Quinta das Herédias, Carlos Lucas 2019 - T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tita Amarela	18.00
Palmela - Piloto Collection - Touriga Nacional	15.00
Alentejo - Morgadio de Mora Reserva 2015 - Syrah, Alicante Bouschet, Trincadeira	13.00

Vinhos Doces e Fortificados

Da torrefacção de um Tawny, e de um Madeira, á doçura extrema de um Vintage ou de um Moscatel. A melhor maneira de casar a sobremesa.

Tuscany IT - Vinsanto 2014 - Dose	14.00
Moscatel de Setúbal - Moscatel Roxo Superior Quinta do Piloto - Dose	5.00
Porto - Quinta do Javali LBV - Dose	8.00
Moscatel de Setúbal - Alambre 5 Anos - Dose	3.50

Vinho da Casa

Garrafa 500ml (Tinto ou Branco)	7.50
Copo (Tinto ou Branco)	3.50