

# *Carta de Vinhos*

## **Bem-vindo ao fascinante mundo dos vinhos!**

Com o intuito de promover e celebrar a rica cultura italiana — sem deixar de lado a incrível diversidade dos vinhos portugueses e algumas joias do Novo Mundo — tive o privilégio de elaborar esta carta em parceria com meu colega Pedro Martin.

Nossa seleção foi cuidadosamente pensada para ampliar a experiência gastronômica do Due Fratelli, oferecendo as melhores harmonizações para cada prato. Você encontrará aqui rótulos italianos de produtores renomados, representando diversas regiões e estilos, permitindo-lhe desfrutar deste pequeno pedaço da Itália.

Mas a viagem não para por aí! Também incluímos maravilhosas opções portuguesas, incluindo o vinho que assino com o projeto Mântua Wines, trazendo um toque especial à seleção.

Sinta-se à vontade para me chamar! Será um prazer conversar sobre vinhos e ajudá-lo a encontrar a escolha perfeita.

***"In vino veritas!"***

*Thiago Simonassi*

**MÂNTUA**  
WINES



## *Espumantes – Brancos*

Champagne FR – <i>Veuve Clicquot Brut</i> - Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	90.00
Friuli Veneto IT– <i>Prosecco Albino Armani D.O.C</i> - Glera	25.00
Vêneto IT – <i>Colline dei Filari Pinot Grigio</i> – Pinot Grigio	19.00
Douro - <i>2160 Reserva</i> - Vinhas Velhas de Malvasia Fina, Arinto, Viosinho, Alvarinho, Gouveio, Síria, Boal	28.00
Vinhos Verdes – <i>Conde Villar</i> - Alvarinho	25.00
Bairrada – OM. <i>Bone Dry - Pedro Martin</i> - Arinto, Bical, Maria Gomes	22.00
Vinhos Verdes – <i>Pequenos Rebentos Alvarinho, Trajadura – Márcio Lopes</i>	21.00
Setúbal – <i>Louco - António Saramago Filho</i> - Arinto, Chardonnay	20.00
Vinhos Verdes – <i>Pequenos Rebentos Loureiro– Márcio Lopes</i>	21.00
Palmela - <i>Piloto Collection</i> – Sauvignon Blanc	23.00
Beira Interior – <i>70/30 Pedro Martin</i> - Arinto, Síria, Fonte Cal, Fernão Pires	28.00
Lisboa – <i>Ramilo Nativas Biológico</i> – Vital, Arinto, Malvasia	38.00
Douro - <i>2160 Onde Tudo Nasce</i> - Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Síria	20.00
Douro – <i>Quinta das Herédias - Carlos Lucas</i> - Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto	28.00
Dão - <i>Casa da Passarela O Oenólogo</i> - Encruzado	38.00
Palmela - <i>Piloto Collection</i> – Moscatel Roxo	23.00

## *Rosés*

Dão – <i>Cabriz Colheita Seleção</i> – Touriga Nacional, Alfrocheiro	19.00
Setúbal - <i>Louca do Louco - António Saramago Filho</i> - Castelão	19.00
Alentejo – <i>Rocim Mariana</i> – Touriga Nacional, Aragonez	22.00

# Tintos

*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.*

<b>MANTUA</b> <b>Thiago Simonassi / Douro</b> – T. Franca, Nacional, Tinta Roriz, Barroca.	25.00
Toscana – <b>Soffocone di Vincigliata Bibi Graetz</b> - Sangiovese	79.00
Puglia IT – <b>Cinquenoci – Tagaro</b> - Primitivo	32.00
Veneto IT – <b>Vivaldi, Valpolicella</b> - Corvina, Corvinone, Rondinella	28.00
Abruzzo IT – <b>Terre Degli Eremi Montepulciano d’Abruzzo</b> - Montepulciano	23.00
Oregon USA - <b>Domaine Loubejac, Willamette Valley</b> – Pinot Noir	98.00
Douro - <b>2160 Onde Tudo Nasce – Pedro Martin</b> - T. Franca, T. Nacional, Tinta Roriz, Barroca	23.00
Dão – <b>Passarela O Oenólogo Vinhas Velhas</b> - 24 castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc)	38.00
Dão – <b>Passarela Abanico Reserva</b> - Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen	26.00
Bairrada - <b>OM Bone Dry Red Wine</b> - Syrah, Baga, T. Nacional, Cabernet Sauvignon	25.00
Setúbal – <b>Louco - António Saramago Filho</b> - Castelão, Alicante Bouschet, Syrah	21.00
Alentejo - <b>Rocim Amphora</b> - Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez	34.00
Beira Interior – <b>70/30 Pedro Martin</b> - Rufete, Touriga Nacional, Jaen, T Franca e Tinta Roriz	28.00
Alentejo - <b>Rocim Mariana</b> - Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira	22.00

# Tintos Complexos

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

Piemonte IT – <b>Barolo DOCG Mario Giribaldi</b> - Nebbiolo	65.00
Piemonte IT – <b>Barolo DOCG Vietti Castiglione</b> - Nebbiolo	98.00
Veneto IT - <b>Le Colline del Filari Amarone della Valpolicella DOCG</b> - Corvina, Rondinella e Molinara	45.00
Toscana IT - <b>Brunello di Montalcino DOCG Barbi 2017</b> - Sangiovese	95.00
Veneto IT - <b>Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013</b> - Corvina, Rondinella e Molinara	85.00
Veneto IT – <b>Casa Al Pruno Amarone della Valpolicella 2016</b> - Corvina, Rondinella e Molinara	95.00
Alentejo – <b>Herdade do Rocim – Olho de Mocho Single Vineyard</b> – Alicante Bouschet e Trincadeira	48.00
Douro - <b>EXAGIUM Pedro Martin</b> – Tinto Cão, pisa a pé.	55.00
Setúbal - <b>TROIS</b> - Castelão	78.00
Setúbal - <b>A. S. - António Saramago 2015</b> - Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon	75.00
Sonoma Coast USA - <b>La Crema Willamette Valley</b> – Pinot Noir	98.00
Califórnia USA - <b>Francis Copolla Claret Diamond Collection</b> - Cabernet Sauvignon	62.00
Douro – <b>Quinta das Herédias, Carlos Lucas</b> - T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tita Amarela	28.00
Palmela - <b>Piloto Collection</b> – Touriga Nacional	23.00
Palmela - <b>Piloto Collection</b> – Cabernet Sauvignon	23.00

## *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.*

Moscatel de Setúbal - *Moscatel ou Moscatel Roxo Superior Quinta do Piloto - Dose* 5.50

Porto - Ruby - *Dose* 5.00

Moscatel de Setúbal - *Dose* 4.00

## *Vinho em Copo*

Tinto ou Branco - Produtor Local 4.50