

# *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 despreziosa, 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- <b>Marchese Antinori Blanc de Blancs</b> - Chardonnay  | 40.00 |
| Emilia-Romagna IT - <b>Emilia Rosato Ottocentorosa</b> - Lambrusco | 15.00 |
| Bairrada - <b>Identidade IM. 2015</b> - 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 – <b>Langhe Favorita 2019</b> - Favorita (Vermentino)             | 22.00 |
| Piedmonte IT -- <b>Lhange, Sauvignon Basaricó 2020</b> - Sauvignon Blanc       | 33.00 |
| Puglia/Castel del Tormaresca IT– <b>Pietrabbianca 2019</b> - Chardonnay        | 39.00 |
| Vinhos Verdes - <b>Muros Antigos Anselmo Mendes</b> - Alvarinho                | 21.00 |
| Vinhos Verdes – <b>Conde Villar 2019</b> - Alvarinho                           | 15.00 |
| Bairrada – <b>Bone Dry White Wine 2019</b> - Arinto, Bical, Maria Gomes        | 18.00 |
| Dão – <b>Vinha Santa Maria Granítico 2019</b> - Encruzado                      | 21.00 |
| Península de Setúbal – <b>Catarina 2019</b> – 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 - <b>Casa Grande Sant'Ana 2017</b> - Loureiro                              | 25.00 |
| Douro - <b>2160 Onde Tudo Nasce 2019</b> - Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Síria       | 14.00 |
| Douro – <b>Quinta das Herédias 2019</b> - Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto            | 18.00 |
| Palmela - <b>Piloto Collection 2019</b> – Moscatel Roxo                                  | 16.00 |
| Beira Interior – <b>70/30 Pedro Martin 2019</b> - Arinto, Síria, Fonte Cal, Fernão Pires | 21.00 |
| Dão - <b>Passarela O Oenólogo</b> - Encruzado  | 28.00 |

# Rosés

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

|   |       |
|---|-------|
| Dão – <b>Cabriz Colheita Seleção 2020</b> – Touriga Nacional, Alfrocheiro | 15.00 |
| Alentejo – <b>Rocim Mariana</b> – 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 - <b>Abrigo Giovanni, Nebbiolo d'Alba 2020</b> – Nebbiolo   | 19.00 |
| Piedmonte IT - <b>Marco e Vittorio Adriano, Dolcetto d'Alba 2020</b> - Dolcetto  | 20.00 |
| Puglia/Castel del Monte IT – <b>Torcicoda 2018</b> - Primitivo   | 32.00 |
| Puglia IT - <b>Castel del Tormaresca Biológico 2019</b> - Primitivo  | 35.00 |
| Veneto IT – <b>Vivaldi, Valpolicella 2018</b> - Corvina, Corvinone, Rondinella   | 26.00 |
| Oregon USA - <b>Domaine Loubéjac, Willamette Valley 2019</b> – Pinot Noir  | 98.00 |
| Douro - <b>2160 Onde Tudo Nasce 2017</b> - T. Franca, T. Nacional, Tinta Roriz, Barroca  | 14.00 |
| Dão – <b>Envelope, Carlos Lucas, 2015</b> - T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão   | 60.00 |
| Dão - <b>Vinha de Santa Maria Reserva 2018</b> - T. Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz   | 19.00 |
| Dão - <b>Passarela O Oenólogo Vinhas Velhas 2018</b> - 24 castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc) | 30.00 |
| Dão – <b>Passarela Abanico Reserva 2017</b> - Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen   | 19.00 |
| Bairrada - <b>Bone Dry Red Wine 2017</b> - Syrah, Baga, T. Nacional, Cabernet Sauvignon  | 18.00 |
| Setúbal – <b>Loco 2018</b> - Castelão, Alicante Bouschet, Syrah  | 13.00 |
| Alentejo - <b>Rocim Amphora 2019</b> - Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez   | 30.00 |
| Beira Interior – <b>70/30 Pedro Martin 2018</b> - Rufete, Touriga Nacional, Jaen, T Franca e Tinta Roriz   | 21.00 |
| Douro Superior – <b>Terrincha 2019</b> – 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 - <b>Barolo Cru Ravera 2016</b> - Nebbiolo   | 40.00  |
| Piedmonte IT - <b>Barbaresco Basarin 2018</b> - Nebbiolo  | 42.00  |
| Piedmonte IT - <b>Rataraura Biológico Amphora</b> - Barbera   | 30.00  |
| Toscana IT - <b>Marchese Antinori Chianti Clássico Riserva</b> - Sangiovese   | 58.00  |
| Toscana IT - <b>Chianti Classico Riserva DOCG Famiglia Zingarelli 2016</b><br>– Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot | 35.00  |
| Veneto IT - <b>Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013</b> - Corvina,<br>Rondinella e Molinara                 | 69.00  |
| Oregon USA - <b>La Crema Willamette Valley 2018</b> – Pinot Noir  | 115.00 |
| Califórnia USA - <b>Francis Copolla Claret Diamond Collection 2017</b> - Cabernet<br>Sauvignon                          | 52.00  |
| Setúbal - <b>Quinta da Bacalhôa 2018</b> - Cabernet Sauvignon, Merlot   | 29.00  |
| Douro – <b>Quinta das Herédias, Carlos Lucas 2019</b> - T. Nacional, T. Franca, Tinta<br>Roriz, Tita Amarela            | 18.00  |
| Palmela - <b>Piloto Collection 2019</b> – Touriga Nacional  | 15.00  |
| Palmela - <b>Piloto Collection 2018 e 2019</b> – Cabernet Sauvignon   | 15.00  |
| Alentejo - <b>Rocim Mariana 2020</b> - Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e<br>Trincadeira                   | 14.00  |

## 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 – <b>Vinsanto 2014 - Dose</b>                                    | 14.00 |
| Moscatel de Setúbal - <b>Moscatel Roxo Superior Quinta do Piloto - Dose</b> | 5.00  |
| Porto - <b>Quinta do Javali LBV - Dose</b>                                  | 8.00  |
| Moscatel de Setúbal – <b>Alambre 5 Anos - Dose</b>                          | 3.50  |

## Vinho da Casa

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