

# 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 e ao vinho 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 italiana.

Sejam bem vindos!  
[www.duefratelli.pt](http://www.duefratelli.pt)  
Instagram: @duefratellipt



*TODOS PRATOS PODEM CONTER: GLÚTEN, LACTOSE OU FRUTOS SECOS.*

**NOSSAS PASTAS SÃO 100% ARTESANAIS E SERVIDAS “AL DENTE”. CASO DESEJE  
OUTRO PONTO DE COCCÃO, FAVOR REQUISITAR.**

*Due Fratelli*

## *Antipasti – Entradas*

<b>Carpaccio de Novilho Black Angus</b>	<b>12.00</b>
<b>Prosciutto e Caponata</b>	<b>12.00</b>
<b>Burrata ao Pesto</b>	<b>11.00</b>
<b>Salada Caprese</b>	<b>8.50</b>
<b>Focaccia: Crostini de Queijo</b>	<b>4.50</b>
<b>Bacon e Queijo</b>	<b>5.00</b>
<b>Tartufata (Trufas Negras, Cogumelos e Azeitonas)</b>	<b>6.50</b>
<b>Bruschettas: Napolitana</b>	<b>3.00</b>
<b>Tomate Seco, Ricotta e Rúcula</b>	<b>4.50</b>
<b>Salada Verde Due Fratelli</b>	<b>6.00</b>
<b>Azeitonas</b>	<b>2.00</b>
<b>Cesto de Pão</b>	<b>2.00</b>

## *Especiais da Casa*

### **Tagliatelle Davi**

**17.00**

(Tagliatelle Fresco di Grano duro com camarões grelhados, molho pesto artesanal e alhos dourados)

### **Tagliatelle ai Due Funghi**

**17.00**

(Tagliatelle Fresco di Grano duro com Funghi Secchi Porcini, cogumelos selvagens, bacon e molho cremoso de queijo Parmigiano Reggiano)

### **Risotto ai Gamberi**

**17.00**

(Risotto de Camarões Grelhados, tomates cerejas, manteiga e queijo Grana Padano DOP)

### **Risotto e Bochechas**

**20.00**

(Risotto de Queijo Grana Padano DOP com Bochechas de Porco Preto Alentejano cozidas lentamente em molho de vinho tinto)

### **Risotto Funghi Porcini**

**17.00**

(Risotto cremoso de Funghi Porcini e Cogumelos Frescos Selvagens da estação e queijo Grana Padano DOP)

### **Tagliatelle alla Tartufata**

**18.00**

(Pasta fresca di grano duro com Tartufata (Trufas Negras, Cogumelos, Azeite Extra Virgem e Azeitonas) em fonduta de queijo Grana Padano)

# Clássicos

## **Lasagne alla bolognese**

**17.00**

(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)

## **Pasta all'amatriciana**

**15.00**

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

## **Tagliatelle al Ragù**

**16.00**

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

## **Tagliatelle Quattro Formaggi**

**16.00**

(Pasta fresca di grano duro com molho branco cremoso, queijo gorgonzola, mozzarella, provolone e grana padano)

## **Pasta al Pomodoro e Basilico**

**13.00**

(Pasta fresca di grano duro com molho de tomate artesanal e manjeriço fresco)

## **Pasta al Pesto**

**14.00**

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

## **Insalata con Gamberi**

**15.00**

(Salada verde com Fusilli, tomates cereja, tomates secos, croutons e camarões grelhados com alho e azeite. Opção de molho Pesto ou molho de Alcaparras)

# *Dolci*

## **Tiramisù**

**5.50**

(Feito com ovos e queijo mascarpone, camadas de biscoito Savoiardi embebidos em café e polvilhado com cacau em pó) \*Pode-se adicionar Espuma de Café.

## **Tarte de Limão**

**5.50**

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

## **Gelato Italiano**

**5.50**

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

## **Sobremesa do dia**

**6.50**

(sob consulta)

# *Bebidas*

## *CERVEJAS*

<b>Imperial Estrella Damm 0,2L</b>	<b>2,50</b>
<b>Caneca Estrella Damm 0,5L</b>	<b>4,50</b>
<b>Peroni Nastro Azzurro – Itália</b>	<b>3,50</b>
<b>Birra Moretti – Itália</b>	<b>3,50</b>
<b>Cerveja Bock Damm</b>	<b>3,00</b>
<b>Cerveja Voll Damm</b>	<b>3,50</b>
<b>Cerveja Malquerida (Edição Limitada)</b>	<b>4,00</b>
<b>Cerveja Inedit</b>	<b>4,00</b>
<b>Cerveja Free Damm (s/ álcool)</b>	<b>3,00</b>

## *DRINKS / DOSES*

<b>Aperol Spritz / Negroni</b>	<b>8,00</b>
<b>Gin Tónico</b>	<b>8,00</b>
<b>Bourbon Jim Beam</b>	<b>4,00</b>
<b>Whisky Jameson</b>	<b>5,00</b>
<b>Whisky The Glenlivet 12 anos (single malt)</b>	<b>10,00</b>

## *REFRIGERANTES*

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