

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

Espumantes

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

Friuli – Prosecco Albino Armani D.O.C - Glera	18.00
Bairrada - Identidade IM. 2015 Pedro Martin - Chardonnay, Baga	25.00

Branços Frescos e Minerais

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

Piedmonte IT -- Lhange, Sauvignon Basaricó 2020 - Sauvignon Blanc	33.00
Puglia/Castel del Tormaresca IT– Pietrabilanca 2019 - Chardonnay	39.00
Vinhos Verdes – Conde Villar 2019 - Alvarinho	17.00
Bairrada – Bone Dry 2019 Pedro Martin - Arinto, Bical, Maria Gomes	18.00
Dão – Vinha Santa Maria Granítico 2019 Carlos Lucas - Encruzado	21.00
Setúbal – Louco 2019 António Saramago Filho - Arinto, Chardonnay	14.00
Vinhos Verdes - Casa Grande Sant'Ana 2017 - Loureiro	25.00
Setúbal – Catarina 2019 Bacalhôa – Arinto, Chardonnay, Fernão Pires	14.00

Branços Complexos

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

Setúbal – <i>António Saramago Superior Branco 2017</i> - Antão Vaz, Arinto	55.00
Vinhos Verdes – <i>EXAGIUM Pedro Martin / Márcio Lopes</i> – Alvarinho	45.00
Douro - <i>2160 Onde Tudo Nasce 2019</i> - Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Sória	15.00
Douro – <i>Quinta das Herédias 2019 Carlos Lucas</i> - Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto	20.00
Beira Interior – <i>70/30 Pedro Martin 2019</i> - Arinto, Sória, Fonte Cal, Fernão Pires	25.00
Dão - <i>Casa da Passarela O Oenólogo</i> - 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 – <i>Cabriz Colheita Seleção 2020</i> – Touriga Nacional, Alfrocheiro	17.00
Alentejo – <i>Rocim Mariana</i> – Touriga Nacional, Aragonez	19.00

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 2020</i> – Nebbiolo	33.00
Piedmonte IT - <i>Marco e Vittorio Adriano, Dolcetto d'Alba 2020</i> - Dolcetto	27.00
Puglia IT – <i>Cinquenoci 2020 – Tagaro</i> - Primitivo	32.00
Veneto IT – <i>Vivaldi, Valpolicella 2018</i> - Corvina, Corvinone, Rondinella	28.00
Salento IT – <i>Torcicoda Tormaresca</i> - Primitivo	35.00
Abruzzo IT – <i>Terre Degli Eremi Montepulciano d’Abruzzo</i> - Montepulciano	18.00
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	15.00
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	24.00
Dão – <i>Passarela O Oenólogo Vinhas Velhas 2018</i> - 24 castas autóctones (Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc)	32.00
Dão – <i>Passarela Abanico Reserva 2017</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>Louco 2018 António Saramago Filho</i> - Castelão, Alicante Bouschet, Syrah	14.00
Alentejo - <i>Rocim Amphora 2019</i> - Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez	30.00
Beira Interior – <i>70/30 Pedro Martin 2018</i> - Rufete, Touriga Nacional, Jaen, T Franca e Tinta Roriz	25.00
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 DOCG Mario Giribaldi 2018 - Nebbiolo	58.00
Toscana IT - Tignanello Marchese Antinori - Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet-Franc	200,00
Piedmonte IT - Rataraura Biológico Amphora - Barbera	50.00
Piedmonte IT - Barbaresco Basarin 2018 - Nebbiolo	52.00
Toscana IT - Marchese Antinori Chianti Clássico Riserva - Sangiovese	72.00
Toscana IT - Chianti Classico Riserva DOCG Famiglia Zingarelli – Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	35.00
Veneto IT - Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013 - Corvina, Rondinella e Molinara	85.00
Douro - EXAGIUM Pedro Martin pisa a pé 2019 – Tinto Cão	45.00
Setúbal - A. S. - António Saramago 2015 - Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon	75.00
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	38.00
Douro – Quinta das Herédias, Carlos Lucas 2019 - T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tita Amarela	24.00
Palmela - Piloto Collection 2019 – Touriga Nacional	17.00
Palmela - Piloto Collection 2018 e 2019 – Cabernet Sauvignon	17.00
Alentejo - Rocim Mariana 2020 - Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e 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.

Moscatel de Setúbal - <i>Moscatel Roxo Superior Quinta do Piloto - Dose</i>	5.00
Porto - <i>Quinta do Javali LBV - Dose</i>	8.00
Moscatel de Setúbal - <i>Alambre 5 Anos - Dose</i>	3.50

Vinho da Casa

Copo (Tinto ou Branco) Ermelinda Freitas - Setúbal	4.00
--	------