

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 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
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

Carpaccio de Novilho Black Angus	11.00
Carpaccio de Salmão Fumado	11.00
Burrata ao Pesto	10.00
Salada Caprese	7.00
Focaccia: Crostini de Queijo	3.00
Bacon e Queijo	3.50
Tartufata (Trufas Negras, Cogumelos e Azeitonas)	4.50
Bruschetta: Napolitana	2.50
Funghi e Cogumelos	3.50
Salada Verde Due Fratelli	5.00
Azeitonas	2.00
Cesto de Pão	2.00

Especiais da Casa

Tagliatelle Helena

18.00

(Tagliatelle com lascas de bacalhau salteadas em azeite, alho, azeitonas pretas, cebolas e brócolos ao molho bechamel com crocante de castanha de caju)

Pasta alla Puttanesca

15.00

(Pasta Fresca di Grano Duro com molho pomodoro, azeitonas pretas, tomates secos, anchovas, alho, salsa e queijo grana padano)

Risotto ai Gamberi

17.00

(Arroz Arborio, Camarões Grelhados, tomates cerejas, manteiga e queijo Grana Padano DOP)

Ravioli Due Fratelli

16.00

(Pasta fresca recheada com queijo de ovelha, ricotta, presunto curado de porco preto, especiarias. Servido com molho pomodoro e basílico)

Tagliatelle con Gamberi

16.00

(Pasta Fresca di grano duro com camarões, molho pomodoro, tomates cerejas, coentros e hortelã)

Tagliatelle alla Tartufata

17.00

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

Clássicos

Lasagne alla bolognese

15.00

(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

13.00

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

Tagliatelle al Ragù

15.00

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

Pasta al Pomodoro e Basilico

12.00

(Pasta fresca di grano duro com molho de pomodoro e basilico)

Pasta al Pesto

12.00

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

Insalata

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)

Carni

Medalhão de Lombo de Novilho

em Crosta Bacon e Frutos Secos

20.00

*Acompanha Pasta Fresca com molho Pesto ou Pomodoro e Basílico ** Tempo de preparo aprox. 25min.

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

4.50

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

Gelato Italiano

4.50

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

Sobremesa do dia

5.50

(sob consulta)

Bebidas

CERVEJAS

Imperial Estrella Damm 0,2L	2,00
Caneca Estrella Damm 0,5L	3,70
Peroni Nastro Azzurro – Itália	3,50
Birra Moretti – Itália	3,50
Cerveja Bock Damm	2,50
Cerveja Voll Damm	2,50
Cerveja Malquerida (Edição Limitada)	4,00
Cerveja Inedit	4,00
Cerveja Free Damm (s/ álcool)	1,90
Cerveja Artesanal Portuguesa Van Dam Strong Ale – Pedro Martin 0.75l	8,00

DRINKS / DOSES

Aperol Spritz	7,00
Gin Tónico	8,00
Bourbon Jim Beam	4,00
Whisky Jameson	5,00
Whisky The Glenlivet 12 anos (single malt)	10,00

REFRIGERANTES

Pepsi, 7up, Sumol	2,00
Lipton Ice Tea	2,00
Água com gás Pedras Salgadas / Sabores	1,50
Água sem gás	1,30
Água com gás San Pelegrino – 0.50l	3,50
Água com gás San Pelegrino – 0.75l	5,00
Sumo Compal	2,40
Café Expresso	1,20