

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, ovos frescos e sêmola di grano duro italiana.



**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.**

Antipasti - Entradas

Carpaccio de Novilho Black Angus	14.00
Mozzarella e redução de Moscatel de Setúbal	10.00
Burrata ao Pesto	12.00
Focaccia: Queijo	6.00
Bacon e Queijo	7.00
Alho cremoso	8.00
Salada Verde Due Fratelli (Molho Pesto ou Glaze Balsâmico)	6.50
Salada Caprese (Tomate, Mozzarella, Manjericão e Pesto)	9.00
Cesto de Pão	2.50
Azeitonas	2.50

Especiais da Casa

Tagliatelle Davi **18.00**

(Pasta Tagliatelle all'uovo artesanal com camarões grelhados, molho pesto e alhos dourados)

Maccheroni alla Napoletana **17.00**

(Pasta tipo Maccheroni all'uovo artesanal com molho de tomate, alhos dourados, manjeriço fresco e mozzarella de bufala fresca)

Risotto ai Gamberi **18.00**

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

Pappardelle ESCA **18.00**

(Pasta Pappardelle all'uovo artesanal, camarões salteados com molho ao sugo, coentros, hortelã e pimenta preta)

Risotto Funghi Porcini **17.00**

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

**Opção de adição de Tartufata de Trufas Negras + 3.00*

Risotto de Açafreão, Linguiça e Pistache **18.00**

(Risotto de Açafreão com linguíça de porco preto crocante curada, pistache tostado e Queijo Grana Padano DOP)

Tagliatelle alla Tartufata **18.00**

(Pasta Tagliatelle all'uovo artesanal com Tartufata (Trufas Negras, Cogumelos, Azeite Extra Virgem e Azeitonas) em fonduta de queijo Grana Padano)

Clássicos

Tagliatelle à Moda do Chef 16.00

(Pasta Tagliatelle all'uovo artesanal com molho pomodoro, bacon fumado de barriga, cogumelos frescos, funghi secchi porcini, alcaparras, tomates secos, azeitonas pretas, cebola e salsa)

Lasagne alla bolognese 17.00

(6 camadas de pasta fresca di grano duro all'uovo com molho à bolonhesa, mozzarella italiana, gratinada no forno com queijo Grana Padano DOP e servida sobre molho pomodoro e manjeriço)

Pappardelle all'amatriciana 15.00

(Pasta Pappardelle all'uovo artesanal com delicioso molho pomodoro, pancetta fumada e queijo Pecorino Romano DOP)

Tagliatelle al Ragù 16.00

(Pasta Tagliatelle all'uovo artesanal com ragu de novilho cozido lentamente, tomate, bacon fumado, ervas frescas e especiarias)

Maccheroni al Pomodoro e Basilico 14.00

(Pasta tipo Maccheroni all'uovo artesanal com molho de tomate e manjeriço fresco)

Gnocchetti Sardi al Pesto 15.00

(Pasta fresca tipo Gnocchetti all'uovo com alho laminado dourado no azeite extra virgem e molho pesto artesanal)

Salada ai Gamberi 16.00

*(Salada verde com tomate cereja, camarões grelhados com páprica doce, croutons e queijo grana padano) *Molho pesto artesanal ou Blaze de Balsâmico.*

Dolci

Tiramisù

6.00

(Feito com ovos e queijo mascarpone, camadas de biscoito Savoiardi embebidos em café e polvilhado com cacau em pó)

Tarte de Limão

6.00

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

Gelato Italiano

6.00

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

Sobremesa do dia

7.50

(sob consulta)

Bebidas

CERVEJAS

Imperial Estrella Damm 0,2L	2,60
Caneca Estrella Damm 0,5L	5,00
Cerveja Peroni Nastro Azurro – Itália	4,50
Cerveja Birra Moretti – Itália	4,50
Cerveja Bock Damm	3,50
Cerveja Voll Damm	3,50
Cerveja Malquerida	4,00
Cerveja Inedit Trigo	4,50
Cerveja Free Damm (s/ álcool)	3,50

DRINKS

Aperol Spritz	8,00
Gin Tónico	8,00
Negroni	8,00
Whisky Jameson	5,00

REFRIGERANTES

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