

Due Fratelli

RISTORANTE



Culinária Italiana Artesanal



Nossa História



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 docaria, trazendo leveza ao que já era a paixão pela gastronomia.

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 as nossas massas e molhos são produzidas na casa, artesanalmente com trefilas de bronze, farinhas especiais, ovos frescos e sêmola di grano duro italiana.

Aproveite e conheça o nosso projeto de vinhos:



MÂNTUA

WINES



Tripadvisor

Travellers' Choice Awards
Winner 2022, 2023, 2024 & 2025



@mantuawines
@duefratellipt

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

NOSSAS MASSAS SÃO 100% ARTESANAIS E SERVIDAS "AL DENTE"
e finalizadas com queijo Grana Padano *por cima*. CASO DESEJE OUTRO
PONTO DE COCCÃO *ou* SEM QUEIJO, FAVOR REQUISITAR.



ANTIPASTI - ENTRADAS

Carpaccio de Novilho Black Angus	14.00
Carpaccio de Salmão Fumado	14.00
Burrata ao Pesto	12.00
Focaccia:	
Queijo	6.00
Bacon e Queijo	7.00
Alho cremoso	8.00
Salada Verde Due Fratelli <i>(Molho Pesto ou Glace Balsâmico)</i>	6.50
Salada Caprese <i>(Tomate, Mozzarella, Manjerição e Pesto)</i>	9.00
Cesto de Pão	2.50
Azeitonas	2.50

ESPECIAIS DA CASA

Maccheroni alla Napoletana	17.00
<i>(Pasta tipo Maccheroni all'uovo artesanal com molho de tomate, alhos dourados, manjerição fresco e mozzarella de búfala fresca)</i>	
Pappardelle ai Due Funghi	18.00
<i>(Pasta Pappardelle all'uovo artesanal com Funghi Secchi Porcini, cogumelos selvagens, bacon fumado e molho cremoso de queijo, e salsa)</i>	
Tagliatelle Davi	18.00
<i>(Pasta Tagliatelle all'uovo artesanal com camarões grelhados, molho pesto e alhos dourados)</i>	
Tagliatelle alla Tartufata	20.00
<i>(Pasta Tagliatelle all'uovo artesanal com Tartufata (Trufas Negras de verão, Cogumelos, Azeite Extra Virgem e Azeitonas) em fonduta de queijo Grana Padano)</i>	

RISOTTO

Risotto ai Gamberi	19.00
<i>(Risotto de Camarões Grelhados, tomates cerejas, manteiga, raspas de limão e queijo Grana Padano DOP)</i>	
Risotto Funghi Porcini	19.00
<i>(Risotto cremoso de Funghi Porcini, Cogumelos Frescos Selvagens da estação e queijo Grana Padano DOP)</i>	
<i>*Opção de adição de Tartufata de Trufas Negras + 3.00</i>	
Risotto de Açafrão, Linguiça e Pistache	20.00
<i>(Risotto de Açafrão com linguíça de porco preto crocante curada, pistache tostado e Queijo Grana Padano DOP)</i>	

CLÁSSICOS

Lasagne alla bolognese 18.00

(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 manjeriçã)

Pappardelle all'Amatriciana 17.00

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

Tagliatelle al Ragù 17.00

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

Maccheroni al Pomodoro e Basilico 15.00

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

Pasta al Pesto 15.00

(Pasta fresca 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 Glaze 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

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

Sobremesa do dia 7.50

(sob consulta)

ESPUMANTES E BRANCOS



Champagne FR – Veuve Clicquot Brut	90.00
<i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
Friuli Veneto IT – Prosecco Albino Armani D.O.C	27.00
<i>Glera</i>	
Vêneto IT – Colline dei Filari Pinot Grigio	19.00
<i>Pinot Grigio</i>	
Palmela – Vinha dos Pardais Quinta do Piloto	19.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Setúbal – Louco - António Saramago Filho	20.00
<i>Arinto, Chardonnay</i>	
Vinhos Verdes – Pequenos Rebentos Loureiro	21.00
<i>Márcio Lopes</i>	
Beira Interior – 70/30 Pedro Martin	28.00
<i>Arinto, Sória, Fonte Cal, Fernão Pires</i>	
Lisboa – Ramilo Nativas Biológico	38.00
<i>Vital, Arinto, Malvasia</i>	
Douro - 2160 Onde Tudo Nasce	20.00
<i>Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Sória</i>	
Douro – Quinta das Herédias - Carlos Lucas	28.00
<i>Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto</i>	

ROSÉS



Dão – Cabriz Colheita Seleção	19.00
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro</i>	
Alentejo – Rocim Mariana	24.00
<i>Touriga Nacional, Aragonez</i>	

TINTOS



Mantua DOC Douro by Thiago Simonassi	25.00
<i>T. Franca, Nacional, Tinta Roriz, Barroca</i>	
Puglia IT – Cinquenoci – Tagaro	32.00
<i>Primitivo</i>	
Veneto IT – Vivaldi, Valpolicella	28.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
Abruzzo IT – Terre Degli Eremiti Montepulciano d'Abruzzo	23.00
<i>Montepulciano</i>	
Douro - 2160 Onde Tudo Nasce – Pedro Martin	23.00
<i>T. Franca, T. Nacional, Tinta Roriz, Barroca</i>	
Dão – Passarela Abanico Reserva	26.00
<i>Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen</i>	
Bairrada - O M Bone Dry Red Wine	25.00
<i>Syrah, Baga, T. Nacional, Cabernet Sauvignon</i>	
Setúbal – Louco - António Saramago Filho	21.00
<i>Castelão, Alicante Bouschet, Syrah</i>	
Alentejo - Rocim Amphora	34.00
<i>Moreto, Tinta Grossa, Trincadeira, Aragonez</i>	
Beira Interior – 70/30 Pedro Martin	28.00
<i>Rufete, Touriga Nacional, Jaen, T Franca e Tinta Roriz</i>	
Alentejo - Rocim Mariana	22.00
<i>Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira</i>	



TINTOS COMPLEXOS

Piemonte IT – <i>Barolo DOCG Mario Giribaldi</i> – Nebbiolo	65,00
Piemonte IT – <i>Barbaresco Basarin Adriano Marco e Vittorio 2018</i> – Nebbiolo	85,00
Toscana IT – <i>Brunello di Montalcino DOCG Barbi 2017</i> – Sangiovese	95,00
Veneto IT – <i>Tommasi Amarone della Valpolicella Clássico 2013</i> – Corvina, Rondinella e Molinara	92,00
Alentejo – <i>Herdade do Rocim – Olho de Mocho Single Vineyard</i> – Alicante Bouschet e Trincadeira	48,00
Setúbal – <i>TROIS</i> – Castelão	78,00
Douro – <i>Quinta das Herédias, Carlos Lucas</i> – T. Nacional, T. Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela	28,00
Palmela – <i>Quinta do Piloto Reserva</i> – Castelão vinhas velhas	31,00
Palmela – <i>Piloto Collection</i> – Touriga Nacional	23,00
Palmela – <i>Piloto Collection</i> – Cabernet Sauvignon	23,00

VINHOS DOCES E FORTIFICADOS

Moscatel de Setúbal – <i>Moscatel ou Moscatel Roxo Superior Quinta do Piloto</i> – Dose	5,50
Porto – <i>Ruby</i> – Dose	5,00
Moscatel de Setúbal – <i>Dose</i>	4,00

VINHO EM COPO

Tinto ou Branco – Produtor Local	4,50
Espumante	5,00

BEBIDAS

CERVEJAS

Imperial Estrella Damm 0,2L	2,80
Caneca Estrella Damm 0,5L	5,00
Cerveja Peroni – Itália	4,50
Cerveja Birra Moretti – Itália	4,50
Cerveja Bock Damm	4,00
Cerveja Free Damm (s/ álcool)	4,00

REFRIGERANTES

Pepsi, 7up, Sumol	2,50
Lipton Ice Tea	2,50
Água sem gás	2,50
Água com gás San Pellegrino – 0,50L	3,50
Água com gás San Pellegrino – 0,75L	5,00
Sumo Compal	2,50
Café Expresso	2,00



DRINKS *em destaque*

APEROL SPRITZ

8,00

GIN TÓNICO

8,00

NEGRONI

8,00

WHISKY JAMESON

6,00

LIMONCELLO

3,00

GRAPPA

3,00