

DUE PAZZI

TRATTORIA

ENTRADAS

PAN DE PIZZA	\$16.000
DUE FRESCA ANCHOAS DE MAR DEL PLATA BOQUERONES, PAN DE PIZZA Y MANTECA	\$38.000
MALFATTI	\$24.000
MELANZANE SICILIANO(MORRONES, CEBOLLA, BERENJENA, POMODORO Y PARMESANO)	\$22.000
MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Berenjenas parmesanas</i>	\$24.000
POLPETTE DI RICOTA (AL POMODORO)	\$28.000
OLIVE ALL´ ASCOLANA <i>Aceitunas Ascolana</i>	\$28.000
ARANCINI AL POMODORO RIPIENO (DI RAGU DI CARNI)	\$28.000
FRITTELLE DI SPINACI <i>Buñuelos de espinaca</i>	\$22.000
INVOLTINI DI MELANZANE E ZUCCHINE (RIPIENO DE RICOTA, ESPINACA, FUNGHI Y POLLO)	\$28.000
FUNGHI CHAMPIGNON GRATINATI <i>Champiñones gratinados</i>	\$32.000
MOZZARELLA IMPANATA <i>Mozzarella a la milanese</i>	\$24.000
CARPACCIO <i>Lomo de ternera, rucula, alcaparras y granna padano</i>	\$32.000
MORTADELLA CON PISTACCHI <i>Mortadela con pistachos</i>	\$22.000
BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO MORTADELLA E POMODORI AL FORNO <i>Burrata con jamón crudo, mortadela y tomate al horno</i>	\$44.000
BOQUERON CON TOMATE Y CEBOLLA	\$32.000
SALMONE MARINATO ALL ACETO E LIMONE CON INSALATA DI RUCOLA <i>Ensalada de salmón escabechado con ensalada de rúcula</i>	\$44.000
INSALATA CON FRUTTI DI MARE <i>Ensalada de mariscos</i>	\$48.000
PICCOLI CALAMARI E CODE DI GAMBERI IN PADELLA <i>Chipirones y langostinos a la sartén</i>	\$42.000
FRITTO MISTO (CALAMARETI Y RABAS) <i>Estilo tradicional</i>	\$42.000
CODE DI GAMBERO ALLA MILANESE <i>Colas de langostinos rebozada</i>	\$42.000
CODE DI GAMBERI ALL'AGLIO E PREZZEMOLO <i>Colas de langostinos al ajillo</i>	\$40.000
RABAS	\$32.000

PASTAS

RAVIOLES Y PASTAS RELLENAS

DI RICOTTA E SPINACI <i>De ricota y espinaca</i>	\$28.000
DI BRASATO DI CARNE AL VINO ROSSO <i>De carne braseada al vino tinto</i>	\$28.000
ZUCCA E FORMAGGIO BIANCO <i>De calabaza</i>	\$28.000
LASAGNAS EMILIANA <i>Lasaña con salsa boloñesa</i>	\$32.000
CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI <i>Canelones de ricota y espinacas</i>	\$34.000
SORRENTINOS DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>Sorrentinos de jamón y queso</i>	\$28.000

PASTAS FRESCAS

FUSILLI AL FERRO <i>Fusilli al fierito</i>	\$24.000
TAGLIATELLE NERE <i>Toglaralle negras</i>	\$24.000
FETTUCCINE <i>Cintas anchas</i>	\$24.000
PAPPARDELLE <i>Rectángulos de masa al huevo</i>	\$24.000
TONNARELLI <i>Cuerdas de guitarra</i>	\$26.000
GNOCCHI DI PATATE <i>Ñoquis de papa</i>	\$24.000

PASTA PARA CELÍACO

PENNE RIGATE	\$28.000
SPAGHETTI	\$28.000

SALSAS

USO NOSTRO <i>Mozzarella, pomodoro, crema, pesto y parmesano gratinado</i>	\$20.000
POMODORO E BASILICO <i>Salsa de tomate fresco con albahaca</i>	\$22.000
ARRABIATA <i>Salsa de tomate con ajo un poco picante</i>	\$20.000
MATRICIANA <i>Salsa de tomate y crema</i>	\$19.000
BRÓCOLI, AJO Y PARMESANO <i>Aceite de oliva, ajo, brócoli y parmesano</i>	\$24.000
SICILIANA <i>Berenjena, cebolla, morrones, ricota y pesto con pomodoro y parmesano</i>	\$22.000
CARBONARA CON PANCETTA AFFUMICATA <i>Yemas de huevos, crema, queso y panceta</i>	\$24.000
FRANCESA <i>Demiglace, jamón y crema</i>	\$24.000
PARISIENNE <i>Salsa con Pollo, champiñón y jamón cocido con un toque de crema</i>	\$28.000
BOLOGNESE <i>Salsa a base de carne</i>	\$22.000
PUTANESCA <i>Salvo de tomate, aceitunas, ajo, anchoas y alcaparras</i>	\$24.000
POLPETTINE CON SALSА DI POMODORO <i>Albóndigas de ternera con tomate y un toque de ajo</i>	\$26.000
FRUTTI DI MARE <i>Salsa a base de mariscos</i>	\$44.000
LA SALSА DI BERNARDO <i>Crema de ajo, langostinos y fume de pescado</i>	\$36.000

PASTA SECA ITALIANA

SPAGHETTI	\$32.000
PENNE RIGATE	\$26.000
RIGATONI	\$26.000

PLATOS PARA COMPARTIR

RISOTTOS

RISOTTI (HECHOS CON ARROZ CARNAROLI UN CLÁSICO ITALIANO)

POLLO <i>De pollo y sus condimentas</i>	\$48.000	RISOTTO CON OSSOBUCO <i>Azafrán y ossobuco braseado</i>	\$54.000
CON FUNGHI <i>Con mix de hongos</i>	\$50.000	GAMBERI E ASPARAGI <i>Langostinos y espárragos</i>	\$48.000
BOLOGNESE DI FILETTO <i>Ragú de lomo</i>	\$48.000	FRUTTI DI MARE <i>Frutos de mar</i>	\$64.000
		NERO DI SEPIA <i>Con calamares y su tinta</i>	\$62.000
		DEL REY <i>Ossobuco rey</i>	\$78.000

CARNES

CARNES (LOMO)

CON FUNGHI <i>Champiñón</i>	\$62.000	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Finas fetas de lomo con jamón crudo, salvia y una salsa a base de vino blanco</i>	\$64.000
A CLASSICA NAPOLITANA IMPANATA <i>Con tomate, jamón cocida y mosarelo</i>	\$60.000	A LA PIZZAIOLA <i>Tomate, queso y orégano</i>	\$52.000
AL PEPE <i>Con diferentes pimientos</i>	\$58.000	ALLA MILANESA <i>Rebozada con su cocción tradicional</i>	\$48.000
ALLE CIPOLLE E MOZZARELLA <i>Fugazzeta con cebollas caramelizadas</i>	\$58.000		

PIZZAS

PIZZA MARGARITA	\$22.000
PIZZA MARINARA	\$26.000
MORTADELA Y PISTACHO	\$32.000
DI GAMBA E FUNGUI	\$34.000

PLATOS PARA COMPARTIR

DUE PAZZI

GUARNICIONES

SPINACI E CREMA <i>Espinaca y crema</i>	\$18.000	ENSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO <i>Ensalada de rucula, tomate cherry y parmesano</i>	\$18.000
PATATE FRITTE <i>Papas fritas</i>	\$12.000		
PURÉ DI PATATE <i>Puré de papas</i>	\$12.000	PATATE ALLA CREMA <i>Papas a la crema</i>	\$18.000
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Verduras a la plancha</i>	\$24.000	PURE DI ZUCCA <i>Puré de calabaza</i>	\$15.000

PESCADOS

SALMONE <i>Salmón rosado</i>	\$56.000	CHABLIS <i>Limón, vino blanco, crema, campignon, espárragos camaron gratinado con puré duquesa</i>	\$36.000
PESCE MERLUZZO <i>Abadejo</i>	\$49.000	CREMA E LIMONE <i>Con jugo de limón, ralladura y crema</i>	\$22.000
TROTA <i>Trucha</i>	\$58.000	FIORENTINA <i>Crema de espinacas y champignon gratinado con papas noissete</i>	\$24.000
GAMBERI AVVOLTI IN PANCETTA <i>Langostinos envueltos en pancetas ahumadas</i>	\$36.000		
TENTACOLI DI POLIPO IN DUE MODI <i>Tentáculos de pulpo a la provenzal o española</i>	\$160.000		

PLATOS PARA COMPARTIR

POSTRES

TIRAMISÚ	\$28.000
1/2 TIRAMISÚ	\$18.000
CREM CAMEL <i>Flan clásico</i>	\$14.000
PANNA COTTA <i>Crema cocida</i>	\$14.000
FRAGOLE CON CREMA <i>Frutillas con crema</i>	\$19.000
PROFITEROL <i>Con helado y crema pastelera</i>	\$19.000
GELATI <i>Helados</i>	\$15.000
MERINGATA <i>Nuestro Clásico</i>	\$22.000
ZABAGLIONE <i>Clásico sambayón</i>	\$16.000
ZABAGLIONE DUE PAZZI <i>Clásico sambayón con frutillas, helado y nueces</i>	\$20.000
PAN DI SPAGNA UNIDO AL CIOCCOLATO	\$16.000
CON GELATO <i>Brownie con helado</i>	
VULCANO <i>Volcán de chocolate o dulce de leche con helado</i>	\$22.000
ASSORTIMENTO DI DOLCI <i>Degustación de postre</i>	\$36.000
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	\$16.000
TULIPA DUE PAZZI	\$18.000

DUE PAZZI

TRATTORIA

CONSULTAR OPCIONES SIN GLUTEN

SERVICIO DE MESA \$4.000

BEBIDAS (sin alcohol)

waters, sodas & lemonades

Agua mineral con y sin gas

Still or sparkling water

\$ 4.500.-

Gaseosa

Soda

\$ 4.500.-

Limonada clásica

Clasic lemonade

\$ 5.800.-

Limonada con frutilla y albahaca

Strawberry and basil lemonade

\$ 6.200.-

Limonada de frutos rojos

Berries lemonade

\$ 6.900.-

Jarra con frutilla y albahaca

Strawberry and basil lemonade jug

\$ 15.000.-

Jarra de frutos rojos

Berries lemonade jug

\$ 16.000.-

Pomelada

Grapefruit lemonade

\$ 6.900.-

Jugo exprimido de naranja

Fresh orange juice

\$ 6.900.-

CAFETERIA

coffee & tea

Espresso

\$ 4.000.-

Espresso doble

Double Espresso

\$ 4.400.-

Espresso Martini

\$ 4.800.-

Macchiato

\$ 4.200.-

Latte

\$ 4.200.-

Selección de té

Tea selection

\$ 5.000.-

CERVEZAS

Corona (330 cc) \$ 6.800.- Patagonia (473 cc) \$ 10.500.-

Corona 710 cc) \$ 15.000.- Stella Artois (330 cc) \$ 9.000.-

Heineken (330 cc) \$ 8.000.- Patagonia (730 cc) \$ 18.000.-

DUE PAZZI

VINOS WINES

BLANCOS

Colomé Estate
\$28.000.-

Luigi Bosca de Sangre
\$49.000.-

Saint Felicient Sauv Blanc
\$32.000.-

Nicasia
\$32.000.-

Saint Felicient Chard
\$32.000.-

Escorihuela Gascon
\$24.000.-

Dv Catena Chard-Chard
\$44.000.-

Luca Chardonnay
\$48.000.-

Angelica Chardonnay
\$66.000.-

Zucardi Q Chardonnay
\$38.000.-

TINTOS ESTRUCTURA

Blend

Nicolas Zapata
\$140.000.-

Gran Enemigo
\$78.000.-

President blend
\$72.000.-

DV Catena Cabernet-Malbec
\$38.000.-

Rutini Cabernet Malbec
\$36.000.-

Escorihuela Cab-Malb
\$32.000.-

Nicasia Red Blend
\$28.000.-

Luca Beso de Dante
\$62.000.-

Petit Caro by Nicolas Catena
\$75.000.-

DUE PAZZI

VINOS

WINES

Cabernet Franc

Angelica Zapata
\$72.000.-

Saint Felicient
\$34.000.-

Nicasia
\$30.000.-

Numina
\$42.000.-

Escorihuela
\$32.000.-

Cabernet Sauvignon

Dv Cat Cab Sauvignon
\$38.000.-

Saint Felicient Cab Sauvignon
\$32.000.-

Luigi Bosca
\$48.000.-

Pinot Noir

Luca Laura Catena
\$68.000.-

Dv Catena
\$44.000.-

Numina
\$44.000.-

Escorihuela
\$28.000.-

Malbec

Malbec Argentino
\$160.000.-

Angelica Zapata
\$66.000.-

Dv Catena malbec-malbec
\$42.000.-

Rutini Malbec
\$40.000.-

El Enemigo
\$68.000.-

Luca
\$48.000.-

Araucana
\$48.000.-

Gran Reserva Escorihuela
\$34.000.-

Saint Felicient
\$36.000.-

Luigi Bosca
\$48.000.-

Trumpeter
\$34.000.-

Numina
\$44.000.-

Escorihuela
\$26.000.-

Pequeñas Producciones
\$36.000.-

Zucardi Q Malbec
\$38.000.-

Salentein Primus
\$180.000.-

Estiba reserva Catena 2017
\$310.000.-

DUE PAZZI

VINOS WINES

ROSADOS

Araucana Malbec Rose
\$38.000.-

Cara Sur Rosado
\$45.000.-

VINOS DE POSTRE

Santa Julia Chenin
\$28.000.-

Alamos Dulce
\$34.000.-

VINOS MAGNUM

Saint Felicient 1,5Lts
\$60.000.-

Luca Historia de Familia 1,5Lts
\$160.000.-

Felipe Rutini Malbec 3Lts
\$1.600.000.-

Felipe Rutini Malbec 1,5Lts
\$750.000.-

Zucardi Q Malbec 1,5Lts
\$75.000.-

Petit Caro 1,5Lts
\$160.000.-

VINOS POR COPA

<i>Alamos Chardonnay</i>	\$12.000.-
<i>Saint Felicient Chardonnay</i>	\$16.000.-
<i>Malbec Escorihuela</i>	\$10.000.-
<i>Malbec Nicasia</i>	\$12.000.-
<i>Malbec Dv Catena</i>	\$24.000.-
<i>Pinot Escorihuela</i>	\$12.000.-
<i>Espumante</i>	\$14.000.-

DUE PAZZI

WHISKY

J Walker Red
\$18.000.-

J Walker Black
\$24.000.-

J Walker Gold
\$32.000.-

J Walker Blue
\$62.000.-

Tomatin
\$28.000.-

Chivas 12Años
\$24.000.-

Jack Daniels
\$18.000.-

Jack Daniield Honey
\$22.000.-

Famous Grouse
\$22.000.-

Jamesosn
\$20.000.-

Jim Bean
\$20.000.-

ESPUMANTES SPARKLING WINES

ESPUMANTES

Baron B Brut Nature
\$52.000.-

Baron B Extra Brut
\$48.000.-

Dv Catena Brut Nature
\$58.000.-

Chandon Extra Brut
\$34.000.-

Chandon Delice
\$28.000.-

Chandon Delice Rose
\$32.000.-

Escorihuela Gascon Extra Brut
\$28.000.-

Zucardi Blanc de blancs
\$85.000.-

ESPUMANTES ESPECIALES

Dom Perignon - Blanc Vintage
\$750.000.-

Moet Chandon imperial
\$220.000.-

Moet Chandon Ice
\$230.000.-

Moet Chandon Rose
\$230.000.-

DUE PAZZI

LICORES DESTILADOS

DISTILLED LIQUORS

Hennessy VOSP
\$18.000.-

Amarula
\$18.000.-

Absolut
\$16.000.-

Cointreau
\$10.000.-

Grey Goose
\$16.000.-

Amareto
\$14.000.-

Sky
\$12.000.-

Baileys
\$14.000.-

Bombay
\$14.000.-

Jose Cuervo
\$14.000.-

Tanqueray
\$16.000.-

Jose Cuervo reposado
\$14.000.-

Tia Maria
\$9.000.-

Jaguermeister
\$12.000.-

Grappa
\$8.000.-

Ron importado
\$14.000.-

Aconcagua Lemon
\$18.000.-

Pisco
\$10.000.-

Aconcagua red Berry
\$18.000.-

DUE PAZZI

COCKTAILS

APEROL SPRITZ CHANDON

Aperol, soda y espumante
Aperol, soda and sparkling wine
\$16.000.-

GANCIA BERRY

Gancia batido con frutillas
Gancia smoothie with strawberries
\$14.000.-

TINTO DE VERANO

Vino tinto, jugo de limón, Sprite, rodaja de limón y naranja
Red wine, lemon juice, Sprite, lemon slice and orange
\$14.000.-

NEGRONI

Gin, Vermuth Rosso, red bitter
Gin, Rosso Vermuth, red bitter
\$14.000.-

GIMBLET

Gin, almíbar, jugo de lima
Gin, syrup, lime juice
\$16.000.-

CLASIC GIN & TONIC IMPORTADO

Classic Gin & Tonic imported
\$ 14.000.-

CYNAR JULEP

Menta, almibar y jugo de pomelo
Mint, syrup and grapefruit juice
\$ 16.000.-

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jugo de lima y arándanos
Vodka, triple sec, lime juice and cranberries
\$ 14.000.-

CITRUS HENNESSY

Cognac, pomelo blanco
Cognac, white grapefruit
\$ 22.000.-

GARIBALDI

Red bitter y jugo de naranja
Red bitter and orange juice
\$ 12.000.-

FERNET CON COCA

COLA
Fernet with Coca Cola
\$ 12.000.-

CLASIC GIN & TONIC

Classic Gin & Tonic
\$ 14.000.-

DUE PAZZI
