

# DUE PAZZI

## TRATTORIA

### ENTRADAS

PAN DE PIZZA	\$19.000
MELANZANE SICILIANO(MORRONES, CEBOLLA, BERENJENA, POMODORO Y PARMESANO)	\$20.000
MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Berenjenas parmesanas</i>	\$23.000
POLPETTE DI RICOTA (AL POMODORO)	\$18.500
OLIVE ALL´ ASCOLANA <i>Aceitunas Ascolana</i>	\$11.000
CHIPIRON LEONESA	\$36.000
FRITTELLE DI SPINACI <i>Buñuelos de espinaca</i>	\$22.000
INVOLTINI DI MELANZANE E ZUCCHINE (RIPIENO DE RICOTA, ESPINACA, FUNGHI Y POLLO)	\$24.000
FUNGHI CHAMPIGNON GRATINATI <i>Champiñones gratinados</i>	\$39.000
MOZZARELLA IMPANATA <i>Mozzarella a la milanese</i>	\$29.000
CARPACCIO <i>Lomo de ternera, rucula, alcaparras y granna padano</i>	\$32.000
MORTADELLA CON PISTACCHI <i>Mortadela con pistachos</i>	\$28.000
BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO MORTADELLA E POMODORI AL FORNO <i>Burrata con jamón crudo, mortadela y tomate al horno</i>	\$46.000
BOQUERON CON TOMATE Y CEBOLLA	\$48.000
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>	\$52.000
FRITTO MISTO (CALAMARETI Y RABAS) <i>Estilo tradicional</i>	\$42.000
CODE DI GAMBERO ALLA MILANESE <i>Colas de langostinos rebozada</i>	\$52.000
CODE DI GAMBERI ALL'AGLIO E PREZZEMOLO <i>Colas de langostinos al ajillo</i>	\$46.000
RABAS	\$36.000

# PASTAS

## RAVIOLES Y PASTAS RELLENAS

DI RICOTTA E SPINACI <i>De ricota y espinaca</i>	\$34.000
DI BRASATO DI CARNE AL VINO ROSSO <i>De carne braseada al vino tinto</i>	\$38.000
ZUCCA E FORMAGGIO BIANCO <i>De calabaza</i>	\$29.000
LASAGNAS EMILIANA <i>Lasaña con salsa boloñesa</i>	\$31.000
CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI <i>Canelones de ricota y espinacas</i>	\$28.000
SORRENTINOS DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>Sorrentinos de jamón y queso</i>	\$36.000

## PASTA PARA CELÍACO

PENNE RIGATE	\$30.000
SPAGHETTI	\$30.000

## PASTAS FRESCAS

FUSILLI AL FERRO <i>Fusilli al fierrito</i>	\$33.000
TAGLIATELLE NERE <i>Toglaralle negras</i>	\$30.000
FETTUCCINE <i>Cintas anchas</i>	\$33.000
PAPPARDELLE <i>Rectángulos de masa al huevo</i>	\$30.000
TONNARELLI <i>Cuerdas de guitarra</i>	\$30.000
GNOCCHI DI PATATE <i>Ñoquis de papa</i>	\$18.000

## PASTA SECA ITALIANA

SPAGHETTI	\$32.000
PENNE RIGATE	\$30.000
RIGATONI	\$30.000

\*PLATOS PARA COMPARTIR\*

## SALSAS

USO NOSTRO <i>Mozzarella, pomodoro, crema, pesto y parmesano gratinado</i>	\$18.000	FRANCESA <i>Demiglaze, jamón y crema</i>	\$18.000
POMODORO E BASILICO <i>Salsa de tomate fresco con albahaca</i>	\$22.000	PARISIENNE <i>Salsa con Pollo, champiñón y jamón cocido con un toque de crema</i>	\$28.000
ARRABIATA <i>Salsa de tomate con ajo un poco picante</i>	\$15.000	BOLOGNESE <i>Salsa a base de carne</i>	\$25.000
MATRICIANA <i>Salvo de tomate, aceitunas, ajo, anchoas y alcaparras</i>	\$18.000	PUTANESCA <i>Salvo de tomate, aceitunas, ajo, anchoas y alcaparras</i>	\$32.000
CREMA DUE PAZZI <i>Salsa de tomate y crema</i>	\$19.000	POLPETTINE CON SALSA DI POMODORO <i>Albóndigas de ternera con tomate y un toque de ajo</i>	\$32.000
BRÓCOLI, AJO Y PARMESANO <i>Aceite de oliva, ajo, brócoli y parmesano</i>	\$26.000	FRUTTI DI MARE <i>Salsa a base de mariscos</i>	\$44.000
SICILIANA <i>Berenjena, cebolla, morrones, ricota y pesto con pomodoro y parmesano</i>	\$22.000	LA SALSA DI BERNARDO <i>Crema de ajo, langostinos y fume de pescado</i>	\$38.000
CARBONARA CON PANCETTA AFFUMICATA <i>Yemas de huevos, crema, queso y panceta</i>	\$36.000	PIAMONTESA <i>Crema, bolognesa y parmesano</i>	\$21.000
ESTOFADO DE COLITA DE CUADRIL	\$25.000		

# DUE PAZZI

# RISOTTOS

## RISOTTI (HECHOS CON ARROZ CARNAROLI UN CLÁSICO ITALIANO)

<b>POLLO</b> <i>De pollo y sus condimentas</i>	<b>\$48.000</b>	<b>RISOTTO CON OSSOBUCCO</b> <i>Azafrán y ossobuco braseado</i>	<b>\$48.000</b>
<b>CON FUNGHI</b> <i>Con mix de hongos</i>	<b>\$52.000</b>	<b>GAMBERI E ASPARAGI</b> <i>Langostinos y espárragos</i>	<b>\$58.000</b>
<b>BOLOGNESE DI FILETTO</b> <i>Ragú de lomo</i>	<b>\$52.000</b>	<b>FRUTTI DI MARE</b> <i>Frutos de mar</i>	<b>\$68.000</b>
		<b>NERO DI SEPIA</b> <i>Con calamares y su tinta</i>	<b>\$62.000</b>
		<b>DEL REY</b> <i>Ossobuco rey</i>	<b>\$84.000</b>

# CARNES

## CARNES (LOMO)

<b>CON FUNGHI</b> <i>Champiñón</i>	<b>\$62.000</b>	<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <i>Finas fetas de lomo con jamón crudo, salvia y una salsa a base de vino blanco</i>	<b>\$64.000</b>
<b>A CLASSICA NAPOLITANA IMPANATA</b> <i>Con tomate, jamón cocida y mosarelo</i>	<b>\$60.000</b>	<b>A LA PIZZAIOLA</b> <i>Tomate, queso y orégano</i>	<b>\$58.000</b>
<b>AL PEPE</b> <i>Con diferentes pimientas</i>	<b>\$58.000</b>	<b>ALLA MILANESA</b> <i>Rebozada con su cocción tradicional</i>	<b>\$52.000</b>
<b>ALLE CIPOLLE E MOZZARELLA</b> <i>Fugazzeta con cebollas caramelizadas</i>	<b>\$58.000</b>	<b>BIFE DUE</b> <i>Bife de chorizo con cuerdas Alfredo</i>	<b>\$52.000</b>
<b>POLLO A LA CREMA DE VERDEO</b>	<b>\$38.000</b>		

# PIZZAS

<b>PIZZA MARGARITA</b>	<b>\$28.000</b>
<b>PIZZA ALLA MATHIAS</b> <i>salsa de tomate, alcaparras, anchoas, pepperoni Italiano, aceitunas negras</i>	<b>\$42.000</b>
<b>MORTADELA Y PISTACHO</b>	<b>\$30.000</b>
<b>DI GAMBA E FUNGUI</b>	<b>\$36.000</b>
<b>DI PEPPERONI</b>	<b>\$34.000</b>

\*PLATOS PARA COMPARTIR\*

# GUARNICIONES

<b>SPINACI E CREMA</b> <i>Espinaca y crema</i>	<b>\$18.000</b>	<b>ENSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO</b> <i>Ensalada de rucula, tomate cherry y parmesano</i>	<b>\$21.000</b>
<b>PATATE FRITTE</b> <i>Papas fritas</i>	<b>\$15.000</b>		
<b>PURÉ DI PATATE</b> <i>Puré de papas</i>	<b>\$13.000</b>	<b>PATATE ALLA CREMA</b> <i>Papas a la crema</i>	<b>\$21.000</b>
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> <i>Verduras a la plancha</i>	<b>\$26.000</b>	<b>PURE DI ZUCCA</b> <i>Puré de calabaza</i>	<b>\$18.000</b>

# PESCADOS

<b>SALMONE</b> <i>Salmón rosado</i>	<b>\$65.000</b>	<b>CHABLIS</b> <i>Limón, vino blanco, crema, campignon, espárragos camaron gratinado con puré duquesa</i>	<b>\$28.000</b>
<b>PESCE MERLUZZO</b> <i>Abadejo</i>	<b>\$54.000</b>	<b>CREMA E LIMONE</b> <i>Con jugo de limón, ralladura y crema</i>	<b>\$14.000</b>
<b>TROTA</b> <i>Trucha</i>	<b>\$62.000</b>	<b>FIORENTINA</b> <i>Crema de espinacas y champignon gratinado con papas noisette</i>	<b>\$18.000</b>
<b>GAMBERI AVVOLTI IN PANCETTA</b> <i>Langostinos envueltos en pancetas ahumadas</i>	<b>\$38.000</b>	<b>CAZUELA DE PESE POMODORO</b>	<b>\$120.000</b>
<b>TENTACOLI DI POLIPO IN DUE MODI</b> <i>Tentáculos de pulpo a la provenzal o española</i>	<b>\$160.000</b>	<b>CAZUELA DE MARISCOS</b>	<b>\$160.000</b>

\*PLATOS PARA COMPARTIR\*

# POSTRES

TIRAMISÚ	\$28.000
1/2 TIRAMISÚ	\$18.000
TIRAMISÚ PISTACHO	\$30.000
1/2 TIRAMISÚ PISTACHO	\$20.000
MOUSSE AL CIOCCOLATO DI DUBAI CON FRAGOLE <i>Mousse de chocolate Dubai con frutillas</i>	\$24.000
CREM CAMEL <i>Flan clásico</i>	\$16.000
PANNA COTTA <i>Crema cocida</i>	\$15.000
FRAGOLE CON CREMA <i>Frutillas con crema</i>	\$19.000
PROFITEROL <i>Con helado y crema pastelera</i>	\$19.000
RAVIOLI AL CIOCCOLATO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI <i>Ravioles de chocolate con salsa de frutos rojos</i>	\$24.000
GELATI <i>Helados</i>	\$18.000
MERINGATA <i>Nuestro Clásico</i>	\$22.000
GELATO ALLA MANDORLE E MIELE <i>Helado de vanilla, almendrado y almibar de naranja</i>	\$20.000
ZABAGLIONE <i>Clásico sambayón</i>	\$18.000
ZABAGLIONE DUE PAZZI <i>Clásico sambayón con frutillas, helado y nueces</i>	\$20.000
PAN DI SPAGNA UNIDO AL CIOCCOLATO CON GELATO <i>Brownie con helado</i>	\$18.000
VULCANO <i>Volcán de chocolate o dulce de leche con helado</i>	\$22.000
ASSORTIMENTO DI DOLCI <i>Degustación de postre</i>	\$42.000
PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	\$16.000
TULIPA DUE PAZZI	\$21.000

## DUE PAZZI

TRATTORIA

CONSULTAR OPCIONES SIN GLUTEN

\*SERVICIO DE MESA \$6.000\*

# BEBIDAS (sin alcohol)

*waters, sodas & lemonades*

Agua mineral con y sin gas  
*Still or sparkling water*  
\$ 5.500.-

Gaseosa  
*Soda*  
\$ 5.500.-

Limonada clásica  
*Clasic lemonade*  
\$ 7.500.-

Limonada con frutilla y albahaca  
*Strawberry and basil lemonade*  
\$ 7.500.-

Limonada de frutos rojos  
*Berries lemonade*  
\$ 8.000.-

Jarra con frutilla y albahaca  
*Strawberry and basil lemonade jug*  
\$ 15.000.-

Jarra de frutos rojos  
*Berries lemonade jug*  
\$ 16.000.-

Pomelada  
*Grapefruit lemonade*  
\$ 8.500.-

Jugo exprimido de naranja  
*Fresh orange juice*  
\$ 8.000.-

# CAFETERIA

*coffee & tea*

Espresso  
\$ 4.500.-

Espresso doble  
*Double Espresso*  
\$ 5.000.-

Espresso Martini  
\$ 5.500.-

Macchiato  
\$ 5.000.-

Latte  
\$ 5.500.-

Selección de té  
*Tea selection*  
\$ 5.500.-



ENGLISH MENU

# CERVEZAS

Corona (330 cc) \$ 8.000.- Patagonia (473 cc) \$ 10.500.-

Corona 710 cc) \$ 15.000.- Stella Artois (473 cc) \$ 9.000.-

Patagonia (730 cc) \$ 18.000.-

---

# DUE PAZZI

---



# VINOS

## WINES

### BLANCOS

#### Saint Felicien Chardonnay –

*Mendoza*

*Fresco, frutado, con notas de manzana verde.*

..... \$36.000

#### DV Catena Chardonnay –

*Mendoza*

*Equilibrado, con leve paso por madera.*

..... \$47.000

#### Angelica Zapata Chardonnay –

*Mendoza*

*Complejo, cremoso y elegante.*

..... \$72.000

#### Durigutti Blanc de Blancs –

*Mendoza*

*Aromático, con buena acidez y frescura.*

..... \$52.000

#### Cupra Chardonnay – Mendoza

*Aaromas vibrantes de frutas tropicales y manzana verde.*

..... \$78.000

#### Escorihuela Gascón Sauvignon

*Blanc – Mendoza*

*Cítrico, refrescante y mineral.*

..... \$28.000

### ROSADOS

#### Araucana Malbec Rosé – Mendoza

*Fresco, frutado y ligero.*

..... \$44.000

#### Cara Sur Rosado – San Juan

*Mineral, delicado y moderno.*

..... \$48.000

#### Inframundo Rosado – Mendoza

*Ligero y fácil de beber.*

..... \$28.000

#### Cupra Rose fume – Mendoza

*Flores blancas y frutas rojas*

..... \$65.000

#### Cuchillo de Palo Rosé – Mendoza

*Refrescante, con buena acidez.*

..... \$36.000

### TINTOS –

#### BLENDS Y

#### ESTRUCTURADOS

#### Nicolás Catena Zapata – Blend

– Mendoza

*Ícono argentino, complejo y de gran estructura.*

..... \$155.000

#### Durigutti Familia – Mendoza

*Blend expresivo, de buena intensidad.*

..... \$54.000

#### Gran Enemigo – Blend –

*Mendoza*

*Intenso, elegante y de gran profundidad.*

..... \$88.000

#### President Blend – Mendoza

*Cuerpo medio-alto, equilibrado.*

..... \$68.000

#### DV Catena Cabernet–Malbec –

*Mendoza*

*Balanceado, con buena estructura.*

..... \$46.000

#### Luca Beso de Dante – Mendoza

*Elegante, con notas especiadas.*

..... \$78.000

#### Rosaura – Escorihuela Gascón

– Mendoza

*Floral, elegante y equilibrado.*

..... \$40.000

DUE PAZZI

CUCINA ITALIANA





# VINOS

W I N E S

## MALBEC

**Malbec Argentino – Catena**

**Zapata – Mendoza**

*Ícono de alta gama, profundo y complejo.*

.....\$168.000

**Angelica Zapata Malbec –**

*Mendoza*

*Elegante, con gran concentración y estructura.*

.....\$78.000

**DV Catena Malbec-Malbec –**

*Mendoza*

*Equilibrado, con notas de fruta madura y vainilla.*

.....\$52.000

**El Enemigo Malbec – Mendoza**

*Intenso, especiado y persistente.*

.....\$64.000

**Luca Malbec – Mendoza**

*Refinado, con excelente estructura.*

.....\$58.000

**Escorihuela Gascón Gran**

**Reserva Malbec – Mendoza**

*Robusto, con paso por madera.*

.....\$42.000

**Saint Felicien Malbec – Mendoza**

*Clásico, frutado y equilibrado.*

.....\$38.000

**Escorihuela Gascón Malbec –**

*Mendoza*

*Joven, fresco y fácil de tomar.*

.....\$28.000

**Pequeñas Producciones**

**Malbec – Mendoza**

*Expresivo, con buena concentración.*

.....\$42.000

**Zuccardi Q Malbec – Valle de Uco**

*Elegante, mineral y equilibrado.*

.....\$48.000

**Salentein Primus Malbec – Valle**

*de Uco*

*Alta gama, complejo y estructurado.*

.....\$90.000

**Estiba Reservada Catena 2017**

*– Mendoza*

*Gran vino de guarda, potente y sofisticado.*

.....\$290.000

## CABERNET FRANC

**Angelica Zapata Cabernet**

**Franc – Mendoza**

*Elegante, con notas herbales y especiadas.*

.....\$72.000

**Saint Felicien Cabernet Franc**

*– Mendoza*

*Suave, frutado y fácil de beber.*

.....\$34.000

**Durigutti Gran Reserva**

**Cabernet Franc – Mendoza**

*Complejo, estructurado y persistente.*

.....\$48.000

DUE PAZZI

CUCINA ITALIANA





# VINOS

W I N E S

## PINOT NOIR

DV Catena Pinot Noir –

*Mendoza*

*Ligero, elegante, con notas de cereza y buena acidez.*

.....\$44.000

Pequeñas Producciones Pinot

*Mendoza*

*Complejo, con buena estructura.*

.....\$42.000

Cupra Gran Pinot – *Mendoza*

*Complejo, con buena estructura.*

.....\$78.000

## VINOS

### MAGNUM

(FORMATOS GRANDES)

Malbec Argentino – Catena

Zapata 1.5 L

*Versión magnum de alta gama, ideal para compartir.*

.....\$320.000

Felipe Rutini Malbec – 1.5 L

*Elegante, con buena estructura.*

.....\$780.000

Felipe Rutini Malbec – 3 L

*Gran formato premium para ocasiones especiales.*

.....\$1.100.000

Zuccardi Q Malbec – 1.5 L

*Equilibrado, mineral y moderno.*

\$85.000

Petit Caro – 1.5 L

*Blend franco-argentino, elegante y versátil.*

.....\$108.000

## VINOS POR

### COPA

Álamos Chardonnay – *Mendoza*

*Fresco, frutado y fácil de beber.*

.....\$14.000

Saint Felicien Chardonnay –

*Mendoza*

*Mayor complejidad, con buena acidez.*

.....\$18.000

Escorihuela Gascón Malbec –

*Mendoza*

*Joven, frutado y equilibrado.*

.....\$14.000

Saint Felicien Malbec – *Mendoza*

*Clásico, suave y redondo.*

.....\$18.000

DV Catena Malbec – *Mendoza*

*Más estructurado, con notas de vainilla.*

.....\$28.000

Cuchillo de Palo Pinot Noir –

*Mendoza*

*Ligero, fresco y elegante.*

.....\$15.000

Espumante (copa)

*Refrescante, ideal aperitivo.*

.....\$15.000

## VINOS DE

### POSTRE

Álamos Dulce – *Mendoza*

*Dulce natural, con notas de miel y fruta madura.*

.....\$34.000

DUE PAZZI

CUCINA ITALIANA





# VINOS

W I N E S

## ESPUMANTE S

### Baron B Brut Nature –

*Mendoza*

*Seco, elegante y de burbuja fina.*

.....\$62.000

### Baron B Extra Brut – *Mendoza*

*Fresco, equilibrado y versátil.*

.....\$68.000

### DV Catena Brut Nature –

*Mendoza*

*Complejo, con notas cítricas y buena acidez.*

.....\$48.000

### Escorihuela Gascón Brut

*Rosé – Mendoza*

*Frutado, delicado y fresco.*

.....\$32.000

### Familia Gascón Extra Brut –

*Mendoza*

*Delicado y fresco.*

.....\$32.000

## ESPUMANTE S

## PREMIUM

### Moët & Chandon Impérial –

*Francia*

*Refinado, con notas de fruta blanca y pan tostado.*

.....\$260.000

### Moët & Chandon Rosé / Ice–

*Francia*

*Elegante, frutado y persistente.*

.....\$270.000

### Cruzat Millesime 2017 –

*Argentina*

*Estructurado y fresco, con acidez equilibrada*

.....\$140.000

### Dom Pérignon Vintage – *Francia*

*Ícono de lujo, complejo y sofisticado.*

.....\$890.000

## SIDRA

### Sidra 1888

.....\$24.000

## APERITIVOS Y LICORES

Campari – \$14.000

Cynar – \$10.000

Campari – \$12.000

Martini Rosso – \$12.000

Cinzano Rosso – \$12.000

Antica Formula – \$12.000

Vermouth Cantieri Navali –  
\$8.000

Vermouth Vincenzo – \$10.000

Baileys – \$14.000

Amaretto Disaronno – \$10.000

Jägermeister – \$12.000

## OTROS

Hennessy VSOP (Cognac) –

.....\$18.000

Pisco Perú – \$18.000

Velho Barreiro (Cachaça) –  
\$10.000

Aconcagua Red Berry – \$12.000

DUE PAZZI

CUCINA ITALIANA





# VINOS

W I N E S

## DESTILADOS

### WHISKY

Johnnie Walker Red Label	.....\$14.000
Johnnie Walker Black Label	.....\$19.000
Johnnie Walker Gold Label	.....\$29.000
Johnnie Walker Blue Label	.....\$58.000
Tomatin	.....\$28.000
Chivas Regal 12 Años	.....\$20.000
Jack Daniel's	.....\$19.000
Jack Daniel's Honey	.....\$22.000
Famous Grouse	.....\$22.000
Macallan 12 Años	.....\$32.000
Jim Beam	.....\$20.000
Jameson	.....\$20.000

### GIN

Bombay Sapphire	– \$14.000
Tanqueray	– \$10.000
Hendrick's	– \$12.000

### VODKA

Absolut Vodka	– \$16.000
Absolut Mandarina	– \$16.000
Absolut Raspberry	– \$16.000
Absolut Watermelon	– \$16.000
Grey Goose	– \$16.000

### RON Y TEQUILA

Ron Importado	– \$14.000
José Cuervo	– \$14.000
José Cuervo Reposado	–
.....	\$14.000

DUE PAZZI

CUCINA ITALIANA





# VINOS

W I N E S

## COCKTAILS REFRESCANTES

### Gancia Berry

*Gancia con frutillas frescas.*

.....\$14.000

### Tinto de Verano

*Vino tinto, cítricos y soda. Ligero y refrescante.*

.....\$14.000

### Garibaldi

*Campari y jugo de naranja. Amargo y frutado.*

.....\$12.000

## COCKTAILS DE AUTOR / ESPECIALES

### Gimlet

*Gin, almíbar y lima. Fresco y equilibrado.*

.....\$16.000

### Cynar Julep

*Cynar, menta y pomelo. Herbal y refrescante.*

.....\$16.000

### Caipirinha Clásica

*Cachaça, lima y azúcar. Refrescante y vibrante.*

.....\$14.000

### Citrus Hennessy

*Cognac y pomelo blanco. Elegante y cítrico.*

.....\$22.000

## COCKTAILS CLÁSICOS

### Aperol Spritz

*Aperol, espumante y soda. Refrescante y equilibrado.*

.....\$16.000

### Negroni

*Gin, vermouth rosso y Campari. Intenso, amargo y clásico.*

.....\$14.000

### Gin & Tonic Premium

*Con gin importado. Más aromático y complejo.*

.....\$18.000

### Fernet con Coca

*Clásico argentino.*

.....\$12.000

## COCKTAILS 0% ALCOHOL

### Brunette sin Alcohol

*Espumantes 0% alcohol.*

*Lo nuevo de Catena Zapata.*

.....\$24.000

DUE PAZZI

CUCINA ITALIANA

