

DUE PAZZI

TRATTORIA ENTRADAS

PAN DE PIZZA	\$18.000
DUE FRESCA ANCHOAS DE MAR DEL PLATA BOQUERONES, PAN DE PIZZA Y MANTECA	\$42.000
MALFATTI	\$24.000
MELANZANE SICILIANO(MORRONES, CEBOLLA, BERENJENA, POMODORO Y PARMESANO	\$24.000
MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Berenjenas parmesanas</i>	\$22.000
POLPETTE DI RICOTA (AL POMODORO)	\$18.000
OLIVE ALL' ASCOLANA <i>Aceitunas Ascolana</i>	\$9.000
ARANCINI AL POMODORO RIPIENO (DI RAGU DI CARNI)	\$24.000
FRITTELLE DI SPINACI <i>Buñuelos de espinaca</i>	\$24.000
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>	\$28.000
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>	\$45.000
BOQUERON CON TOMATE Y CEBOLLA	\$34.000
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>	\$46.000
FRITTO MISTO (CALAMARETI Y RABAS) <i>Estilo tradicional</i>	\$42.000
CODE DI GAMBERO ALLA MILANESE <i>Colas de langostinos rebozada</i>	\$48.000
CODE DI GAMBERI ALL'AGLIO E PREZZEMOLO <i>Colas de langostinos al ajillo</i>	\$42.000
RABAS	\$35.000

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>	\$36.000
ZUCCA E FORMAGGIO BIANCO <i>De calabaza</i>	\$29.000
LASAGNAS EMILIANA <i>Lasaña con salsa boloñesa</i>	\$32.000
CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI <i>Canelones de ricota y espinacas</i>	\$32.000
SORRENTINOS DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>Sorrentinos de jamón y queso</i>	\$36.000

PASTAS FRESCAS

FUSILLI AL FERRO <i>Fusilli al fierrito</i>	\$32.000
TAGLIATELLE NERE <i>Toglaralle negras</i>	\$30.000
FETTUCCINE <i>Cintas anchas</i>	\$32.000
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>	\$26.000

PASTA PARA CELÍACO

PENNE RIGATE	\$30.000
SPAGHETTI	\$30.000

SALSAS

USO NOSTRO <i>Mozzarella, pomodoro, crema, pesto y parmesano gratinado</i>	\$21.000
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	\$21.000
CREMA DUE PAZZI <i>Salsa de tomate y crema</i>	\$19.000
BRÓCOLI, AJO Y PARMESANO <i>Aceite de oliva, ajo, brócoli y parmesano</i>	\$26.000
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>	\$28.000
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>	\$24.000
PUTANESCA <i>Salvo de tomate, aceitunas, ajo, anchoas y alcaparras</i>	\$24.000
POLPETTINE CON SALSA DI POMODORO <i>Albóndigas de ternera con tomate y un toque de ajo</i>	\$32.000
FRUTTI DI MARE <i>Salsa a base de mariscos</i>	\$44.000
LA SALSA DI BERNARDO <i>Crema de ajo, langostinos y fume de pescado</i>	\$38.000

PASTA SECA ITALIANA

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

PLATOS PARA COMPARTIR

DUE PAZZI

RISOTTOS

RISOTTI (HECHOS CON ARROZ CARNAROLI UN CLÁSICO ITALIANO)

POLLO <i>De pollo y sus condimentas</i>	\$44.000	RISOTTO CON OSSOBUCCO <i>Azafrán y ossobuco braseado</i>	\$48.000
CON FUNGHI <i>Con mix de hongos</i>	\$52.000	GAMBERI E ASPARAGI <i>Langostinos y espárragos</i>	\$58.000
BOLOGNESE DI FILETTO <i>Ragú de lomo</i>	\$48.000	FRUTTI DI MARE <i>Frutos de mar</i>	\$68.000
		NERO DI SEPIA <i>Con calamares y su tinta</i>	\$62.000
		DEL REY <i>Ossobuco rey</i>	\$84.000

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>	\$58.000
AL PEPE <i>Con diferentes pimientas</i>	\$58.000	ALLA MILANESA <i>Rebozada con su cocción tradicional</i>	\$52.000
ALLE CIPOLLE E MOZZARELLA <i>Fugazzeta con cebollas caramelizadas</i>	\$58.000		

PIZZAS

PIZZA MARGARITA	\$24.000
PIZZA ALLA MATHIAS <i>salsa de tomate, alcaparras, anchoas, pepperoni Italiano, aceitunas negras</i>	\$42.000
MORTADELA Y PISTACHO	\$35.000
DI GAMBA E FUNGHI	\$36.000
DI PEPPERONI	\$33.000

PLATOS PARA COMPARTIR

DUE PAZZI

GUARNICIONES

SPINACI E CREMA

Espinaca y crema

\$18.000

ENSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO

Ensalada de rucula, tomate cherry y parmesano

\$21.000

PATATE FRITTE

Papas fritas

\$15.000

PURÉ DI PATATE

Puré de papas

\$13.000

PATATE ALLA CREMA

Papas a la crema

\$21.000

VERDURE ALLA GRIGLIA

Verduras a la plancha

\$26.000

PURE DI ZUCCA

Puré de calabaza

\$18.000

PESCADOS

SALMONE

Salmón rosado

\$58.000

CHABLIS

*Limón, vino blanco, crema, campignon, espárragos
camaron gratinado con puré duquesa*

\$38.000

PESCE MERLUZZO

Abadejo

\$49.000

CREMA E LIMONE

*Con jugo de limón, ralladura
y crema*

\$24.000

TROTA

Trucha

\$58.000

FIORENTINA

*Crema de espinacas y champignon gratinado
con papas noisette*

\$25.000

GAMBERI AVVOLTI IN PANCETTA

Langostinos envueltos en pancetas ahumadas

\$38.000

TENTACOLI DI POLIPO IN DUE MODI

Tentáculos de pulpo a la provenzal o española

\$160.000

PLATOS PARA COMPARTIR

DUE PAZZI

POSTRES

TIRAMISÚ	\$28.000
1/2 TIRAMISÚ	\$18.000
TIRAMISÚ PISTACHO	\$30.000
1/2 TIRAMISÚ PISTACHO	\$20.000
CREM CARAMEL <i>Flan clásico</i>	\$15.000
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
GELATI <i>Helados</i>	\$18.000
MERINGATA <i>Nuestro Clásico</i>	\$22.000
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	\$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>	\$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

\$ 4.800.-

Gaseosa

Soda

\$ 4.800.-

Limonada clásica

Clasic lemonade

\$ 6.200.-

Limonada con frutilla y albahaca

Strawberry and basil lemonade

\$ 7.200.-

Limonada de frutos rojos

Berries lemonade

\$ 7.500.-

Jarra con frutilla y albahaca

Strawberry and basil lemonade jug

\$ 15.000.-

Jarra de frutos rojos

Berries lemonade jug

\$ 16.000.-

Pomelada

Grapefruit lemonade

\$ 7.500.-

Jugo exprimido de naranja

Fresh orange juice

\$ 7.200.-

CAFETERIA

coffee & tea

Espresso

\$ 4.500.-

Espresso doble

Double Espresso

\$ 4.800.-

Espresso Martini

\$ 5.200.-

Macchiato

\$ 4.600.-

Latte

\$ 5.500.-

Selección de té

Tea selection

\$ 5.500.-

CERVEZAS

Corona (330 cc) \$ 7.200.-

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

Terrazas Chardonnay
\$32.000.-

Saint Felicient Sauv Blanc
\$32.000.-

Nicasia Blanc Blancs
\$28.000.-

Saint Felicient Chardonnay
\$32.000.-

Durigutti Blanc Blancs
\$46.000.-

Escorihuela Gascon Sauv. Blanc
\$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
\$65.000.-

Durigutti Familia
\$46.000.-

DV Catena Cabernet-Malbec
\$44.000.-

Rutini Cabernet-Malbec
\$40.000.-

Escorihuela Cabernet-Malbec
\$28.000.-

Nicasia Red Blend
\$28.000.-

Luca Beso de Dante
\$55.000.-

Petit Caro by Nicolas Catena
\$48.000.-

Terrazas Reserva Cab. Sauv.
\$38.000.-

DUE PAZZI

VINOS

WINES

Cabernet Franc

Angelica Zapata Cab. Franc
\$72.000.-

Saint Felicient Cab. Franc
\$34.000.-

Nicasia Cab. Franc
\$30.000.-

Durigutti Gran Rev. Cab. Franc
\$48.000.-

Escorihuela Cab. Franc
\$28.000.-

Cabernet Sauvignon

Dv Catena Cab Cab
\$44.000.-

Saint Felicient Cab Sauvignon
\$32.000.-

Pinot Noir

Luca Laura Catena
\$56.000.-

Dv Catena Pinot
\$44.000.-

Terrazas Pinot
\$38.000.-

Escorihuela pinot
\$28.000.-

Malbec

Malbec Argentino
\$160.000.-

Angelica Zapata
\$66.000.-

Dv Catena malbec-malbec
\$42.000.-

Rutini Malbec
\$32.000.-

El Enemigo Malbec
\$52.000.-

Luca Malbec
\$48.000.-

Araucana Malbec
\$48.000.-

Durigutti Reserva Malbec
\$30.000.-

Gran Reserva Escorihuela
\$34.000.-

Saint Felicient
\$36.000.-

Luigi Bosca
\$48.000.-

Trumpeter
\$34.000.-

Rosaura
\$32.000.-

Numina
\$44.000.-

Escorihuela Malbec
\$22.000.-

Pequeñas Producciones
\$36.000.-

Zucardi Q Malbec
\$32.000.-

Salentein Primus
\$180.000.-

Estiba reserva Catena 2017
\$310.000.-

Terrazas Malbec
\$28.000.-

DUE PAZZI

VINOS

WINES

ROSADOS

Araucana Malbec Rose
\$38.000.-

Cara Sur Rosado
\$45.000.-

Inframundo Rosado
\$32.000.-

Cuchillo de Palo
\$38.000.-

Casa de Herrero
\$34.000.-

Terrazas Malbec Rose
\$38.000.-

VINOS MAGNUM

Saint Felicient 1,5Lts
\$55.000.-

Luca Historia de Familia 1,5Lts
\$120.000.-

Felipe Rutini Malbec 3Lts
\$1.200.000.-

Felipe Rutini Malbec 1,5Lts
\$600.000.-

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

Petit Caro 1,5Lts
\$90.000.-

VINOS DE POSTRE

Santa Julia Chenin
\$28.000.-

Alamos Dulce
\$34.000.-

VINOS POR COPA

Alamos Chardonnay \$12.000.-

Saint Felicient Chardonnay \$16.000.-

Malbec Escorihuela \$10.000.-

Malbec Nicasia \$12.000.-

Malbec Dv Catena \$24.000.-

Pinot Escorihuela \$12.000.-

Infamundo Rosé \$10.000.-

Espumante \$14.000.-

DUE PAZZI

WHISKY

J Walker Red
\$14.000.-

J Walker Black
\$18.000.-

J Walker Gold
\$28.000.-

J Walker Blue
\$56.000.-

Tomatin
\$24.000.-

Chivas 12Años
\$20.000.-

Jack Daniel's
\$16.000.-

Jack Daniel's Honey
\$18.000.-

Famous Grouse
\$22.000.-

Jameson
\$20.000.-

Macallan 12 años
\$32.000.-

Jim Bean
\$20.000.-

ESPUMANTE SPARKLING WINES

ESPUMANTE

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
\$32.000.-

Chandon Delice Rose
\$34.000.-

Escorihuela Gascon Extra Brut
\$28.000.-

Zucardi Blanc de blancs
\$58.000.-

Sidra 1888
\$24.000.-

ESPUMANTE ESPECIALES

Dom Perignon - Blanc Vintage
\$750.000.-

Moet Chandon imperial
\$230.000.-

Moet Chandon Ice
\$240.000.-

Moet Chandon Rose
\$250.000.-

DUE PAZZI

LICORES DESTILADOS

DISTILLED LIQUORS

<i>Hennessy VOSP</i>	<i>\$18.000</i>	<i>Amarula</i>	<i>\$18.000</i>
<i>Absolut Madarin</i>	<i>\$16.000</i>	<i>Cointreau</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Absolut Vodka</i>	<i>\$16.000</i>	<i>Campari</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Absolut Raspberri</i>	<i>\$16.000</i>	<i>Martini</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Absolut WaterMelon</i>	<i>\$16.000</i>	<i>Amareto Nacional</i>	<i>\$14.000</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>\$16.000</i>	<i>Baileys</i>	<i>\$14.000</i>
<i>Sky</i>	<i>\$12.000</i>	<i>Cinzano Rosso</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Cynar</i>	<i>\$10.000</i>	<i>Jose Cuervo</i>	<i>\$14.000</i>
<i>Bombay</i>	<i>\$14.000</i>	<i>Jose Cuervo</i>	
<i>Tanqueray</i>	<i>\$10.000</i>	<i>Reposado</i>	<i>\$14.000</i>
<i>Campari</i>	<i>\$12.000</i>	<i>Jaguermeister</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Tia Maria</i>	<i>\$9.000</i>	<i>Ron importado</i>	<i>\$14.000</i>
<i>Grappa Catena Zapata</i>	<i>\$8000</i>	<i>Pisco</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Aconcagua Lemon</i>	<i>\$18.000</i>	<i>Pisco Peru 16-15</i>	<i>\$18.000</i>
<i>Aconcagua red Berry</i>	<i>\$18.000</i>	<i>Cantieri Navali</i>	
<i>Gin Bombay Sapphire</i>	<i>\$12.000</i>	<i>BlancoVermouth</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Vicenzo Vermouth</i>	<i>\$12.000</i>	<i>Cantieri Navali</i>	
<i>Velho Barreiro Brasil</i>	<i>\$12.000</i>	<i>RossoVermouth</i>	<i>\$10.000</i>
<i>Amaretto Disaronno</i>	<i>\$14.000</i>	<i>Antica Formula</i>	<i>\$18.000</i>
		<i>Hendrick´s</i>	<i>\$14.000</i>

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
