

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 fierrito</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	\$19.000
CREMA OMBU <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 SALSA 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 SALSA 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

DUE PAZZI

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 pimientas</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 FUNGHI	\$34.000

PLATOS PARA COMPARTIR

GUARNICIONES

SPINACI E CREMA

Espinaca y crema

\$18.000

ENSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO

Ensalada de rucula, tomate cherry y parmesano

\$18.000

PATATE FRITTE

Papas fritas

\$12.000

PATATE ALLA CREMA

Papas a la crema

\$18.000

PURÉ DI PATATE

Puré de papas

\$12.000

VERDURE ALLA GRIGLIA

Verduras a la plancha

\$24.000

PURÉ DI ZUCCA

Puré de calabaza

\$15.000

PESCADOS

SALMONE

Salmón rosado

\$56.000

CHABLIS

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

\$36.000

PESCE MERLUZZO

Abadejo

\$49.000

CREMA E LIMONE

Con jugo de limón, ralladura
y crema

\$22.000

TROTA

Trucha

\$58.000

FIORENTINA

Crema de espinacas y champignon gratinado
con papas noisette

\$24.000

GAMBERI AVVOLTI IN PANCETTA

Langostinos envueltos en pancetas ahumadas

\$36.000

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

whites

Bianco d' Uco

\$ 36.000.-

Gran Enemigo-Aleanna

\$ 54.000.-

Estate Torrontes-Colome

\$ 28.000.-

BLEND DE BLANCS

Luigi Bosca de Sangre

\$ 49.000.-

Nicasia - Catena Zapata

Sauvignon blanc

\$ 32.000.-

Saint Felicien- Catena Zapata

Sauvignon blanc

\$ 32.000.-

Escorihuela Gascon

Sauvignon Blanc

\$ 24.000.-

Tilia Organica-Catena

Sauvignon Blanc

\$ 32.000.-

DV Catena-Chardonnay

\$44.000.-

Saint Felicien - Catena Zapata -

Chardonnay

\$ 36.000.-

Luca - Laura Catena

Chardonnay

\$48.000

Angelica Zapata-Chardonnay

\$66.000.-

Alamos- Chardonnay

\$ 28.000.-

Terraza de los Andes

Chardonnay

\$ 40.000.-

ROSADOS ROSÉ

Cara Sur - Rosado

\$42.000.-

Araucana- Rivera del Cuarzo

\$36.000.-

Terrazas de los Andes

Malbec Rose

\$38.000.-

Rosa di Rosso-Bira Wines

Rosado

\$46.000.-

Cuchillo de Palo

Rose

\$36.000.-

Tintos con estructura

Heavy body reds

BLEND

Nicolás Catena Zapata

\$ 140.000.-

Gran enemigo-Alleanna

\$ 90.000.-

President Blend, Malbec, Cabernet

Sauvignon, Syrah

\$ 72.000.-

Cara Sur - Tinto

\$ 36.000.-

DV Catena, Cabernet-Malbec - Catena

Zapata

\$ 38.000.-

Rutini Cabernet Malbec - La Rural -

\$ 46.000.-

Clos de los Siete by Michel Rolland -

\$42.000.-

DUE PAZZI

VINOS

WINES

Tintos con estructura

Heavy body reds

*Parcela Los Nidos - Bonarda, Barbera -
Cara Sur - Valle de Calingasta, San Juan*

\$ 42.000.-

Escorihuela, Malbec-Cabernet

\$ 32.000.-

Nicasia Red Blend

Catena Zapata,

\$ 28.000.-

CABERNET FRANC

Angélica Zapata - Catena Zapata -

Lulunta, Mendoza

\$ 72.000.-

Saint Felicien - Catena Zapata

\$ 34.000.-

Nicasia - Catena Zapata

\$ 30.000.-

Numina - Salentein Wines

\$ 42.000.-

Salentein - Cabernet Franc - Valle de

\$ 38.000.-

Cuchillo de Palo-Cabernet-Franc

\$40.000.-

Escorihuela -Cabernet franc

\$32.000.-

CABERNET SAUVIGNON

DV Catena - Catena Zapata

\$48.000.-

Saint Felicien - Catena Zapata

\$32.000.-

Luigi Bosca

\$48.000.-

Luca Beso de Dante, Cab-Sauvignon

& Malbec

\$58.000.-

Tintos ligeros

Light reds

PINOT NOIR

*Luca - De Laura Catena - Valle de uco,
\$68.000*

DV Catena - Catena Zapata-Pinot

\$44.000.-

Numina - Salentein

\$44.000.-

Escorihuela Gascon-Pinot

\$32.000.-

MALBEC

*Malbec Argentino - Catena Zapata -
\$155.000.-*

*Angelica Zapata Malbec Alta - Catena
Zapata*

\$ 66.000.-

DV Catena - Catena Zapata

Malbec-Malbec

\$ 48.000.-

Rutini-Malbec

\$ 40.000.-

El Enemigo- Aleanna

\$68.000.-

Cadus - Nieto Senetiner

\$52.000.-

Luca - De Laura Catena

\$48.000.-

Terraza de los Andes

\$40.000.-

Araucana-Rivera de Cuarzo

\$48.000.-

Gran Reserva Escoriguella

\$34.000.-

Malamado-Zuccardi

\$46.000.-

Saint Felicien

\$ 32.000.-

Luigi Bosca

\$48.000.-

DUE PAZZI

VINOS

WINES

MALBEC

Apelación de Origen - Terrazas
\$48.000.-

Trumpeter - Rutini Wines
\$ 30.000.-

Nieto Senetiner
\$34.000.-

Colome Estate Malbec
\$38.000.-

Numina - Salentein Wines
\$44.000.-

Alamos-Alamos
\$ 30.000.-

Escorihuela Gascón
\$24.000.-

Saletein Reserva Malbec
\$36.000.-

Santa Julia - Zucardi
\$26.000.-

Pequeñas Producciones-Escorihuela Gascon
\$36.000.-

Vinos por copa

Wine by the glass

Chardonnay
\$12.000.-

Malbec
\$12.000.-

Malbec - Premium
\$18.000.-

Espumante
\$14.000.-

Espumantes y sidras

Sparkling wines and ciders

Baron B Brut Nature Cuvée Millésimé
\$52.000.-

Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale
\$48.000.-

DV Catena Brut Nature
\$55.000.-

Chandon Extra Brut
\$32.000.-

Chandon Délice
\$28.000.-

Chandon Brut Rosé
\$36.000.-

Escorihuela Gascon Extra Brut
\$34.000.-

Salentein Extra Brut
\$46.000.-

Sidra 1888
\$24.000.-

CHAMPAGNE FRANCES

*Dom Perignon - Blanc Vintage -
Épernay, Francia 2010*
\$810.000.-

*Moët Chandon -Brut Impérial -
Épernay, Francia*
\$240.000.-

Vinos de postre, Dulces

Sparkling and dessert wines

MOSCATEL

Alamos - Moscatel - Mendoza
\$32.000.-

Tilia Organico-Chenin
Catena Zapata
\$36.000.-

DULCES SWEET WINES

Santa Julia Chenin Dulce - Zucardi
\$28.000.-

*Familia Gascón Dulce Cosecha -
Escorihuela Gascón*
\$34.000.-

Alamos-Alamos
Dulce Natural
\$28.000.-

DUE PAZZI

WHISKY

J. Walker Blue - whisky

\$ 68.000.-

J. Walker Gold - whisky

\$ 32.000.-

J. Walker Black - whisky

\$ 24.000.-

J. Walker Red - whisky

\$ 18.000.-

Chivas - whisky

\$ 18.000.-

Famous Grouse - whisky

\$ 18.000.-

Jameson - whiskey's

\$20.000.-

Jim Bean - whiskey's

\$ 18.000.-

Jack Daniels - whiskey's

\$ 18.000.-

LICORES DESTILADOS DISTILLED LIQUORS

*Hennessy V.S.O.P. Privilège (Cognac,
Francia)*

\$ 18.000

Absolut – vodka

\$ 11.000.-

Grey Goose – vodka

\$ 16.000.-

Sky - vodka

\$ 12.000.-

Bombay - de la casa

\$ 14.000.-

Tanqueray - premium

\$ 16.000

Tía María

\$ 9.000.-

Grappa

\$ 8.000.-

Aconcagua-Lemon y Lima

\$18.000.-

Aconcagua-Red Berry

\$18.000.-

Amarula

\$ 12.000.-

Cointreau

\$ 10.000.-

Amareto

\$ 14.000.-

Baileys

\$ 14.000.-

Jose Cuervo - tequila

\$ 14.000.-

Jose Cuervo - tequila reposado

\$ 14.000.-

Jägermeister

\$ 12.000.-

Ron

\$ 10.000.-

Ron Importado

\$ 14.000.-

Pisco

\$ 10.000.-

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
\$ 12.000.-

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.-

BLACK RUSSIAN

Vodka, espresso y crema
Vodka, espresso and cream
\$ 18.000.-

CYNAR JULEP

Menta, almíbar 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.-

Sugeridos

SUGGESTED

Pequeñas producciones

Escoriquela Gascon

Malbec

\$36.000.-

DV Catena

Cabernet-Malbec

\$38.000.-

Gran Reserva

Escoriquela Gascon

Malbec

\$34.000.-

DV Catena

Semillon Chemin

\$45.000.-

Araucana-Rivera del Cuarzo

Malbec Rose

\$36.000.-

DV Catena

Garnacha

\$41.000.-

Luca Beso de Dante

Cab. Sauvignon & Malbec

\$58.000.-

Luca

Sirah

\$48.000.-

Humberto Canale

Merlot

\$41.000.-

Saint Felicient (1,5 litros)

Malbec

\$52.000.-

Monte Viejo

Malbec-Linda Flor

\$98.000.-