DUE PAZZI

TRATTORIA

AUTENTICA CUCINA ITALIANA

ENTRADAS

Pan de pizza $22.000
Parmesano gratinado - sabor único, absolutamente imperdibile.

Melanzane siciliano $20.000
Morrón, cebolla, berenjena, pomodoro y parmesano

Melanzane alla parmigiana $30.000
Berenjenas a la parmesana

Malfatti Gratinati $24.000
Buñuelitos ricota y espinaca pomodoro gratinado

Olive all'Ascolana $18.000
Aceitunas rellenas

Chipirón leonesa $47.000
Chipirones tiernos, al estilo leonés.

Frittelle di spinaci $28.000
Buñuelos de espinaca

Involtini di melanzane $32.000
Relleno de ricota, espinaca, funghi y pollo

Funghi champignon gratinati $48.000
Champiñones gratinados

Vitello tonné $40.000
Peceto con cremosa salsa de atún.

Mozzarella impanata $34.000
Mozzarella a la milanesa

Carpaccio $43.000
Lomo de ternera, rúcula, alcaparras y grana padano

Mortadella con pistacchi $34.000
Mortadela con pistachos

Burrata con prosciutto crudo $56.000
Mortadela y pomodori al forno

Boquerón con tomate y cebolla $56.000
Boquerones frescos con tomate y cebolla.

Ensalata con frutti di mare $66.000
Ensalada de mariscos

Piccoli calamari e code di gamberi $56.000
Chipirones y langostinos a la sartén

Fritto misto $62.000
Calamaretti y rabas

Code di gambero alla milanese $60.000
Colas de langostino rebozadas y doradas al estilo milanés

Code di gamberi all'aglio e prezzemolo $52.000
Ajo, perejil fresco y oliva.

Rabas $40.000

La dolce vita comienza en la mesa. Buon appetito.

Servicio de mesa $8000

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

PASTAS

PASTAS RELLENAS

Ravioles de ricota e spinaci	$40.000
Di brasato di carne al vino rosso	$44.000
Zucca e formaggio bianco	$42.000
Lasagna emiliana	$38.000
Cannelloni di ricotta e spinaci	$32.000
Sorrentinos di prosciutto e formaggio	$42.000

PASTAS FRESCAS

Fusilli al ferro	$36.000
Tagliatelle nere	$36.000
Fettuccine	$38.000
Pappardelle	$38.000
Tonnarelli	$36.000
Gnocchi di patate	$26.000

PASTA SECA ITALIANA

Spaguetti	$32.000
Penne Rigate	$34.000
Orecchiette	$28.000
Rigatoni	$30.000
Macceroni Calabrese	$28.000

SALSAS

Arrabiata *Salsa de tomate con ajo- poco picante*	$18.000
Matriciana *Tomate, Guanciale crocante, parmesano y un sutil toque de Ají*	$22.000
Crema Due Pazzi *Salsa de tomate y crema*	$28.000
Brócoli, ajo y parmesano *Aceite de oliva, ajo, b -un poco picante*	$34.000
Siciliana *Berenjena, cebolla, morrones, ricota y pesto. Con pomodoro y parmesano*	$28.000
Carbonara con Guanciale *Yema de huevos, crema, queso y guanciale*	$39.000
Estofado de colita de cuadril *Colita de cuadril braseada lentamente en su jugo*	$32.000
Francesa *Demiglase, jamon y crema*	$24.000
Parisienne *Salsa de pollo, champignones, jamon cocido y crema*	$36.000
Bolognese *Ragu de carne cocido lentamente con tomate, verduras y un delicado toque de vino tinto*	$28.000
Puttanesca *Tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas y ajo.*	$42.000
Polpettine con salsa di pomodoro *Abondigas de ternera con tomate y un toque de ajo.*	$38.000
Frutti di mare *Selección de mariscos salteados en salsa de tomate, ajo y vino blanco.*	$60.000
Di Bernardo *Crema de ajo, langostinos y fumet de pescado.*	$54.000
Piamontesa Crema, bolognesa y parmesano	$34.000
USO NOSTRO Mozzarella, pomodoro, crema, pesto y parmesano	**$20.000**
Pomodoro e basilico Salsa de tomate fresco y albahaca	$22.000

PASTA PARA CELÍACO

PENNE RIGATE	$42.000
SPAGHETTI	$42.000

La dolce vita comienza en la mesa. Buon appetito.

Servicio de mesa $8000

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

RISOTTOS, CARNES Y PIZZAS

RISOTTOS

Risotto pollo	$60.000
Risotto con funghi	$68.000
Risotto bolognese di filetto	$70.000
Risotto con ossobuco	$70.000
Risotto gamberi e asparagi	$84.000
Risotto frutti di mare	$98.000
Risotto nero di seppia	$92.000
Risotto del rey	$120.000

CARNES

Alla cipolle e mozzarella	$82.000
Pollo a la crema de verdeo	$58.000
Saltimbocca alla romana	$92.000
Lomo Alla pizzaiola	$80.000
Lomo Alla milanese	$58.000
Bife Due con Spaguetti Alfredo	$80.000
Lomo al funghi	$82.000
Lomo a la clásica napolitana impanata	$80.000
Lomo Al pepe	$82.000

TODAS LAS PORCIONES SON PARA COMPARTIR*

PIZZAS

Pizza margarita	$32.000
Pizza alla Mathias *Salsa de tomate, alcaparras, anchoas, pepperoni italiano y aceitunas negras*	$42.000
Mortadela y pistacho	$36.000
Di gamba e funghi	$44.000
Di pepperoni	$38.000
Fugazzeta	$32.000

La dolce vita comienza en la mesa. Buon appetito.

Servicio de mesa $8000

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

GUARNICIONES Y PESCADOS

GUARNICIONES

Spinaci e crema	$22.000
Patate fritte	$18.000
Puré di patate	$16.000
Verdure alla griglia	$32.000
Ensalata di rucola, pomodorini e parmigiano	$22.000
Patate alla crema	$21.000
Puré di zucca	$18.000

CAZUELAS

Cazuela de pescado	$160.000
Cazuela de mariscos	$190.000

PESCADOS

Trota	$80.000
Gamberi avvolti in pancetta	$48.000
Tentacoli di polipo in due modi	$185.000
Salmone	$75.000
Pesce merluzzo	$68.000

SALSAS

Chablis *Limón, vino blanco, crema, champiñón, espárragos y camarón gratinado*	$32.000
Crema e limone	$22.000
Fiorentina *Suave crema con champiñones, cebollita y espinaca fresca, coronada con un gratinado dorado y lleno de sabor.*	$28.000

TODAS LAS PORCIONES SON PARA COMPARTIR

La dolce vita comienza en la mesa. Buon appetito.

Servicio de mesa $8000

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

POSTRES

Tiramisú	$32.000
Tiramisú pistacho	$36.000
Estación de fruta	$22.000
Mousse al cioccolato di Dubai	$29.000
Crème caramel	$20.000
Panna cotta	$18.000
Fragole con crema	$24.000
Profiterol	$28.000
Ravioli al cioccolato	$32.000
Gelati (1bocha)	$14.000
Degustazione di gelato (3 bochas)	$36.000
Meringata	$28.000
Gelato alla mandorle e miele	$28.000
Zabaglione	$24.000
Zabaglione Due Pazzi	$28.000
Pan di Spagna	$28.000
Vulcano	$34.000
Assortimento di dolci	$70.000
Panqueque de dulce de leche	$20.000
Tulipa Due Pazzi	$32.000
Panqueque Manzana	$22.000

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

BLANCOS

Saint Felicien Chardonnay — $36.000
Mendoza · Fresco, frutado y con notas de manzana verde.

DV Catena Chardonnay — $54.000
Mendoza · Equilibrado, con leve paso por madera.

Angélica Zapata Chardonnay — $62.000
Mendoza · Complejo, cremoso y elegante.

Durigutti Blanc de Blancs — $62.000
Mendoza · Aromático, con buena acidez y frescura.

Cupra Chardonnay — $86.000
Mendoza · Frutas tropicales y manzana verde.

Escorihuela Gascón Sauvignon Blanc — $34.000
Mendoza · Cítrico, refrescante y mineral.

Catena Tupungato — $54.000
Mendoza

ROSADOS

Araucana Malbec Rosé — $48.000
Mendoza · Fresco, frutado y ligero.

Inframundo Rosado — $28.000
Mendoza · Ligero y fácil de beber.

Mariflor Sauvignon Blanc — $78.000
Mendoza

Cuchillo de Palo Rosé — $38.000
Mendoza · Refrescante, con buena acidez.

TINTOS · BLENDS Y ESTRUCTURADOS

Nicolás Catena Zapata — $170.000
Mendoza · Ícono argentino, complejo y de gran estructura.

Durigutti Familia — $70.000
Mendoza · Blend expresivo, de buena intensidad.

Gran Enemigo — $98.000
Mendoza · Intenso, elegante y de gran profundidad.

DV Catena Cabernet-Malbec — $52.000
Mendoza · Balanceado, con buena estructura.

Rosaura · Escorihuela Gascón — $44.000
Mendoza · Floral, elegante y equilibrado.

Ogni calice racconta una storia. Salute.

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

MALBEC Y CABERNET FRANC

MALBEC

Malbec Argentino · Catena Zapata — $180.000
Mendoza · Ícono de alta gama, profundo y complejo.

Angélica Zapata Malbec — $84.000
Mendoza · Elegante, con gran concentración.

DV Catena Malbec-Malbec — $62.000
Mendoza · Fruta madura y vainilla.

El Enemigo Malbec — $72.000
Mendoza · Intenso, especiado y persistente.

Luca Malbec — $64.000
Mendoza · Refinado, con excelente estructura.

Escorihuela Gascón Gran Reserva — $42.000
Mendoza · Robusto, con paso por madera.

Saint Felicien Malbec — $42.000
Mendoza · Clásico, frutado y equilibrado.

Escorihuela Gascón Malbec — $30.000
Mendoza · Joven, fresco y fácil de tomar.

Pequeñas Producciones Malbec — $46.000
Mendoza · Expresivo, con buena concentración.

MALBEC

Zuccardi Q Malbec — $58.000
Valle de Uco · Elegante, mineral y equilibrado.

Matervini Pedregal - Malbec — $88.000
Valle de Uco · Elegante, mineral y equilibrado.

Salentein Primus Malbec — $110.000
Valle de Uco · Alta gama, complejo y estructurado.

Catena Lunlunta — $46.000
Mendoza · Vino de guarda.

Rivera del Cuarzo Especial — $120.000
Mendoza · Intenso, elegante y de gran profundidad.

CABERNET FRANC

Angélica Zapata Cabernet Franc — $82.000
Mendoza · Elegante, con notas herbales y especiadas.

Saint Felicien Cabernet Franc — $40.000
Mendoza · Suave, frutado y fácil de beber.

Catena San Carlos Malbec — $46.000
Mendoza

Mariflor Sauvignon Blanc — $72.000

Ogni calice racconta una storia. Salute.

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

PINOT NOIR, MAGNUM Y COPA

PINOT NOIR

DV Catena Pinot Noir — $52.000
Mendoza · Ligero, elegante, con notas de cereza.

Pequeñas Producciones Pinot — $42.000
Mendoza · Complejo, con buena estructura.

Cupra Gran Pinot — $88.000
Mendoza · Complejo, con buena estructura.

VINOS MAGNUM

Malbec Argentino · Catena Zapata 1.5 L — $320.000
Versión magnum de alta gama, ideal para compartir.

Felipe Rutini Malbec 1.5 L — $780.000
Elegante, con buena estructura.

Felipe Rutini Malbec - 3 L — $1.100.000
Gran formato premium para ocasiones especiales.

Zuccardi Q Malbec 1.5 L — $85.000
Equilibrado, mineral y moderno.

Petit Caro 1.5 L — $108.000
Blend franco-argentino, elegante y versátil.

VINOS POR COPA

Álamos Chardonnay — $16.000
Mendoza · Fresco, frutado y fácil de beber.

Saint Felicien Chardonnay — $22.000
Mendoza · Mayor complejidad, con buena acidez.

Escorihuela Gascón Malbec — $16.000
Mendoza · Joven, frutado y equilibrado.

Saint Felicien Malbec — $18.000
Mendoza · Clásico, suave y redondo.

DV Catena Cabernet -Malbec — $28.000
Mendoza · Más estructurado, con notas de vainilla.

Cuchillo de Palo Pinot Noir — $18.000
Mendoza · Ligero, fresco y elegante.

Espumante · copa — $16.000
Refrescante, ideal aperitivo.

VINOS DE POSTRE

Álamos Dulce — $38.000
Mendoza · Dulce natural, con notas de miel y fruta madura.

Ogni calice racconta una storia. Salute.

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

ESPUMANTES Y APERITIVOS

ESPUMANTES

Baron B Brut Nature $75.000
Mendoza · Seco, elegante y de burbuja fina.

Baron B Extra Brut $72.000
Mendoza · Fresco, equilibrado y versátil.

DV Catena Brut Nature $56.000
Mendoza · Notas cítricas y buena acidez.

Escorihuela Gascón Brut Rosé $32.000
Mendoza · Frutado, delicado y fresco.

Familia Gascón Extra Brut $32.000
Mendoza · Delicado y fresco.

ESPUMANTES PREMIUM

Moët & Chandon Impérial $260.000
Francia · Fruta blanca y pan tostado.

Moët & Chandon Rosé / Ice $270.000
Francia · Elegante, frutado y persistente.

Cruzat Millesime 2017 $140.000
Argentina · Estructurado y fresco.

Dom Pérignon Vintage $920.000
Francia · Ícono de lujo, complejo y sofisticado.

SIDRA

Sidra 1888 $28.000

APERITIVOS Y LICORES

Campari $14.000

Cynar $12.000

Martini Rosso $14.000

Cinzano Rosso $14.000

Antica Formula $14.000

Vermouth Cantieri Navali $8.000

Vermouth Vicenzo $10.000

Baileys $18.000

Amaretto Disaronno $14.000

Jägermeister $14.000

OTROS

Hennessy VSOP · Cognac $18.000

Pisco Perú $18.000

Velho Barreiro · Cachaça $10.000

Aconcagua Red Berry $12.000

Ogni calice racconta una storia. Salute.

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

DESTILADOS

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	$18.000
Johnnie Walker Black Label	$24.000
Johnnie Walker Gold Label	$32.000
Johnnie Walker Blue Label	$78.000
Tomatin	$34.000
Chivas Regal 12 Años	$24.000
Jack Daniel's	$20.000
Jack Daniel's Honey	$24.000
Famous Grouse	$24.000
Macallan 12 Años	$52.000
Jim Beam	$22.000
Jameson	$22.000

GIN

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

VODKA

Absolut Vodka	$16.000
Absolut Mandarina	$16.000
Absolut Raspberry	$20.000
Absolut Watermelon	$16.000
Grey Goose	$18.000

RON Y TEQUILA

Ron Importado	$18.000
José Cuervo	$14.000
José Cuervo Reposado	$14.000

Il tocco finale perfetto per una splendida serata.

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

COCKTAILS

COCKTAILS REFRESCANTES

Gancia Berry $16.000
Gancia con frutillas frescas.

Tinto de Verano $15.000
Vino tinto, cítricos y soda. Ligero y refrescante.

Garibaldi $12.000
Campari y jugo de naranja. Amargo y frutado.

COCKTAILS DE AUTOR / ESPECIALES

Gimlet $16.000
Gin, almíbar y lima. Fresco y equilibrado.

Cynar Julep $18.000
Cynar, menta y pomelo. Herbal y refrescante.

Caipirinha Clásica $14.000
Cachaça, lima y azúcar. Refrescante y vibrante.

Citrus Hennessy $22.000
Cognac y pomelo blanco. Elegante y cítrico.

COCKTAILS CLÁSICOS

Aperol Spritz $18.000
Aperol, espumante y soda. Refrescante y equilibrado.

Negroni $14.000
Gin, vermouth rosso y Campari. Intenso, amargo y clásico.

Gin & Tonic Premium $18.000
Con gin importado. Más aromático y complejo.

Fernet con Coca $12.000
Clásico argentino.

COCKTAILS 0% ALCOHOL

Brunette sin Alcohol $24.000
Espumante 0% alcohol. Lo nuevo de Catena Zapata.

Un ottimo inizio è il preludio a una serata eccellente.

DUE PAZZI
TRATTORIA
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

BEBIDAS, CAFETERÍA Y CERVEZAS

BEBIDAS

Agua mineral con y sin gas	$6.500
Gaseosa	$6.500
Limonada clásica	$8.000
Limonada con frutilla y albahaca	$8.500
Limonada de frutos rojos	$10.000
Jarra con frutilla y albahaca	$18.000
Jarra de frutos rojos	$18.000
Pomelada	$9.500
Jugo exprimido de naranja	$9.000

CAFETERÍA

Espresso Martini	$6.500
Macchiato	$6.000
Latte	$5.500
Selección de té	$6.000
Espresso	$5.000
Espresso doble	$5.500

ENGLISH MENU

CERVEZAS

Corona 330 cc	$9.000
Corona 710 cc	$15.000
Patagonia 730 cc	$18.000
Patagonia 473 cc	$12.000
Stella Artois 473 cc	$10.000
Heineken 473 cc	$12.000