

ENTRADAS

👤 👤 👤

- BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas. 🍴 \$6.000 \$9.500
- TORTILLA IT CON HUEVO FRITO** Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. 🍴 🍴 🍴 \$9.000
- SORRENTINOS OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca (3 unidades). 🍴 🍴 🍴 \$7.500
- PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.** Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. 🍴 🍴 🍴 \$6.000
- PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates de estación, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. 🍴 🍴 🍴 \$9.500 \$16.500
- AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.** Agnolottis rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades). 🍴 🍴 🍴 \$7.000

👤 👤 👤



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pollo macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre, aderezada con salsa teriyaky y emulsión de rúcula. 🍴 🍴 🍴 \$11.000
- CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaky y semillas de sésamo. 🍴 🍴 🍴 \$11.000
- BIANCO DI AVE.** Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pollo maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaky perfumada con jengibre y sésamo. 🍴 🍴 🍴 \$11.000
- CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaky. \$11.500

🍴 🍴 🍴 **PORCIÓN EXTRA DE POLLO.** \$3.500

MENÚ light

- VEGAN BOWL.** Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaky, sésamo y jengibre. 🍴 🍴 🍴 \$12.000
- CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. \$11.500
- PETTINO DI POLLO CON VERDURE.** (Light 455 Kcal.) Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos. \$15.000

PASTAS

- RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.** Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrito de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva. \$11.500
- RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.** Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. 🍴 🍴 🍴 \$13.500
- SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.** Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albondigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. *NO VÁLIDO 2X1 \$12.500
- SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. \$13.500
- GNOCCHI CAPRESE.** Ñoquis de papa sartenedos con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. \$12.000
- SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$18.500
- SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$14.000
- AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.** Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$16.000
- RAVIOLES DE OSOBUCCO.** Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$14.000
- LASAGNA IT.** Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$18.500

PIZZAS A LA PIEDRA

👤

- MARGHERITA.** Mozzarella y salsa de tomate. \$9.000
- RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella \$12.500
- NAPOLETANA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. \$11.000
- PROSCIUTTO E PEPERONI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. \$12.500
- CAPRESE.** Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. \$12.000
- IT.** Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. \$14.500
- QUATTRO FORMAGGI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. \$12.000
- PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO.** \$3.500

POLLOS

- MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. \$13.500
- POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. \$17.000
- MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$15.500
- POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce. \$18.500
- MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. \$15.000
- POLLO A LA PARMIGIANA.** Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$16.500
- POLLO AI FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. \$14.500

CARNES

- HAMBURGER IT.** Pan de campo, medallón de carne de 180 gr., salsa barbacoa, cebolla caramelizada, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado de papas rústicas y salsa Alioli. 🍴 🍴 🍴 \$15.000
- LOMO GRILLADO.** Con romero fresco y pimienta negra, acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. \$23.500
- ENTRAÑA GRILLADA.** Con romero fresco y pimienta negra acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. \$27.000
- BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.** Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglaseado con vino marsalla y salsa demiglace. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$19.500

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.

\$4.000

PESCADOS

- TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.** Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un djo de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$20.500

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.** Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$11.000
- SUPREMITAS DE POLLO.** Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. \$11.500

TUS SUGERENCIAS NOS PERMITEN MEJORAR

Escribí tus comentarios sobre nuestro servicio por mail o escaneá el código QR sugerencias@ititaly.com.ar

www.ititaly.com.ar



BEBIDAS

	330 CC	730 CC	975 CC		330 CC	730 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$2.900			Cerveza Stella Artois	\$6.300		\$10.000
Gaseosa	\$2.900			Cerveza Noire Stella Artois	\$6.500		\$11.000
Agua mineral 600 cc	\$2.900			Cerveza Corona	\$6.500		
Copon de vino	\$3.500			Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIEDADES)			\$11.000
Copon de vino Malbec Reserva	\$4.100						

VINOS Y ESPUMANTES

	375 CC	750 CC		375 CC	750 CC
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA TRAPICHE		
Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec	\$10.000		Medalla Malbec	\$37.000	
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$12.500		Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$17.500	
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$11.500		Fond De Cave Reserva Cabernet Franc	\$22.000	
Estate Malbec	\$13.500		Fond De Cave Reserva Malbec / Chardonnay	\$22.000	
BODEGA FALASCO WINES			Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$17.500	
Ferus	\$23.500		La Mascota Malbec	\$27.000	
Fausto	\$28.000		BODEGA LAURA CATENA		
Hermandad Malbec	\$41.000		Altaland Histórico 50% OFF	\$27.000	
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			La Posta Pizzella	\$31.000	
Terrazas Los Chacayes Malbec	\$39.000		Luca Malbec	\$51.500	
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$75.000		BODEGA LAS PERDICES		
BODEGA SANTA JULIA			Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$10.500	\$16.500
Santa Julia Malbec	\$9.500	\$11.500	Viña Las Perdices Sauvignon / Blanc	\$10.500	\$16.500
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$12.500		BODEGA LA RURAL		
Alambrado Malbec	\$14.500		Trumpeter Malbec	\$15.500	\$21.500
Tension Ribera Malbec Petit Verdot	\$15.500		Rutini Cabernet Malbec	\$34.000	
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			BODEGA 33 SUR		
Zuccardi Serie A Malbec	\$16.500	\$26.000	Latitud 33° Malbec	\$11.500	
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$34.000		Latitud 33° Chardonnay	\$11.500	
Emma Zuccardi Bonarda	\$56.500		BODEGA ESCORIHUELA GASCON		
BODEGA LUIGI BOSCA			Escorihuela Gascon Malbec	\$18.500	\$39.000
Finca La Linda Malbec	\$24.500		BODEGA TRIVENTOS		
Luigi Bosca Malbec	\$39.000		Triventos Golden Reserva Cab. Franc	\$29.000	
BODEGA BIANCHI			BODEGA FABRÉ MONTMAYOU		
Familia Bianchi Malbec	\$20.500		Fabré Montmayou Terruño Chardonnay 50% OFF	\$24.500	
BODEGA PIATTELLI			Fabré Montmayou Cabernet Franc 50% OFF	\$24.500	
Piattelli Reserva Malbec Catayate	\$48.500		Fabré Montmayou Cabernet Sauvignon 50% OFF	\$24.500	
Piattelli Reserva Mb- tannat Cafayate	\$45.500		BODEGA NIETO SENETINER		
Piattelli Reserva Torrontes Cafayate	\$43.500		Nieto Senetiner Brut	\$26.000	
BODEGA DON DAVID			ESPUMANTES		
Don David Malbec / Torrontes	\$16.500		Espumante Los Haroldos Extra Brut	\$17.500	
Don David Reserva Malbec / Torrontes	\$22.000		Chandon Extra Brut	\$23.500	
FINCA LAS MORAS			Mumm Domaine Extra Brut	\$26.000	
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$13.000		Nieto Senetiner Extra Brut	\$24.500	
Intocables Malbec	\$20.000		Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$56.500	
			Veuve Cliquot Brut NO APLICA DESCUENTOS	USD350	

POSTRES

- AFFOGATO ITALIANO.** Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$4.500
- BROWNIE CON HELADO.** Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas. \$8.500
- FLAN TRADIZIONALE.** Acompañado de dulce de leche y crema chantilli. 🍴 🍴 🍴 \$5.500
- CREPILLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, y acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. \$8.500
- GELATO.** Dos hojchas de crema, helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. \$5.500
- CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.** Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. \$8.500
- TENTACIÓN DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas frescas. 🍴 🍴 🍴 *NO VÁLIDO 2X1 \$8.000
- FRAGOLA MERENGATA.** Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilli y merengue italiano sobre base de dulce de leche y decorado con menta fresca. 🍴 🍴 🍴 \$9.500 \$14.000
- TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café espresso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍴 🍴 🍴 \$8.500
- CRÈME BRÛLÉE.** Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. \$8.500



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ