

ENTRADAS

- 1 MOZZARELLA IMPANATA.** Bastones de mozzarella a la milanesa sobre un colchón de rúcula y pomodoro fresco. **\$950 \$1600**
- 2 BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. **\$1000 \$1450**
- 3 TORTILLA IT.** Tortilla de papa casera tradicional acompañada de jamón crudo, limón grillado, queso de rúcula, albahaca fresca y pimentón. **\$1250**
- 4 PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. **\$1450 \$2400**
- 5 ANTIPASTO ALL' ITALIANA.** Selección de quesos (pategrás, tybo, roquefort y búfala) y fiambres (jamón crudo, jamón cocido y salame de la colonia), olivas y tomates secos, perfumados con aceite de oliva, pimienta negra y albahaca. **\$3550**



BERENJENAS AL FORNO



MOZZARELLA IMPANATA



PROSCIUTTO CAPRESE

ENSALADAS

- 1 NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pechuga macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre. **\$1600**
- 2 BIANCO DI AVE.** Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pechuga maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo. **\$1600**
- 3 CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. **\$1600**
- 4 CESARE.** Colchón de hojas verdes, crotones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing. **\$1800**

PORCIÓN EXTRA DE POLLO. **\$550**

MENÚ light

- 1 VEGAN BOWL.** Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. **\$1850**
- 2 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. **\$2300**
- 3 Malfatti de espinaca.** Malfatti de espinaca y ricota, acompañado de salsa rosa y aromatizado con albahaca fresca. Sin harina. Alto en proteínas, bajo en hidratos y grasas. **\$2900**
- 4 Malfatti de calabaza.** Malfatti de calabaza y nuez, acompañado de salsa rosa y aromatizado con albahaca fresca. Sin harina. Alto en proteínas, bajo en hidratos y grasas. **\$2900**

PASTAS

- 1 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. **\$1450**
- 2 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.** Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albiondas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. **\$1900**
- 3 FETUCCINI DEL BOSCO.** Cintas caseras al huevo, sarteneados con salsa pomodoro, cebolla de verdeo, mix de hongos. **\$1600**
- 4 GNOCCHI DI PATATE ALLA RUCOLA.** Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, cebolla, tomates, mozzarella y rúcula fresca. **\$1800**
- 5 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. **\$2150**
- 6 SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. **\$2150**
- 7 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. **\$2600**
- 8 AGNOLLOTTI DE BONDIOLA ASADA.** Agnolotti Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, pankó crocante y albahaca fresca. **\$3200**

COCKTAILS SUGERIDOS

- | | | | |
|---|--|---|--|
| LICOR FRANGÉLICO
Licor de avellanas importado, Origen Italia
\$1500 | GIN TONIC
Gin + Tónica + Rodaja de Pomelo
\$1100 | CAMPARI ORANGE
Campari + Jugo de Naranja
\$1150 | APEROL SPRITZ
Aperol + Espumante + Soda + Rodaja de Naranja
\$1050 |
|---|--|---|--|



PIZZAS A LA PIEDRA

- 1 MARGHERITA.** Mozzarella y salsa de tomate. **\$1400**
- 2 NAPOLETANA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. **\$1600**
- 3 CAPRESE.** Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. **\$1800**
- 4 QUATTRO FORMAGGI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. **\$1800**
- 5 RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. **\$1850**
- 6 PROSCIUTTO E PEPPERONI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. **\$1850**
- 7 BOSCAIOLA.** Salsa de tomate, mozzarella y mix de hongos, salteados con aceite de oliva, perfumados con albahaca fresca y pimienta negra. **\$2150**
- 8 IT.** Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. **\$2200**

PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO. **\$600**

POLLOS

- 1 MILANESA DE POLLO.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. **\$2000**
- 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas doré. **\$2350**
- 3 POLLO AI FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas doré. **\$2300**
- 4 POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas doré. **\$2550**
- 5 POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas doré y salsa crema agridulce. **\$2800**

CARNES

- 1 HAMBURGER IT.** Pan de campo, medallón de carne de 180 gr., salsa barbacoa, cebolla caramelizada, hongos, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado de papas doré y salsa Allioli. **\$2500**
- 2 LOMO CON HONGOS Y VEGETALES.** Dos bifés de lomo de 140gr grillados, acompañados de salteado de hongos, emulsión de vegetales ahumados con guarnición de papas doré. **\$4350**
- 3 ENTRAÑA CON HONGOS Y VEGETALES.** Entraña grillada, sobre mix de hongos, emulsión de vegetales ahumados, con papas rústica salteadas en oliva con romero fresco y pimienta negra. **\$4150**

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Doré / Ensalada Mixta.

\$550

PESCADOS

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- 1 SALMONE ROSATO CON CONTORNO.** Acompañado de emulsión de vegetales ahumados, con papas doré o puré de papas. **\$5300**
- 1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.** Acompañados con helado de crema americana, Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$1800**
- 2 SUPREMITAS DE POLLO.** Acompañadas con papas fritas doré. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$1800**

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	\$470			Cerveza Stella Artois	\$900		\$1550
Gaseosa	\$440			Cerveza Noire Stella Artois	\$950		\$1700
Agua mineral 600 cc	\$440			Cerveza Corona	\$950		\$1700
Copon de vino	\$600			Cerveza Catagonia (CONSULTAR VARIETADES)	\$950		\$1700
Copon de vino Malbec Reserva	\$850			Cerveza Andes Origen	\$800		

VINOS Y ESPUMANTES

	375 CC	750 CC		187 CC	375 CC	750 CC
BODEGA LAURA CATENA			BODEGA PIATTELLI			
La Posta Rose de Malbec	\$3900		Piatelli Reserva torrontes cafayate	\$6900		
Allaland Histórico	\$4900		Piatelli Reserva malbec cafayate	\$7400		
La Posta Pizzella	\$5700		Piatelli Reserva mb- tannat cafayate	\$7400		
Luza Malbec	\$9300		FINCA FERRER			
BODEGA LOS HAROLDOS			Acordeon Malbec	\$2500		
Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec	\$1800		Finca Ferrer Syrah	\$3700		
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc	\$2100		Colección 1310 Pinot Noir Vineyard	\$7900		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$2200		BODEGA ANDELUNA			
Estate Malbec / Cabernet Sauvignon	\$1600	\$2300	1300 Malbec / Sauvignon Blanc	\$2700		
BODEGA FALASCO WINES			Altitud Malbec / Cabernet	\$4000		
Ferus	\$4600		BODEGA LAS PERDICES			
Fausto	\$5200		Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$1900		\$2700
Hermandad Malbec	\$6700		Viña Las Perdices Sauvignon / Blanc	\$1900		\$4300
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Viña Las Perdices Reserva Malbec			
Apelación de Origen Los Chacayes Malbec	\$6400		BODEGA LA RURAL			
Apelación de Origen Las Puercas Malbec	\$6400		Trumpeter Malbec	\$2400		\$3700
Terrazas Grand Malbec	\$12600		Rutini Cabernet Malbec	\$5900		
BODEGA ETCHART			BODEGA SALENTEIN			
Cafayate Malbec	\$2200		Kilika Malbec	\$2900		
Cafayate Cosecha Tardia	\$2200		BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS			
Cafayate Reserva Torrontés	\$3300		(VINOS ORGÁNICOS)			
BODEGA SANTA JULIA			Colonia Las Liebres Bonarda	\$3400		
Santa Julia Malbec	\$1500	\$2000	Colonia Las Liebres Malbec	\$3600		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$2100		Altos Las Hormigas Terroir	\$5000		
Santa Julia Cabernet Franc	\$2100		BODEGA ESCORIHUELA GASCON			
Alambrado Malbec	\$2500		Escorihuela Gascon Chardonnay	\$2800		\$2800
Tension Ribera Malbec Petit Verdot	\$2800		Escorihuela Gascon Malbec	\$2800		
Santa Julia Chardonnay	\$1500	\$2000	Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose	\$7300		
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay	\$7300		
Zuccardi Serie A Malbec	\$2700	\$4300	Escorihuela Gascon Malbec Organic viney	\$8200		
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$5900		BODEGA TRIVENTOS			
Emma Zuccardi Bonarda	\$9400		Triventos Golden Reserva Cab. Franc	\$4600		
BODEGA LUIGI BOSCA			ESPUMANTES			
Finca La Linda Malbec	\$4300		Freixenet Extra Brut	\$2800		
Luigi Bosca Malbec	\$6900		Espumante Los Haroldos Extra Brut	\$3000		
BODEGA FINCA LAS MORAS			Chandon Extra Brut	\$4300		
Paz FLM Malbec	\$3600		Mumm Domaine Extra Brut	\$5100		
Paz FLM Cabernet Franc	\$3600		Antonieta Espumante	\$5400		
BODEGA TRAPICHE			Alma 4 Pinot Noar - Chardonnay	\$6300		
Fond De Cave Malbec	\$3300		Baron B Extra Brut	\$10100		
Trapiche Puro Rosé	\$3600		Veuve Cliquot Brut	\$69000		
Fond De Cave Reserva Cab. Franc	\$3900					
BODEGA CONCHA Y TORO						
Casillero del Diabolo Red Blend	\$2200					
BODEGA BIANCHI						
Mario Dulce	\$1500					
Los primos pinot Noir	\$1600					
Familia Bianchi Rose Blend	\$2200					
Familia Bianchi Chardonnay	\$3000					
Familia Bianchi Malbec	\$3000					
BODEGAS DANTE ROBINO						
Dante Robino Legado Malbec	\$3800					
Gran Dante Bonarda	\$6400					

POSTRES

- 1 FLAN TRADIZIONAL.** Acompañado de dulce de leche y crema chantilly. **\$900**
- 2 GELATO.** Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. **\$950**
- 3 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilly, acompañado de frittillas frescas. **\$1200**
- 4 TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. **\$1250**
- 5 CRÈME BRÛLÉE.** Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. **\$1300**
- 6 BROWNIE CON HELADO.** Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranja. **\$1300**
- 7 CREPES LAS CARAMELLETTA AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. **\$1350**
- 8 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 leche. **\$1350**
- 9 FRAGOLA MERENGATA.** Frittillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilly y merengue italiano sobre base de dulce de leche y decorado con menta fresca. **\$1400 \$2150**



FRAGOLA MERENGATA



FLAN TRADIZIONAL



TIRAMISÚ