

ENTRADAS

- 6 TRENTINITOS.** Ñoquis fritos rellenos de mozzarella, jamón cocido, nuez, acompañado de una crema de rúcula y salsa teriyaki, adrojo/albahaca. **\$1500**
- 2 BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno rellenas de jamón y mozzarella gratinadas. **\$1100 \$1650**
- 3 TORTILLA IT.** Tortilla de papa casera tradicional acompañada de jamón crudo, limón grillado, queso de rúcula, albahaca fresca y pimentón. **\$1400**
- 4 PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. **\$1650 \$2700**
- 5 ANTIPASTO ALL' ITALIANA.** Selección de quesos (pategrás, lybo, 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. **\$3950**

ENTRADA SUGERIDA

TRENTINITOS + GIN TONIC BRIGHTON

\$1600 FINAL



ENSALADAS

- 1 NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso lybo, finas láminas de pechuga macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre. **\$1800**
- 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. **\$1800**
- 3 CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. **\$1800**
- 4 CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de salsa reducción de malbec dressing. **\$2000**

PORCIÓN EXTRA DE POLLO. **\$650**

MENÚ light

- 1 VEGAN BOWL.** Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. **\$2050**
- 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. **\$2600**
- 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. **\$3250**
- 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. **\$3300**

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 perfumados con aceite de oliva. **\$1700**
- 2 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.** Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albondigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. **\$2150**
- 3 FETUCCINI DEL BOSCO.** Cintas caseras al huevo, sarteneados con salsa pomodoro, cebolla de verdeo, mix de hongos. **\$1800**
- 4 GNOCCHI DI PATATE ALLA RUCOLA.** Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, cebolla, tomates, mozzarella y rúcula fresca. **\$2050**
- 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. **\$2450**
- 6 SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. **\$2450**
- 7 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. **\$2950**
- 8 AGNOLOTTI DE BONDIOLA ASADA.** Agnolotti Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. **\$3650**

COCKTAILS SUGERIDOS

- LICOR FRANGELICO**
Licor de avellanas importado. Origen Italia **\$1700**
- GIN TONIC**
Gin + Tónica + Rodaja de Pomelo **\$1200**
- CAMPARI ORANGE**
Campari + Jugo de Naranja **\$1250**
- APEROL SPRITZ**
Aperol + Espumante + Soda + Rodaja de Naranja **\$1150**

PIZZAS A LA PIEDRA

- 1 MARGHERITA.** Mozzarella y salsa de tomate. **\$1600**
- 2 NAPOLETANA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. **\$1800**
- 3 CAPRESE.** Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. **\$2050**
- 4 QUATTRO FORMAGGI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. **\$2050**
- 5 RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. **\$2100**
- 6 PROSCIUTTO E PEPPERONI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. **\$2100**
- 7 BOSCAIOLA.** Salsa de tomate, mozzarella y Finca Ferrer Malbec / Cabernet Piattelli Reserva con aceite de oliva, perfumados con albahaca fresca y pimienta negra. **\$2450**
- 8 IT.** Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. **\$2500**

PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO. **\$700**

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. **\$2300**
- 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas doré. **\$2650**
- 3 POLLO AI FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas doré. **\$2600**
- 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. **\$2900**
- 5 POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas doré y salsa crema agri dulce. **\$3200**

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 Aioli. **\$2900**
- 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. **\$5000**
- 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. **\$4650**

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Doré / Ensalada Mixta. **\$650**

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. **\$6100**
- 1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.** Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$2100**
- 2 SUPREMITAS DE POLLO.** Acompañados con papas fritas doré. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$2100**

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

- Cucumber Lemonade **\$510**
- Gaseosa **\$480**
- Agua mineral 600 cc **\$480**
- Copon de vino **\$700**
- Copon de vino Malbec Reserva **\$950**
- Cerveza Stella Artois **\$1000**
- Cerveza Noire Stella Artois **\$1050**
- Cerveza Corona **\$1050**
- Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIETADES) **\$1050 \$1900**
- Cerveza Andes Origen **\$900**

VINOS Y ESPUMANTES

- BODEGA LAURA CATENA**
La Posta Rose de Malbec **\$4300**
Altland Histórico **\$5400**
La Posta Tricolor **\$6300**
Lucas Malbec **\$10300**
- BODEGA LOS HAROLDOS**
Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec **\$2000**
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc **\$2300**
Chacabuco Chenin Dulce Natural **\$2400**
Estate Malbec / Cabernet Sauvignon **\$1800 \$2500**
- BODEGA FALCAS WINES**
Ferus **\$5000**
Fausto **\$5700**
Hermandad Malbec **\$7300**
- BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES**
Apeacion de Origen Los Chacayes Malbec **\$7000**
Apeacion de Origen Las Compuertas Malbec **\$7000**
Terrazas Grand Malbec **\$13900**
- BODEGA ETCHART**
Cafayate Malbec **\$2400**
Cafayate Cosecha Tardia **\$2400**
Cafayate Reserva Torrontés **\$3700**
- BODEGA SANTA JULIA**
Santa Julia Malbec **\$1700**
Santa Julia Chenin Dulce Natural **\$2200**
Santa Julia Cabernet Franc **\$2300**
Alambrado Malbec **\$2700**
Tension Ribera Malbec Petit Verdot **\$3200**
Santa Julia Chardonnay **\$1700**
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO **\$4200**
Zuccardi 30 Malbec / Cabernet Franc **\$2900**
Zuccardi 30 Malbec **\$6500**
Emma Zuccardi Bonarda **\$10400**
- BODEGA LUIGI BOSCA**
Finca La Linda Malbec **\$4700**
Luigi Bosca Malbec **\$7600**
- BODEGA FINCA LAS MORAS**
Paz FLM Malbec **\$4000**
Paz FLM Cabernet Franc **\$4000**
- BODEGA TRAPICHE**
Fond De Cave Malbec **\$3700**
Trapiche Puro Rosé **\$4000**
Fond De Cave Reserva Cab. Franc **\$4300**
- BODEGA CONCHA Y TORO**
Castillero del Diabolo Red Blend **\$2400**
- BODEGA BIANCHI**
Marlo Dulce **\$1700**
Los primos pinot Noir **\$1800**
Familia Bianchi Rose Blend **\$2400**
Familia Bianchi Chardonnay **\$3400**
Familia Bianchi Malbec **\$3400**
- BODEGAS DANTE ROBINO**
Dante Robino Mezcla Malbec **\$4200**
Gran Dante Bonarda **\$7000**
- BODEGA PIATTELLI**
Piatteilli Reserva torrentes cafayate **\$8200**
Piatteilli Reserva malbec cafayate **\$8200**
Piatteilli Reserva torrentes cafayate **\$7700**
- FINCA FERRER**
Acordeon Malbec **\$2700**
Finca Ferrer Syrah **\$4100**
Colección 1310 Pinot Noir Vineyard **\$8700**
- BODEGA ANDELUANA**
1300 Malbec / Sauvignon Blanc **\$2900**
Altitud Malbec / Cabernet **\$4400**
- BODEGA LAS PERDICES**
Viña Las Perdices Clásico Malbec **\$2100**
Viña Las Perdices Sauvignon / Blanc **\$2900**
Viña Las Perdices Reserva / Malbec **\$2100**
Viña Las Perdices Reserva / Cabernet **\$4700**
- BODEGA LA RURAL**
Trumpeter Malbec **\$2600**
Rutini Cabernet Malbec **\$4100**
BODEGA SALENTEIN
Kilika Malbec **\$6500**
BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS (VINOS ORGANICOS)
Colonia Las Liebres Bonarda **\$3700**
Colonia Las Liebres Malbec **\$4000**
Altos Las Hormigas Terroir **\$5500**
- BODEGA ESCORIHUELA GASCON**
Escorihuela Gascon Chardonnay **\$3200**
Escorihuela Gascon Malbec **\$3200**
Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose **\$8100**
Escorihuela Gascon Gran Reserva Chardonnay **\$8100**
Escorihuela Gascon Malbec Organic viney **\$9500**
- BODEGA TRIVENTOS**
Triventos Golden Reserva Cab. Franc **\$5100**
- ESPUMANTES**
Freixenet Extra Brut **\$3000**
Espumante Los Haroldos Extra Brut **\$3400**
Chandon Extra Brut **\$4800**
Mumm Domaine Extra Brut **\$5700**
Antonieta Espumante **\$6000**
Alma 4 Pinot Noar - Chardonnay **\$7100**
Baron B Extra Brut **\$1100**
Veuve Clicquot Brut **\$76000**

POSTRES

- 1 FLAN TRADIZIONALE.** Acompañado de dulce de leche y crema chantilly. **\$1000**
- 2 GELATO.** Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. **\$1050**
- 3 TENCACIÓN DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilly, acompañado de frutillas frescas. **\$1350**
- 4 TIRAMISU.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. **\$1400**
- 5 CRÈME BRÛLÉE.** Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. **\$1450**
- 6 BROWNIE CON HELADO.** Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas. **\$1450**
- 7 CREPELLE Caramelate al dulce de latte.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. **\$1500**
- 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. **\$1500**
- 9 FRAGOLA MERENGATA.** Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantilly y merengue italiano sobre base de dulce de leche y decorado con menta fresca. **\$1600 \$2400**

