






ENTRADAS

- | | | | |
|--|-----------------|--|------------------|
| 1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas.  | \$6.000 \$9.500 | 4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.  | \$6.000 |
| 2 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 | 5 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates de estación, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.  | \$9.500 \$16.500 |
| 3 SORRENTINOS 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 (3 unidades).  | \$7.500 | 6 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




- | | | | |
|---|----------|---|----------|
| 1 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 teriyaki y emulsión de rúcula.  | \$11.000 | 3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.  | \$11.000 |
| 2 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 teriyaki perfumada con jengibre y sésamo.  | \$11.000 | 4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. | \$11.500 |

PORCIÓN EXTRA DE POLLO. \$3.500


MENÚ light

- | | | | |
|--|----------|--|----------|
| 1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.  | \$12.000 | 3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$11.500 |
| 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. | \$15.000 | | |


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. | \$11.500 | 6 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 |
| 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.  | \$12.500 | 7 SORRENTINO POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. | \$13.500 |
| 3 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sartendados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. | \$12.000 | 8 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.  | \$18.500 |
| 4 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro.  | \$14.000 | 9 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca.  | \$16.000 |
| 5 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.  | \$14.000 | 10 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna.  | \$18.500 |

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | | | |
|--|----------|---|----------|
| 1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.  | \$9.000 | 5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella queso reggiano y rúcula. | \$12.500 |
| 2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. | \$11.000 | 6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. | \$12.500 |
| 3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. | \$12.000 | 7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$14.500 |
| 4 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

- | | | | |
|--|----------|---|----------|
| 1 MILANESA MEDITERRANEA. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. | \$13.500 | 5 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 |
| 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinado con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$15.500 | 6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce. | \$18.500 |
| 3 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 | 7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.  | \$16.500 |
| 4 POLLO AI FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$14.500 | | |

CARNES


- | | |
|---|----------|
| 1 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.  | \$16.000 |
| 2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco y pimienta negra, acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. | \$25.000 |
| 3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva. | \$28.000 |
| 4 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.  | \$20.000 |

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.

\$4.000

PESCADOS

- | | |
|---|----------|
| 1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO. Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco.  | \$20.500 |
|---|----------|

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- | | |
|---|----------|
| 1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA. Acompados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Fian o helado. | \$11.000 |
| 2 SUPREMITAS DE POLLO. Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Fian o helado. | \$11.500 |

TUS SUGERENCIAS NOS PERMITEN MEJORAR

Escribi 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	\$3.000			Cerveza Stella Artois	\$6.300		\$10.000
Gaseosa	\$3.000			Cerveza Noire Stella Artois	\$6.500		\$11.000
Agua mineral 600 cc	\$3.100			Cerveza Corona	\$6.500		\$11.000
Copon de vino	\$3.500			Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIETADES)			\$11.000
Copon de vino Malbec Reserva	\$4.300						

VINOS Y ESPUMANTES

	375 CC	750 CC			375 CC	750 CC
BODEGA LOS HAROLDOS			BODEGA TRAPICHE			
Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec	\$12.000	\$10.500	Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc	\$22.000	\$17.500	
Conejo Malbec / Blan de Blanc	\$11.500	\$13.500	Trapiche Reserva Malbec	\$17.500		
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$13.500	\$15.500	BODEGA DON DAVID			
Estate Malbec	\$12.500	\$14.500	Don David Malbec / Torrontes	\$16.500		
BODEGA ETCHART			Don David Malbec / Torrontes Reserva	\$22.000		
Cafayate Malbec	\$13.500	\$15.500	FINCA LAS MORAS			
Cafayate Cosecha Tardia	\$13.500	\$15.500	Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$13.000		
Cafayate Reserva Malbec	\$24.000	\$26.000	BODEGA 33 SUR			
BODEGA SANTA JULIA			Latitud 33° Malbec	\$11.500		
Santa Julia Malbec	\$9.500	\$11.500	Latitud 33° Chardonnay	\$11.500		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$12.500	\$14.500	ESPUMANTES			
Alambrado Malbec	\$15.500	\$17.500	Espumante Los Haroldos Extra Brut	\$17.500		
Tension Ribera Malbec Petit Verdot	\$14.500	\$16.500	Chandon Extra Brut	\$23.500		
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Mumm Domaine Extra Brut	\$26.000		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$75.000	\$85.000	Mumm Cuvée Spéciale	\$56.500		
BODEGA LAS PERDICES						
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$10.500	\$16.500				
Viña Las Perdices Sauvignon / Blanc	\$10.500	\$16.500				
BODEGA LA RURAL						
Trumpeter Malbec	\$15.500	\$21.500				
Rutini Cabernet Malbec	\$34.000	\$40.000				

POSTRES

- | | | | |
|--|---------|---|------------------|
| 1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.  | \$4.500 | 7 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 |
| 2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.  | \$5.500 | 8 CREPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. | \$8.500 |
| 3 GELATO. Dos brochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, trufilla o limón. | \$5.500 | 9 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 |
| 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutas frescas.  | \$8.000 | 10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche y decorado con menta fresca.  | \$9.500 \$14.000 |
| 5 TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.  | \$8.500 | | |
| 6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. | \$8.500 | | |



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ