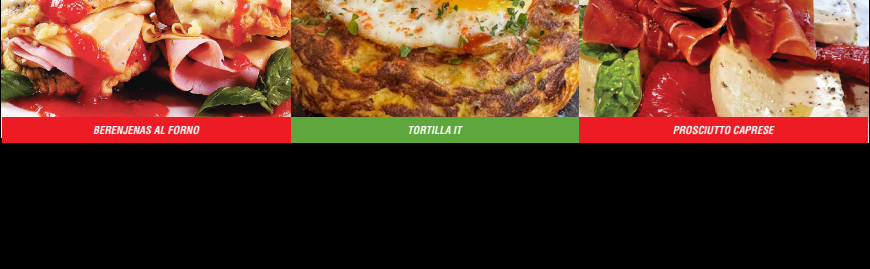


## ENTRADAS

👤 👥 👥

👤 👥 👥

- |   |          |          |  |          |          |
|---|----------|----------|--|----------|----------|
| <b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas. 🍴   | \$9.000  | \$12.500 | <b>4 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates de estación, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. 🍴                             | \$13.000 | \$21.000 |
| <b>2 TORTILLA IT CON HUEVO FRITO</b> Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón. 🍴 | \$12.000 |          | <b>5 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de Bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, pankó crocante y albahaca fresca (3 unidades). | \$11.000 |          |
| <b>3 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.   | \$9.000  |          |  |          |          |



BERENJENAS AL FORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

## ENSALADAS

- |   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| <b>1 NAPOLI.</b> 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.     | \$14.000 | <b>3 CROCCANTINO.</b> Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaky y semillas de sésamo. | \$14.500 |
| <b>2 BIANCO DI AVE.</b> 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. | \$14.000 | <b>4 CESARE.</b> Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki.  | \$15.000 |

**PORCIÓN EXTRA DE POLLO.** \$5.000

## MENÚ *light*

- |  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| <b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaky, sésamo y jengibre.   | \$15.000 | <b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$14.500 |
| <b>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE (Light 455 Kcal.)</b> Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos. | \$20.000 |  |          |

## PASTAS

- |   |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| <b>1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.</b> 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. | \$15.000 | <b>7 RAVIOLES DE ZUCCA.</b> Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.   | \$14.500 |
| <b>2 SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.</b> Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albondigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. *NO VÁLIDO 2X1                  | \$16.000 | <b>8 RAVIOLES DE HONGOS, GREMOLATA Y QUESO DE CABRA.</b> Ravioles rellenos con champiñones, mozzarella, ricota, queso de cabra y vino blanco acompañados con salsa crema, corte de pomodoro y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1 | \$18.000 |
| <b>3 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$14.500 | <b>9 SORRENTINO POMODORO E PANNA.</b> Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.   | \$16.500 |
| <b>4 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE.</b> Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$16.500 | <b>10 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> 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      | \$25.500 |
| <b>5 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1                                 | \$17.500 | <b>11 SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA.</b> Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, pankó crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1                         | \$22.500 |
| <b>6 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1  | \$19.500 | <b>12 LASAGNA IT.</b> Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1  | \$22.500 |

## PIZZAS A LA PIEDRA

👤

👤

- |  |          |   |          |
|--|----------|---|----------|
| <b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate.   | \$13.500 | <b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella queso reggiano y rúcula.   | \$15.500 |
| <b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.   | \$14.500 | <b>6 PROSCIUTTO E PEPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.   | \$16.500 |
| <b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.   | \$15.500 | <b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$20.000 |
| <b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$15.500 | <b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO.</b>   | \$4.500  |

## POLLOS

- |  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| <b>1 MILANESA MEDITERRANEA .</b> Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.    | \$18.000 | <b>5 POLLO ALLA PIZZAIOLA.</b> Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. | \$22.500 |
| <b>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.</b> Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$20.500 | <b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agri dulce.                                     | \$24.000 |
| <b>3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.</b> Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero .      | \$20.000 | <b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.                                    | \$22.000 |
| <b>4 POLLO AI FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.  | \$19.000 |  |          |

## CARNES

- |  |          |
|--|----------|
| <b>1 HAMBURGUESA IT .</b> Pan de campo, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, panceta, queso cheddar y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.                            | \$20.500 |
| <b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.   | \$37.000 |
| <b>3 ENTRANA GRILLADA .</b> Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.  | \$39.000 |
| <b>4 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA.</b> 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. | \$25.500 |

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.

\$6.000

## PESCADOS

- |   |          |
|---|----------|
| <b>1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.</b> Acompañada de papas rústicas o puré de papas con un dip de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco. | \$33.000 |
|---|----------|

## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- |   |          |
|---|----------|
| <b>1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.</b> Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. | \$14.000 |
| <b>2 SUPREMITAS DE POLLO.</b> Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado.           | \$14.000 |

### 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            | \$3.800 | Cerveza Stella Artois                    | 330 CC   | 730 CC   | 975 CC |
| Gaseosa                      | \$3.800 | Cerveza Noire Stella Artois              | \$8.200  | \$13.400 |        |
| Agua mineral 600 cc          | \$3.900 | Cerveza Corona                           | \$8.800  |          |        |
| Copon de vino                | \$4.600 | Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIEDADES) | \$13.900 |          |        |
| Copon de vino Malbec Reserva | \$5.700 |  |          |          |        |

## VINOS Y ESPUMANTES

- |   |          |  |  |        |  |                      |
|---|----------|--|--|--------|--|----------------------|
| <b>BODEGA LOS HAROLDOS</b><br>Chacabuco Rose / Sauvignon Blanc / Malbec<br>Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc<br>Chacabuco Chenin Dulce Natural<br>Estate Malbec | 375 CC   | 750 CC                                       | <b>BODEGA TRAPICHE</b><br>Medalla Malbec<br>Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc<br>Fond De Cave Reserva Cabernet Franc<br>Fond De Cave Reserva Malbec<br>Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay<br>La Mascota Malbec | 187 CC | 375 CC   | 750 CC               |
| <b>BODEGA FALASCO WINES</b><br>Fausto<br>Hermandad Malbec   |          | \$12.500<br>\$15.500<br>\$14.500<br>\$16.500 | <b>BODEGA LAS PERDICES</b><br>Viña Las Perdices Clásico Malbec<br>Viña Las Perdices Sauvignon Blanc  |        | \$26.000<br>\$26.000<br>\$26.000<br>\$20.500<br>\$31.500 |                      |
| <b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b><br>Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020  |          | \$16.500<br>\$16.500                         | <b>BODEGA NIETO SENETINER</b><br>Don Nicanor Malbec Organico   |        | \$13.000<br>\$13.000                                     | \$20.000<br>\$20.000 |
| <b>BODEGA ETCHART</b><br>Cafayate Malbec<br>Cafayate Cosecha Tardia   |          | \$16.500<br>\$16.500                         | <b>ESpumantes</b><br>Espumante Los Haroldos Extra Brut<br>Chandon Extra Brut   |        | \$20.500<br>\$28.500                                     |                      |
| <b>BODEGA SANTA JULIA</b><br>Santa Julia Chenin Dulce Natural<br>Alambrado Malbec   | \$12.000 | \$14.500<br>\$21.000<br>\$19.000             | <b>BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS (VINOS ORGÁNICOS)</b><br>Altos Las Hormigas Terroir   |        |  | \$33.000             |
| <b>BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO</b><br>Zuccardi Serie A Malbec<br>Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc<br>Zuccardi Bonarda  | \$19.500 | \$31.500<br>\$39.500<br>\$64.500             | <b>BODEGA TRIVENTOS</b><br>Triventos Golden Resreva Cab. Franc   |        |  | \$33.500             |
| <b>BODEGA DON DAVID</b><br>Don David Malbec / Torrontes<br>Don David Reserva Malbec / Torrontes   |          | \$20.000<br>\$26.000                         | <b>BODEGA NIETO SENETINER</b><br>Don Nicanor Malbec Organico   |        | \$36.000   |                      |
| <b>FINCA LAS MORAS</b><br>Alma Mora Malbec / Dulce Viognier<br>Intocables Malbec  |          | \$16.500<br>\$23.500                         | <b>BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS (VINOS ORGÁNICOS)</b><br>Altos Las Hormigas Terroir   |        |  | \$33.000             |
| <b>BODEGA FEDERHAUS</b><br>Signature Bonarda<br>Signature Torrontes<br>Reserve Malbec   |          | \$15.500<br>\$15.500<br>\$31.000             | <b>BODEGA NIETO SENETINER</b><br>Don Nicanor Malbec Organico   |        | \$36.000   |                      |

## POSTRES

- |   |          |   |                      |
|---|----------|---|----------------------|
| <b>1 AFFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en expreso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.         | \$5.300  | <b>7 BROWNIE CON HELADO.</b> Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas.                                       | \$11.000             |
| <b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. 🍴   | \$6.700  | <b>8 CREPELLE CAMELLE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos de dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.                      | \$11.000             |
| <b>3 GELATO.</b> Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, trufilla o limón. | \$6.700  | <b>9 CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.</b> Deliciosa mezcla de queso suave perfumada con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa.               | \$11.000             |
| <b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañada de frutillas frescas.                   | \$9.800  | <b>10 FRAGOLA MERENGATA.</b> Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche y decorado con menta fresca. 🍴 | \$12.000<br>\$17.000 |
| <b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 🍴      | \$9.000  |   |                      |
| <b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.                   | \$10.300 |   |                      |



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ