

ENTRADAS

- 1 BERENJENAS AL FORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas. **\$5100 \$8400**
- 2 TORTILLA IT.** Tortilla de papa casera tradicional con cebolla caramelizada, acompañada de huevo frito, perejil fresco, salsa picante y pimentón. **\$7900**
- 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). **\$6800**
- 4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.** Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. **\$5300**
- 5 PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates de estación, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. **\$9100 \$14600**
- 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). **\$6200**



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, aderezada con salsa teriyaki y emulsión de rúcula. **\$9600**
- 2 BIANCO DI AVE.** Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pechuga macerada con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaki perfumada con jengibre y sésamo. **\$9600**
- 3 CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. **\$9600**
- 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. **\$10300**

- 5 VEGAN BOWL.** Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. **\$10700**
- 6 CREPELLA DI SPINACI.** Crepe de rúcula, relleno con espínaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. **\$10400**
- 7 PATTINO 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. **\$13500**

PASTAS

- 1 RAVIOLES DE BERENJENA ASADA.** Ravioles de berenjena asada, mozzarella y ricota con sofrido de cebolla, zanahoria y ajos asados, corte de pomodoro y albahaca fresca perfumados con aceite de oliva. **\$9700**
- 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. **\$11300**
- 3 GNOCCHI CAPRESE.** Ñoquis de papa sartenedos con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. **\$10400**
- 4 SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. **\$12800**
- 5 RAVIOLES DE OSOBUCO.** Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. **\$11700**
- 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. **\$12100**
- 7 SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. **\$12600**
- 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. **\$16700**
- 9 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.** Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. **\$15000**

PIZZAS A LA PIEDRA

- 1 MARGHERITA.** Mozzarella y salsa de tomate. **\$8200**
- 2 NAPOLETANA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. **\$9700**
- 3 CAPRESE.** Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. **\$10800**
- 4 QUATTRO FORMAGGI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. **\$10800**
- 5 RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y queso reggiano y rúcula. **\$11300**
- 6 PROSCIUTTO E PEPPERONI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. **\$11300**
- 7 IT.** Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. **\$13100**
- 8 PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO.** **\$3000**

POLLOS

- 1 MILANESA MEDITERRANEA.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. **\$11900**
- 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. **\$14200**
- 3 MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. **\$13700**
- 4 POLLO AI FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. **\$13400**
- 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. **\$15100**
- 6 POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agria dulce. **\$16300**
- 7 POLLO A LA PARMIGIANA.** Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. **\$14600**

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. **\$13500**
- 2 LOMO GRILLADO.** Con romero fresco y pimienta negra, acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. **\$24700**
- 3 ENTRANA GRILLADA.** Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva. **\$21200**

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta. **\$3800**

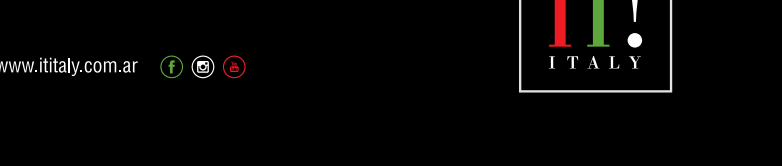
PESCADOS

- 1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.** Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec **\$18900**
- 2 SALMONE ROSATO CON CONTORNO.** Acompañado de emulsión de vegetales ahumados, con papas rústicas o puré de papas. **\$28500**

MENÚ DE NIÑOS

- 1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.** Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$9800**
- 2 SUPREMITAS DE POLLO.** Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$10500**

TUS SUGERENCIAS NOS PERMITEN MEJORAR
Escribir tus comentarios sobre nuestro servicio por mail o escaneá el código QR **sugerencias@ititaly.com.ar**



BEBIDAS

	330 CC	730 CC	975 CC		330 CC	730 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$2600			Cerveza Stella Artois	\$5800		\$9400
Gaseosa	\$2600			Cerveza Noire Stella Artois	\$6100		\$10500
Agua mineral 600 CC	\$2600			Cerveza Corona	\$5900		
Copon de vino	\$3100			Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIETADES)	\$5800		\$10400
Copon de vino Malbec Reserva	\$3700						

VINOS Y ESPUMANTES

	375 CC	750 CC		375 CC	750 CC
BODEGA LOS HAROLDOS Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec	\$8700	\$9800	BODEGA LAS PERDICES Viña Las Perdices Clásico Malbec Viña Las Perdices Sauvignon / Blanc	\$8900	\$14000
BODEGA ETCHART Cafayate Malbec Cafayate Cosecha Tardía Cafayate Reserva Malbec	\$11000	\$11000	BODEGA LA RURAL Trumpeter Malbec Rutini Cabernet Malbec	\$8900	\$14000
BODEGA SANTA JULIA Santa Julia Malbec Santa Julia Chenin Dulce Natural Santa Julia Chardonnay	\$8100	\$9900	BODEGA 33 SUR Latitud 33° Malbec Latitud 33° Chardonnay	\$14000	\$19000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES Terrazas Los Chacaytes Malbec 50% OFF Terrazas Las Compuertas Malbec 50% OFF Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$7900	\$11000	ESPUMANTES Espumante Los Haroldos Extra Brut Chandon Extra Brut Mumm Domaine Extra Brut Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$10000	\$10000
	\$13100	\$14000		\$15000	\$21000
	\$36000	\$36000		\$24000	\$52000
	\$68000				

POSTRES

- 1 AFFOGATO.** Una bocha de crema helada artesanal sabor crema americana bañada en café expreso, decorado con chocolate rallado. **\$3900**
- 2 FLAN TRADIZIONALE.** Acompañado de dulce de leche y crema chantilly. **\$4900**
- 3 GELATO.** Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. **\$4900**
- 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilly, acompañado de frutillas frescas. **\$7000**
- 5 TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. **\$7500**
- 6 CRÈME BRÛLÉE.** Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. **\$7300**
- 7 BROWNIE CON HELADO.** Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas. **\$7300**
- 8 CREPES PELLÉS CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. **\$7500**
- 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. **\$7500**
- 10 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. **\$8000 \$12500**



FRAGOLA MERENGATA FLAN TRADIZIONALE TIRAMISÙ