






## ENTRADAS

- |  |               |  |                |
|--|---------------|--|----------------|
| <b>1 BERENJENAS AL FORNO.</b> Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas.   | \$5300 \$8700 | <b>4 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.</b> Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.   | \$5300         |
| <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.   | \$8100        | <b>5 PROSCIUTTO CAPRESE.</b> Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates de estación, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.                    | \$9400 \$15200 |
| <b>3 SORRENTINOS OJO DE BIFE.</b> 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).  | \$7100        | <b>6 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).  | \$6400         |






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 teriyaki y emulsión de rúcula.      | \$9900 | <b>3 CROCCANTINO.</b> Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.  | \$9900            |
| <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 teriyaki perfumada con jengibre y sésamo.  | \$9900 | <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.<br><b>PORCIÓN EXTRA DE POLLO.</b>  | \$10600<br>\$3400 |



## MENÚ light

- |  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| <b>1 VEGAN BOWL.</b> Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre.  | \$11100 | <b>3 CREPELLA DI SPINACI.</b> Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$10800 |
| <b>2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE.</b> (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.      | \$14000 |  |         |

## 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.   | \$10800 | <b>6 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.  | \$12700 |
| <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.  | \$11800 | <b>7 SORRENTINO POMODORO E PANNA.</b> Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.  | \$12700 |
| <b>3 GNOCCHI CAPRESE.</b> Ñoquis de papa sarteados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.  | \$11200 | <b>8 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.</b> Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimiento rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca.        | \$17400 |
| <b>4 SORRENTINOS CAPRESE.</b> Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro.                 | \$13200 | <b>9 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.</b> Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca.   | \$15500 |
| <b>5 RAVIOLES DE OSOBUCCO.</b> Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.   | \$12100 |  |         |


## PIZZAS A LA PIEDRA

- |  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| <b>1 MARGHERITA.</b> Mozzarella y salsa de tomate.            | \$8500  | <b>5 RUCOLA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y queso reggiano y rúcula.  | \$11600 |
| <b>2 NAPOLETANA.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.   | \$10000 | <b>6 PROSCIUTTO E PEPPERONI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.  | \$11600 |
| <b>3 CAPRESE.</b> Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.   | \$11100 | <b>7 IT.</b> Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.           | \$13500 |
| <b>4 QUATTRO FORMAGGI.</b> Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$11100 | <b>PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO.</b>   | \$3100  |

## POLLOS

- |  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| <b>1 MILANESA MEDITERRANEA.</b> Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimineta negra.     | \$12400 | <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.  | \$15700 |
| <b>2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.</b> Gratinado con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$14800 | <b>6 POLLO DOLCE.</b> Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.   | \$17000 |
| <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.       | \$14200 | <b>7 POLLO A LA PARMIGIANA.</b> Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.  | \$15200 |
| <b>4 POLLO AI FERRI CON CONTORNO.</b> Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.  | \$13900 |   |         |


## CARNES

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1 HAMBURGER IT.</b> 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.  | \$13900 |
| <b>2 LOMO GRILLADO.</b> Con romero fresco y pimienta negra, acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.  | \$21900 |
| <b>3 ENTRAÑA GRILLADA.</b> Con romero fresco y pimienta negra acompañada con papas rústicas salteadas en oliva.   | \$24900 |

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.  
\$3900

## PESCADOS

- |  |         |
|--|---------|
| <b>1 TRUCHA SALMONADA CON CONTORNO.</b> Acompañada con verduras asadas con un dajo de crema de rúcula, limón grillado y romero fresco.  | \$19100 |
| <b>2 SALMONE ROSATO CON CONTORNO.</b> Acompañado de emulsión de vegetales ahumados, con papas rústicas o puré de papas.  | \$29900 |

### TUS SUGERENCIAS NOS PERMITEN MEJORAR

Escribí nos comentarios sobre nuestro servicio por mail o escaneá el código QR

sugerencias@ititaly.com.ar

www.ititaly.com.ar



## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.</b> Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Fian o helado. | \$10100 |
| <b>2 SUPREMITAS DE POLLO.</b> Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Fian o helado.           | \$10500 |



## BEBIDAS

	330 CC	730 CC	975 CC		330 CC	730 CC	975 CC
Cucumber Lemonade	\$2700			Cerveza Stella Artois	\$6300		\$9700
Gaseosa	\$2700			Cerveza Noire Stella Artois	\$6300		\$10800
Agua mineral 600 cc	\$2700			Cerveza Corona	\$6100		\$6000
Copon de vino	\$3300			Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIETADES)	\$6000		\$10700
Copon de vino Malbec Reserva	\$3900						

## VINOS Y ESPUMANTES

	375 CC	750 CC			375 CC	750 CC
<b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>			<b>BODEGA TRAPICHE</b>			
Conejudo Rose/Sauvignon Blanc / Malbec	\$9000	\$13000	Medalla Malbec	\$36000		
Chacabuco Malbec / Blan de Blanc	\$10800	\$10800	Fond De Cave Reserva Malbec / Sauvignon Blanc	\$16000		
Chacabuco Chenin Dulce Natural Estate Malbec	\$13000		Fond De Cave Reserva Cabernet Franc	\$21500		
<b>BODEGA ETCHART</b>			Fond De Cave Reserva Malbec	\$21500		
Cafayate Malbec	\$12000		Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay	\$17000		
Cafayate Cosecha Tardia	\$12000		La Mascota Malbec	\$26000		
Cafayate Reserva Malbec	\$22000		<b>BODEGA DON DAVID</b>			
<b>BODEGA SANTA JULIA</b>			Don David Malbec / Torrontes	\$16000		
Santa Julia Malbec	\$8400	\$10300	Don David Malbec / Torrontes Reserva	\$21500		
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$11400		<b>FINCA LAS MORAS</b>			
Santa Julia Chardonnay	\$8200		Alma Mora Malbec / Dulce Viognier	\$12500		
Alambrado Malbec		\$13600	Intocables Malbec	\$19500		
Tension Ribera Malbec Petit Verdot		\$14600	<b>BODEGA 33 SUR</b>			
<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>			Latitud 33° Malbec	\$10300		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020		\$70000	Latitud 33° Chardonnay	\$10300		
<b>BODEGA LAS PERDICES</b>			<b>ESPUMANTES</b>			
Vina Las Perdices Clásico Malbec	\$9300	\$15000	Espumante Los Haroldos Extra Brut	\$22000		
Vina Las Perdices Sauvignon / Blanc	\$9300	\$15000	Chandon Extra Brut	\$6300		
<b>BODEGA LA RURAL</b>			Mumm Domaine Extra Brut	\$25000		
Trumpeter Malbec	\$15000	\$20000	Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale	\$54000		
Rutini Cabernet Malbec		\$32000				

## POSTRES

- |  |        |   |                |
|--|--------|---|----------------|
| <b>1 AFFOGATO ITALIANO.</b> Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.  | \$3900 | <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.   | \$7500         |
| <b>2 FLAN TRADIZIONALE.</b> Acompañado de dulce de leche y crema chantillí.   | \$5000 | <b>8 CREPELLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.</b> Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.   | \$7700         |
| <b>3 GELATO.</b> Dos brochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, trufilla o limón.   | \$5000 | <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.   | \$7700         |
| <b>4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE.</b> Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de trufillas frescas.             | \$7200 | <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.  | \$8200 \$12900 |
| <b>5 TIRAMISÚ.</b> Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.  | \$7700 |   |                |
| <b>6 CRÈME BRÛLÉE.</b> Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.  | \$7500 |   |                |



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÙ