



ENTRADAS

- 1

BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas. 

\$9.000

\$12.500
- 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. 


\$12.500
- 3

PANZEROTTI DI CARNE FRITTI. Empanada de carne frita acompañada con dip de salsa de tomate con un toque picante.

\$3.800
- 4

PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.

\$9.000
- 5

PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. 

\$13.000

\$21.000
- 6

AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reduccion de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).

\$11.000

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 teriyaky y emulsión de rúcula. 

\$14.000
- 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 teriyaky perfumada con jengibre y sésamo. 

\$14.000
- 3

CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaky y semillas de sésamo.

\$14.500
- 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.

\$15.000

PORCIÓN EXTRA DE POLLO. \$5.000

MENÚ *light*

- 1

VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaky, sésamo y jengibre. 

\$15.000
- 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.

\$20.000
- 3

CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.


\$14.500

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.

\$15.000
- 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. 


\$16.000
- 3

GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.


\$14.500
- 4

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.

\$16.500
- 5

SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. 


\$17.500
- 6

RAVIOLES DE OSOBUCO. Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. 

\$19.500
- 7

SORRENTINO DI ZUCCA. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota y nuez con corte pomodoro.


\$16.500
- 8

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. 


\$18.000
- 9

SORRENTINO POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.


\$16.500
- 10

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. 

\$25.500
- 11

SORRENTINOS DE BONDIOLA ASADA. Sorrentinos rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. 

\$22.500
- 12

LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. 

\$22.500

PIZZAS A LA PIEDRA

- 1

MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.

\$13.500
- 2

NAPOLITANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.

\$14.500
- 3

CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano.

\$15.500
- 4

QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra.

\$15.500
- 5

RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella queso reggiano y rúcula.

\$15.500
- 6

PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.

\$16.500
- 7

IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra.

\$20.000
- PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO.

\$4.500

POLLOS

- 1

MILANESA MEDITERRANEA . Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.

\$18.000
- 2

MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.

\$20.500
- 3

MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.

\$20.000
- 4

POLLO AI FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.

\$19.000
- 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.

\$22.500
- 6

POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

\$24.000
- 7

POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro.

\$22.000

CARNES

- 1

HAMBURGUESA IT . Pan de campo, salsa barbacoa, cebolla caramelizada, panceta, queso cheddar y mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.

\$20.500
- 2

LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.

\$37.000
- 3

ENTRAÑA GRILLADA . Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva.

\$39.000
- 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.

\$25.500

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.

\$6.000

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.

\$33.000

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.

\$14.000

- 2

SUPREMITAS DE POLLO. Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Fian 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
Gaseosa
Agua mineral 600 cc
Cupon de vino
Cupon de vino Malbec Reserva

330 CC 730 CC 975 CC
\$3.800
\$3.800
\$3.900
\$4.600
\$5.700

Cerveza Stella Artois
Cerveza Noire Stella Artois
Cerveza Corona
Cerveza Patagonia 

330 CC 730 CC 975 CC
\$8.200
\$8.200
\$8.800
\$13.900

VINOS Y ESPUMANTES

BODEGA LOS HAROLDOS
Chacabuco Rosé / Sauvignon Blanc / Malbec \$12.500
Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc \$15.500
Chacabuco Chenin Dulce Natural \$14.500
Estate Malbec \$16.500
BODEGA ETCHART
Catayate Malbec \$16.500
Catayate Cosecha Tardia \$16.500
Catayate Reserva Malbec \$28.500
BODEGA SANTA JULIA
Santa Julia Malbec \$12.000
Santa Julia Chenin Dulce Natural \$14.500
Alambrado Malbec \$21.000
Tension Ribera Malbec Petit Verdor \$19.000
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020 \$87.000
BODEGA LAS PERDICES
Viña Las Perdices Clásico Malbec \$13.000
Viña Las Perdices Sauvignon / Blanc \$20.000
FINCA LAS MORAS
Alma Mora Malbec / Dulce Viognier \$16.000


BODEGA TRAPICHE
Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc \$20.500
Fond De Cave Reserva Malbec \$26.000
Trapiche Reserva Malbec \$20.500
BODEGA DON DAVID
Don David Malbec / Torrontes \$20.000
Don David Reserva Malbec / Torrontes \$26.000
FINCA FERRER
Finca Ferrer Syrah \$22.500
BODEGA 33 SUR
Latitud 33° Malbec \$13.500
Latitud 33° Chardonnay \$13.500
ESPUMANTES
Los Haroldos Extra Brut \$20.500
Chandon Extra Brut \$28.500
Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale \$72.000

POSTRES

- 1

AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo.

\$5.300
- 2

FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantilly. 


\$6.700
- 3

GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón.

\$6.700
- 4

TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantilly, acompañada de frutillas frescas.

\$9.800
- 5

TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. 

\$9.000
- 6

CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie.

\$10.300
- 7

BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas.


\$11.000
- 8

CREPPELE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE. Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate.

\$11.000
- 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 leche.

\$11.000
- 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. 

\$12.000

\$17.000

FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADIZIONALE

TIRAMISÚ