IT! ITALY

MENÚES

MENÚ EJECUTIVO 1

PLATOS PRINCIPALES

1. **BERENJENAS AL FORNO**. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.
2. **INSALATA CROCCANTINO**. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo.
   Opción vegetariana sin pollo.
3. **GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI**. Ñoquis de papa acompañados con una salsa crema con cuatro quesos fundidos.
4. **RAVIOLES DI SPINACI**. Ravioles rellenos de espinaca y ricota, acompañados con salsa crema, corte pomodoro y albahaca fresca.
5. **TORTILLA IT CON HUEVO FRITO**. Tortilla de papa casera con cebolla caramelizada, coronada con huevo frito, un toque de salsa sriracha y pimentón.

POSTRES

1. BOCHA DE HELADO
2. FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN
3. CAFÉ O TÉ

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una por persona)

$19.900 FINAL

$17.900 PAGO EN EFECTIVO

MENÚ EJECUTIVO 2

PLATOS PRINCIPALES

1. **INSALATA CESARE**. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dreasing y salsa teriyaki.
   Opción vegetariana sin pollo.
2. **MILANESA ALLA SUIZA**. Suprema de pollo gratinada con mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas.
3. **POLLO AL FERRI CON CONTORNO**. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas.
4. **CREPELLA DI SPINACI**. Crepe de rúcula, relleno de espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca.
5. **GNOCCHI ALLA BOLOGNESA**. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognesa de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva.
6. **SORRENTINOS DI ZUCCA**. Sorrentinos rellenos de calabazas asadas, mozzarella, ricota, queso azul y nuez acompañados con salsa pomodoro y corte crema.

POSTRES

1. BOCHA DE HELADO
2. FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN
3. CAFÉ O TÉ

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

$23.900 FINAL

$20.900 PAGO EN EFECTIVO

MENÚ EJECUTIVO 3

PLATOS PRINCIPALES

1. **SORRENTINO POMODORO E PANNA**. Sorrentinos rellenos con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro.
2. **SORRENTINO CAPRESE**. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricota, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados con salsa pomodoro.
3. **POLLO ALLA PIZZAIOLA**. Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.
4. **LASAGNA IT**. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
5. **MILANESA MEDITERRANEA**. Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra.
6. **SOLOMILLO GLASSATO**. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.

POSTRES

1. BOCHA DE HELADO
2. FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN
3. CAFÉ O TÉ
4. AFFOGATO

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

$26.900 FINAL

$23.900 PAGO EN EFECTIVO

Válidos sólo por el medio día según bases y condiciones del local. Sujeto a variación sin previo aviso.

IT! ITALY

MENÚ

CENA EJECUTIVA

PLATOS PRINCIPALES

1. **LASAGNA IT**. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano, con salsa pomodoro e panna.
2. **RAVIOLES DE OSOBUCO.** Ravioles de osobuco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca.
3. **POLLO DOLCE**.Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
4. **INSALATA CESARE**. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dreasing y salsa teriyaki. *Opción vegetariana sin pollo.*
5. **SUPREMA DE POLLO AL ROQUEFORT.** Suprema de pollo con mozzarella y queso azul decorado con pequeños trozos de nueces, acompañada de papas rústicas.
6. **HAMBURGUESA IT**. Pan de campo, doble hamburguesa, doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.

POSTRES

1. BOCHA DE HELADO
2. FLAN TRADICIONAL O BUDÍN DE PAN
3. CAFÉ O TÉ
4. AFFOGATO

BEBIDAS

Agua mineral, Gaseosa, Copón de Vino o
Cerveza Stella Artois 330cc (una por persona)

$29.900
FINAL

$25.900
PAGO EN EFECTIVO

Válido todos los días. No válido los jueves en sucursal Gauss. Sujeto a variación sin previo aviso.

APERITIVO IT

TRAGO + SORRENTINOS AL HORNO

RAMAZZOTTI, GIN TONIC O CAMPARI +
ENTRADA DE SORRENTINOS

$11.500
FINAL

IT! ITALY

MENÚES

MENÚ FESTEGGIO

ENTRADAS

1. SORRENTINOS AL HORNO. 3 unidades.
2. BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

1. SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañado de salsa pomodoro.
2. MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita, coronada con dos huevos fritos, acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero.
3. POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.

POSTRES

1. TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
2. TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.
3. CAFÉ O TE

BEBIDAS

Agua mineral, gaseosa o copon de vino (una p/persona).

$44.900 FINAL

MENÚ CELEBRAZIONE

ENTRADAS

1. SORRENTINOS AL HORNO. 3 unidades.
2. BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

1. 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.
2. SOLOMILLO GLASSATO. Solomillo de cerdo glaseado con salsa de vino blanco, mostaza y miel. Acompañado con panceta crocante y papas rústicas.
3. POLLO ALLA PIZZAIOLA. Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas.

POSTRES

1. TORTA CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.
2. TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

$56.000 FINAL

MENÚ REFFINATTO

ENTRADAS

1. PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.
2. BERENJENA AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamón y mozzarella gratinadas.

PLATOS PRINCIPALES

1. LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva.
2. HAMBURGUESA IT. Pan de campo, doble hamburguesa doble queso cheddar, panceta crocante, salsa barbacoa, mayonesa picante. Acompañada de papas rústicas y salsa alioli.
3. POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce.
4. 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.

POSTRES

1. 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.
2. TIRAMISÚ. Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo.
3. TENTACION DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantilli, acompañado de frutillas secas.

BEBIDAS

Agua mineral o gaseosa (una p/ persona)
O una botella de vino sugerido (una p/ dos personas).

BRINDIS

Una copa de champagne para el brindis.

$71.000 FINAL

IT!
ITALY

MENÚ AFTER OFFICE

PLATOS PRINCIPALES

1. **PIZZA NAPOLETANA**. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomate en rodajas.
2. **PIZZA PROSCIUTTO E PEPERONI**. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido.
3. **PIZZA RUCOLA**. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula.

BEBIDAS

1. Agua mineral o gaseosa.
2. Copa de vino.
3. Gin Tónic o Ramazzotti o Fernet con Coca

$19.000
TARJETA - QR

$15.500
EFECTIVO

Menú válido de lunes a viernes. Válido domingo a la noche. No válido feriados. Jueves no válido sucursal Gauss. Sujeto a variación sin previo aviso.