

ENTRADAS

👤 👥 👥

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

\$8.500 \$12.000

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. 🍴

\$11.500

3 SORRENTINOS OJO DE BIFE. Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimienta roja y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca (3 unidades).

\$10.000

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

\$8.500

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

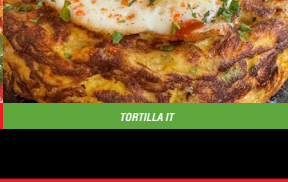
\$12.000 \$20.000

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

\$9.500



BERENJENAS AL FORNO



TORTILLA IT



PROSCIUTTO CAPRESE

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.

\$14.000

4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaky.

\$14.500

PORCIÓN EXTRA DE POLLO.

\$5.000

MENÚ light

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

\$14.500

2 PETTINO DI POLLO CON VERDURE (Light 465 Kcal.) Pechuga de pollo a la plancha sobre un colchón de rúcula fresca con queso parmesano, vegetales al vapor y salsa cuatro quesos.

\$19.500

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

\$14.000

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.

\$14.500

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. *NO VÁLIDO 2X1

\$15.000

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

\$14.000

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

\$16.000

5 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1

\$17.000

6 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1

\$18.500

7 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota.

\$14.000

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.

\$17.500

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

\$16.000

10 SORRENTINOS DE OJO DE BIFE. 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

\$24.000

11 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolottis rellenos de Bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1

\$21.000

12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1

\$21.500

PIZZAS A LA PIEDRA

👤

1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate.

\$13.000

2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas.

\$14.000

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

\$15.000

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

\$15.000

👤

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

\$15.000

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

\$16.000

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

\$19.000

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.

\$17.500

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

\$19.500

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

\$19.000

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

\$18.500

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.

\$21.500

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

\$22.500

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

\$21.000

CARNES

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

\$20.500

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

\$32.500

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

\$35.000

4 BISTEQUITOS ALLA MARSALLA. Bifes de carne salteados con aceite de oliva, desglaseado con vino marsalla y salsa demi glase. Acompañado de puré de papas o ñoquis con salsa cuatro quesos.

\$24.500

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.

\$5.500

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.

\$27.000

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

1 ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA. Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado.

\$13.500

2 SUPREMITAS DE POLLO. Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado.

\$13.500

TUS SUGERENCIAS NOS PERMITEN MEJORAR

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

sugerencias@italy.com.ar

www.italy.com.ar



BEBIDAS

Cucumber Lemonade

\$3.700

Gaseosa

\$3.700

Agua mineral 600 cc

\$3.800

Copon de vino

\$4.500

Copon de vino Malbec Reserva

\$5.500

Cerveza Stella Artois

330 CC

730 CC

975 CC

Cerveza Noire Stella Artois

\$8.000

Cerveza Corona

\$8.500

Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIEDADES)

\$13.500

VINOS Y ESPUMANTES

375 CC 750 CC

BODEGA LOS HAROLDOS

Chacabuco Rose / Sauvignon Blanc / Malbec

\$12.000

Conejo Verde Malbec / Blan de Blanc

\$14.000

Chacabuco Chenin Dulce Natural

\$16.000

BODEGA FALASCO WINES

Ferus

\$26.000

Fausto

\$31.500

Hermandad Malbec

\$46.000

BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES

Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020

\$87.000

BODEGA ETCHART

Cafayate Malbec

\$16.000

Cafayate Cosecha Tardia

\$16.000

BODEGA SANTA JULIA

Santa Julia Malbec

\$11.500 \$14.000

Alambrado Malbec

\$15.000

Tension Ribera Malbec Petit Verdot

\$18.500

BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO

Zuccardi Serie A Malbec

\$19.000 \$30.500

Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc

\$37.500

Emma Zuccardi Bonarda

\$60.500

BODEGA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Chardonnay

\$21.000

BODEGA BIANCHI

Familia Bianchi Rose Blend

\$17.500

BODEGA DON DAVID

Don David Malbec / Torrontes

\$19.000

Don David Reserva Malbec / Torrontes

\$24.500

FINCA LAS MORAS

Alma Mora Malbec / Dulce Viognier

\$15.000

Intocables Malbec

\$22.500

187 CC 375 CC 750 CC

BODEGA TRAPICHE

Medalla Malbec

\$42.000

Fond De Cave Malbec / Sauvignon Blanc

\$20.000

Fond De Cave Reserva Cabernet Franc

\$25.000

Fond De Cave Reserva Malbec

\$25.000

Trapiche Reserva Malbec / Chardonnay

\$20.000

La Mascota Malbec

\$30.500

BODEGA LAS PERDICES

Viña Las Perdices Clásico Malbec

\$12.500

Viña Las Perdices Sauvignon Blanc

\$12.500

BODEGA 33 SUR

Latitud 33° Malbec

\$13.000

Latitud 33° Chardonnay

\$13.000

BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS

(VINOS ORGÁNICOS)

Altos Las Hormigas Terroir

\$32.500

BODEGA ESCORIHUELA GASCON

Escorihuela Gascon Chardonnay

\$27.500

Escorihuela Gascon Malbec

\$21.000

BODEGA TRIVENTOS

Triventos Reserva Cab. Franc

\$32.500

BODEGA NIETO SENETINER

Don Nicanor Malbec Orgánico

\$ 35.000

ESPUMANTES

Espumante Los Haroldos Extra Brut

\$27.000

Chandon Extra Brut

\$20.500

Nieto Senetiner Extra Brut

\$29.000

Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut

\$35.500

Antonieta Espumante

\$33.500

Baron B Extra Brut Cuvée Spéciale

\$70.000

Veuve Cliquot Brut

NO APLICA DESCUENTOS

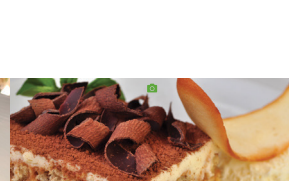
USD450



FRAGOLA MERENGATA



FLAN TRADIZIONALE



TIRAMISU