

## ENTRADAS

2 personas

- BERENJENAS AL HORNO.** Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas. **\$4300 \$6800**
- TORTILLA IT.** Tortilla de papa casera tradicional acompañada de jamón crudo, limón grillado, queso de rúcula, albahaca fresca y pimientón. **\$6200**
- SORRENTINOS OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimientón rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. **\$5400**
- PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO.** Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante. **\$4100**
- PROSCIUTTO CAPRESE.** Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates de estación, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite. **\$7300 \$11700**
- ANTI PASTO ALL' ITALIANA.** Selección de quesos (patagrás, tybo, roquefort y búfala) y fiambres (jamón crudo, jamón cocido y salame de la colonia), olivas y tomates secos, perfumados con aceite de oliva, pimienta negra y albahaca. **\$15300**
- AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.** Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, pankó crocante y albahaca fresca. **\$7900**

2 personas



BERENJENAS AL HORNO

TORTILLA IT

PROSCIUTTO CAPRESE

## ENSALADAS

- NAPOLI.** Quinoa, hojas verdes, tomate, zanahoria, queso tybo, finas láminas de pechuga macerada en jugo de limón y aceite de oliva perfumada con jengibre. **\$7700**
- BIANCO DI AVE.** Hojas verdes, tomate concasé, zanahoria, finas láminas de pechuga maceradas con jugo de limón y aceite de oliva, aderezada con mayonesa picante y salsa teriyaky perfumada con jengibre y sésamo. **\$7700**
- CROCCANTINO.** Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pechuga crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaky y semillas de sésamo. **\$7700**
- CESARE.** Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. **\$8300**

PORCIÓN EXTRA DE POLLO. **\$2800**

## MENÚ light

- VEGAN BOWL.** Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaky, sésamo y jengibre. **\$8500**
- 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. **\$10800**
- MALFATTIS DE ESPINACA.** Malfattis de espinaca y ricota, acompañado de salsa rosa y aromatizado con albahaca fresca. Sin harina. Alto en proteínas, bajo en hidratos y grasas. **\$15500**
- MALFATTIS DE CALABAZA.** Malfattis de calabaza y nuez, acompañado de salsa rosa y aromatizado con albahaca fresca. Sin harina. Alto en proteínas, bajo en hidratos y grasas. **\$15500**

## PASTAS

- 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. **\$7100**
- SPAGHETTI CON POLPETTE DI CARNE.** Pasta seca tradicional con salsa pomodoro, acompañada de albondigas de ternera, perfumadas con albahaca fresca y aceite de oliva. **\$9300**
- GNOCCHI CAPRESE.** Ñoquis de papa sartenados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva. **\$8500**
- SORRENTINOS CAPRESE.** Sorrentinos de masa verde, rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. **\$10500**
- 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. **\$9400**
- SORRENTINO POMODORO E PANNA.** Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. **\$9900**
- SORRENTINOS DE OJO DE BIFE.** Sorrentinos con base crocante rellenos de carne de ternera, pimientón rojo y tomates secos, acompañados de salsa reducción de malbec perfumados con albahaca fresca. **\$12900**
- AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA.** Agnolottis Rellenos de Bondiola asada, cerveza negra y batatas, con salsa reducción de malbec, pankó crocante y albahaca fresca. **\$19100**

## PIZZAS A LA PIEDRA

- MARGHERITA.** Mozzarella y salsa de tomate. **\$6400**
- NAPOLETANA.** Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. **\$7800**
- CAPRESE.** Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. **\$8500**
- QUATTRO FORMAGGI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. **\$8500**
- RUCOLA.** Salsa de tomate, queso mozzarella queso reggiano y rúcula. **\$9000**
- PROSCIUTTO E PEPERONI.** Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. **\$9000**
- IT.** Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. **\$10400**

PORCIÓN LAMINAS DE PROSCIUTTO. **\$2600**

## POLLOS

- MILANESA DE POLLO.** Milanesa de pollo con finas láminas de parmesano, tomate fresco, rúcula, con macerado de aceite de oliva y pimienta negra. **\$10100**
- MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA.** Gratinada con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas rústicas. **\$11900**
- MILANESA DE POLLO A CABALLO.** Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. **\$11500**
- POLLO AI FERRI CON CONTORNO.** Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. **\$11200**
- POLLO ALLA PIZZAIOLA.** Pechuga de pollo con salsa pomodoro, tomate concasé, gratinado con queso mozzarella, queso reggiano y albahaca fresca, acompañado con papas rústicas. **\$12700**
- POLLO DOLCE.** Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas rústicas y salsa crema agridulce. **\$13900**

## CARNES

- HAMBURGER IT.** Pan de campo, medallón de carne de 180 gr., salsa barbacoa, cebolla caramelizada, hongos, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado de papas doré y salsa Alioli. **\$12200**
- LOMO CON HONGOS Y VEGETALES.** Dos bifés de lomo de 140gr grillados, acompañados de salteado de hongos, emulsión de vegetales ahumados con guarnición de papas doré. **\$21900**
- ENTRAÑA CON HONGOS Y VEGETALES.** Entraña grillada, sobre mix de hongos, emulsión de vegetales ahumados, con papas rústica salteadas en oliva con romero fresco y pimienta negra. **\$18900**

## GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas/ Ensalada Mixta.

\$3000

## PESCADOS

- SALMONE ROSATO CON CONTORNO.** Acompañado de emulsión de vegetales ahumados, con papas rústicas o puré de papas. **\$27900**

## MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- ÑOQUIS O CUERDAS DE GUITARRA.** Acompañados con salsa pomodoro e panna. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$7900**
- SUPREMITAS DE POLLO.** Acompañados con papas fritas rústicas. Gaseosa o agua mineral. Flan o helado. **\$8600**

### TUS SUGERENCIAS NOS PERMITEN MEJORAR

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

sugerencias@italy.com.ar

www.italy.com.ar



## BEBIDAS

330 CC 730 CC 975 CC

Cucumber Lemonade	\$2100
Gaseosa	\$2100
Agua mineral 600 cc	\$2100
Copon de vino	\$2600
Copon de vino Malbec Reserva	\$3100

330 CC 730 CC 975 CC

Cerveza Stella Artois	\$4600
Cerveza Noire Stella Artois	\$4900
Cerveza Corona	\$4700
Cerveza Patagonia (CONSULTAR VARIETADES)	\$4600 \$8500
Cerveza Andes Origen	\$3700

## VINOS Y ESPUMANTES

375 CC 750 CC

<b>BODEGA LOS HAROLDOS</b>	
Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec	\$7200
Conejo Verde Malbec / Bian de Blanc	\$8000
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$8700
Estate Malbec / Cabernet Sauvignon	\$9200
<b>BODEGA FALASCO WINES</b>	
Farus	\$17500
Fauslo	\$21400
Hermándad Malbec	\$31000
<b>BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES</b>	
Apelación de Origen Los Chacayes Malbec	\$28600
Apelación de Origen Las Compuertas Malbec	\$28600
Terrazas Grand Malbec	\$53900
<b>BODEGA ETCHART</b>	
Cafayate Malbec	\$9000
Cafayate Cosecha Tardia	\$9100
Cafayate Reserva Torrontés	\$14400
Cafayate Reserva Malbec	\$16800
<b>BODEGA SANTA JULIA</b>	
Santa Julia Malbec	\$6800
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$8200
Santa Julia Cabernet Franc	\$9100
Alambrado Malbec	\$8500
Tensbró Ribera Malbec Petit Verdot	\$10900
Santa Julia Chardonnay	\$11700
<b>BODEGA ZUCCHARDI VALLE DE UCO</b>	
Zuccardi Serie A Malbec	\$6800
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$8200
Emma Zuccardi Bonarda	\$12000
<b>BODEGA LUIGI BOSCA</b>	
Finca La Linda Malbec	\$20000
Luigi Bosca Malbec	\$20000
<b>BODEGA FINCA LAS MORAS</b>	
Paz FLM Malbec	\$18000
Paz FLM Cabernet Franc	\$15600
<b>BODEGA CONCHA Y TORO</b>	
Casillero del Diablo Red Blend	\$10000
<b>BODEGA BIANCHI</b>	
Marlo Dulce	\$8000
Los primos pinot Noir	\$8000
Familia Bianchi Rose Blend	\$10000
Familia Bianchi Chardonnay	\$14000
Familia Bianchi Malbec	\$14000
<b>BODEGA PIATTELLI</b>	
Piatteilli Reserva torrontes cafayate	\$33000
Piatteilli Reserva malbec cafayate	\$33000
Piatteilli Reserva torrontes cafayate	\$31000

187 CC 375 CC 750 CC

<b>FINCA FERRER</b>	
Acordeon Malbec	\$9900
Finca Ferrer Syrah	\$14000
Collección 1310 Pinot Noir Vineyard	\$31000
<b>BODEGA ANDELLUNA</b>	
1300 Malbec / Sauvignon Blanc	\$12000
Altitud Malbec / Cabernet	\$17000
<b>BODEGA LAS PERDICES</b>	
Vina Las Perdices Clásico Malbec	\$7600
Vina Las Perdices Sauvignon / Blanc	\$7600
Vina Las Perdices Reserva Malbec	\$17800
<b>BODEGA LA RURAL</b>	
Trumpeter Malbec	\$11900
Rutini Cabernet Malbec	\$25900
<b>BODEGA SALENTEIN</b>	
Kilika Malbec	\$12000
<b>BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS (VINOS ORGÁNICOS)</b>	
Colonia Las Liebres Bonarda	\$14000
Colonia Las Liebres Malbec	\$17000
Altos Las Hormigas Terroir	\$22000
<b>BODEGA ESCORIHUELA GASCON</b>	
Escorihuela Gascon Chardonnay	\$28000
Escorihuela Gascon Cabernet Franc	\$13000
Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose	\$29000
Escorihuela Gascon Reserva Rose	\$33000
<b>BODEGA TRIVENTOS</b>	
Triventos Golden Reserva May. Franc	\$20000
<b>BODEGA FABRÉ MONTMAYOU</b>	
Fabré Montmayou Terruño Chardonnay	\$17800
Fabré Montmayou Cabernet Franc	\$17800
Fabré Montmayou Cabernet Sauvignon	\$17800
<b>ESPUMANTE</b>	
Freixenet Extra Brut	\$11000
Espumante Los Haroldos Extra Brut	\$12000
Chandon Extra Brut	\$20000
Mumm Domaine Extra Brut	\$20000
Antonieta Espumante	\$22000
Baron B Extra Brut	\$49000
Veuve Cliquot Brut	\$33000

## POSTRES

2 personas

- FLAN TRADICIONAL.** Acompañado de dulce de leche y crema chantilly. **\$4100**
- GELATO.** Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. **\$4100**
- TENTACIÓN DE CHOCOLATE.** Mousse de chocolate, crema chantilly, acompañado de frutillas frescas. **\$5900**
- TIRAMISÚ.** Vainillas embebidas en café expreso y cognac, intercaladas con queso mascarpone y cacao amargo. **\$6400**
- CRÈME BRÛLÉE.** Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. **\$6100**
- BROWNIE CON HELADO.** Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas. **\$6100**
- CREPILLE CARAMELLATE AL DOLCE DI LATTE.** Crepes sellados a fuego, rellenos con dulce de leche, acompañados de helado de crema americana y charlotte de chocolate. **\$6400**
- CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.** Deliciosa mezcla de queso suave perfumado con vainilla sobre una base de galletas crocantes, cubierto con un espejo de dulce de fresa. **\$6500**
- 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. **\$6700 \$10500**



FRAGOLA MERENGATA

FLAN TRADICIONAL

TIRAMISÚ