

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 rellanos 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**
- ANTIPASTO ALL' ITALIANA.** Selección de quesos (pategrás, 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, panko 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 sartenedos 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, panko 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 barbaqoa, 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 saltado 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 saltadas 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				
Cerveza Stella Artois	\$4600				
Cerveza Noire Stella Artois	\$4900				
Cerveza Corona	\$4700				
Cerveza Patagonia	\$4600	\$8500			
Cerveza Andes Origen	\$3700				

VINOS Y ESPUMANTES

375 CC 750 CC

BODEGA LOS HAROLDOS					
Chacabuco Rosé/Sauvignon Blanc / Malbec	\$7200				
Conejo Verde Malbec / Bian de Blanc	\$8000				
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$8700				
Estate Malbec / Cabernet Sauvignon	\$9200				
BODEGA FALASCO WINES					
Farus	\$17500				
Fauslo	\$21400				
Hermándad Malbec	\$31000				
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES					
Apelación de Origen Los Chacayes Malbec	\$28600				
Apelación de Origen Las Compuertas Malbec	\$28600				
Terrazas Grand Malbec	\$53900				
BODEGA ETCHART					
Cafayate Malbec	\$9000				
Cafayate Cosecha Tardia	\$9100				
Cafayate Reserva Torrontés	\$14400				
Cafayate Reserva Malbec	\$16800				
BODEGA SANTA JULIA					
Santa Julia Malbec	\$6800	\$8200			
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$9100				
Santa Julia Cabernet Franc	\$8500				
Alambrado Malbec	\$10900				
Tension Ribera Malbec Petit Verdot	\$11700				
Santa Julia Chardonnay	\$6800	\$8200			
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO					
Zuccardi Serie A Malbec	\$12000	\$20000			
Zuccardi Q Malbec / Cabernet Franc	\$27000				
Emma Zuccardi Bonarda	\$41000				
BODEGA LUIGI BOSCA					
Finca La Linda Malbec	\$18000				
Luigi Bosca Malbec	\$30000				
BODEGA FINCA LAS MORAS					
Paz FLM Malbec	\$15600				
Paz FLM Cabernet Franc	\$15600				
BODEGA CONCHA Y TORO					
Casillero del Diablo Red Blend	\$10000				
BODEGA BIANCHI					
Marlo Dulce	\$8000				
Los primos pinot Noir	\$8000				
Familia Bianchi Rose Blend	\$10000				
Familia Bianchi Chardonnay	\$14000				
Familia Bianchi Malbec	\$14000				
BODEGA PIATTELLI					
Piattelli Reserva torrontes cafayate	\$33000				
Piattelli Reserva malbec cafayate	\$33000				
Piattelli Reserva torrontes cafayate	\$31000				
FINCA FERRER			187 CC	375 CC	750 CC
Acordeon Malbec					\$9900
Finca Ferrer Syrah					\$14000
Collección 1310 Pinot Noir Vineyard					\$31000
BODEGA ANDELLUNA					
1300 Malbec / Sauvignon Blanc					\$12000
Altitud Malbec / Cabernet					\$17000
BODEGA LAS PERDICES					
Vina Las Perdices Clásico Malbec					\$7600
Vina Las Perdices Sauvignon / Blanc					\$11000
Vina Las Perdices Reserva Malbec					\$17800
BODEGA LA RURAL					
Trumpeter Malbec					\$11900
Rutini Cabernet Malbec					\$25900
BODEGA SALENTEIN					
Kilika Malbec					\$12000
BODEGA ALTOS LAS HORMIGAS (VINOS ORGÁNICOS)					
Colonia Las Liebres Bonarda					\$14000
Colonia Las Liebres Malbec					\$17000
Altos Las Hormigas Terroir					\$22000
BODEGA ESCORIHUELA GASCON					
Escorihuela Gascon Chardonnay					\$28000
Escorihuela Gascon Malbec					\$13000
Escorihuela Gascon Gran Reserva Rose					\$33000
BODEGA TRIVENTOS					
Triventos Golden Reserva Cab. Franc					\$20000
BODEGA FABRÉ MONTMAYOU					
Fabré Montmayou Terruño Chardonnay					\$17800
Fabré Montmayou Cabernet Franc					\$17800
Fabré Montmayou Cabernet Sauvignon					\$17800
ESPUMANTE					
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