

ENTRADAS

- | | | | |
|---|------------------|--|-------------------|
| 1 BERENJENAS AL FORNO. Berenjenas al horno, rebozadas con harina, rellenas de jamon y mozzarella gratinadas.  | \$8.000 \$11.500 | 5 PAPAS RÚSTICAS CON HUEVO. Gajos de papa rústica con huevo frito y salsa picante.  Nuevo | \$8.000 |
| 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.  Nuevo | \$11.000 | 6 PROSCIUTTO CAPRESE. Jamón crudo seleccionado, mozzarella de búfala, tomates secos, albahaca fresca, aceto balsámico glaze, pimienta negra y aceite.  | \$11.500 \$19.500 |
| 3 SORRENTINOS 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 (3 unidades).  Nuevo | \$9.500 | 7 AGNOLOTTIS DE BONDIOLA ASADA. Agnolotti rellenos de Bondiola asada, cerveza negra, batatas y mozzarella, con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca (3 unidades).  Nuevo | \$9.000 |
| 4 AGNOLOTTIS + GIN TONIC. | \$15.500 | 8 CALAMARI FRITTI. Aros de calamar crocantes con perejil y limón, acompañados con mayonesa picante.  Nuevo | \$21.000 |



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 teriyaki y emulsión de rúcula. | \$13.000 | 3 CROCCANTINO. Hojas verdes, tomates en dados, zanahoria, finas láminas de pollo crocante, saborizada con mayonesa picante, salsa teriyaki y semillas de sésamo. | \$13.000 |
| 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 teriyaki perfumada con jengibre y sésamo. | \$13.000 | 4 CESARE. Colchón de hojas verdes, croutones, tomates secos y queso reggiano en hebras, acompañadas de pollo y perfumadas con caesar dressing y salsa teriyaki. | \$14.000 |

PORCIÓN EXTRA DE POLLO \$4.500

MENÚ light

- | | | | |
|---|----------|--|----------|
| 1 VEGAN BOWL. Quinoa, tomate, zanahoria, pepino, aderezada con salsa teriyaki, sésamo y jengibre. | \$14.000 | 3 CREPELLA DI SPINACI. Crepe de rúcula, relleno con espinaca, queso parmesano y ricota, perfumado con salsa pomodoro y albahaca fresca. | \$13.500 |
| 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. | \$19.000 | | |

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. | \$13.500 | 7 RAVIOLES DE ZUCCA. Ravioles rellenos de calabazas asadas, mozzarella y ricota. | \$14.000 |
| 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. *NO VÁLIDO 2X1 | \$14.500 | 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. | \$16.000 |
| 3 GNOCCHI CAPRESE. Ñoquis de papa sarteneados con salsa pomodoro, tomates, mozzarella albahaca fresca y aceite de oliva. | \$14.000 | 9 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. *NO VÁLIDO 2X1 | \$21.500 |
| 4 GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. Ñoquis de papa caseros con salsa bolognese de carne y tomate, perfumados con albahaca fresca y aceite de oliva. | \$15.500 | 10 AGNOLOTTI DE BONDIOLA ASADA. Rellenos de bondiola asada, cerveza negra, batatas, mozzarella con salsa reducción de malbec, panko crocante y albahaca fresca. *NO VÁLIDO 2X1 | \$19.000 |
| 5 SORRENTINOS CAPRESE. Sorrentinos de masa verde rellenos de ricotta, mozzarella, queso azul, tomate seco y albahaca. Acompañados de salsa pomodoro. *NO VÁLIDO 2X1 | \$16.500 | 11 RAVIOLES DE OSOBUCCO. Ravioles de osobucco braseado al malbec con verduras asadas, salsa pomodoro fresco y albahaca. *NO VÁLIDO 2X1 | \$16.500 |
| 6 SORRENTINO POMODORO E PANNA. Sorrentino relleno con jamón cocido, mozzarella y ricota, acompañados con salsa crema y corte de pomodoro. | \$15.500 | 12 LASAGNA IT. Lasagna rellena de carne, espinaca, jamón cocido y queso reggiano con salsa pomodoro y panna. *NO VÁLIDO 2X1 | \$21.000 |

PIZZAS A LA PIEDRA

- | | | | |
|--|----------|---|----------|
| 1 MARGHERITA. Mozzarella y salsa de tomate. | \$12.000 | 5 RUCOLA. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso reggiano y rúcula. | \$14.500 |
| 2 NAPOLETANA. Salsa de tomate, queso mozzarella y tomates en rodajas. | \$13.000 | 6 PROSCIUTTO E PEPERONI. Salsa de tomate, queso mozzarella, pimientos asados y jamón cocido. | \$15.000 |
| 3 CAPRESE. Tomates concasé, queso mozzarella, albahaca fresca y queso reggiano. | \$14.500 | 7 IT. Salsa de tomate, mozzarella, láminas de prosciutto, tomates secos, queso parmesano y albahaca fresca perfumada con oliva y pimienta negra. | \$18.000 |
| 4 QUATTRO FORMAGGI. Salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso fontina y queso parmesano, perfumada con oliva y pimienta negra. | \$14.500 | 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. | \$17.000 | 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. | \$21.000 |
| 2 MILANESA DE POLLO ALLA NAPOLETANA. Gratinado con salsa pomodoro, tomate concasé, mozzarella y orégano, acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$19.000 | 6 POLLO DOLCE. Pechuga de pollo grillada con ananá y jamón cocido caramelizado, sobre colchón de papas doré y salsa crema agrídulce. | \$22.000 |
| 3 MILANESA DE POLLO A CABALLO. Milanesa frita coronada con dos huevos fritos acompañada de papas rústicas y decorada con limón grillado y romero. | \$18.500 | 7 POLLO A LA PARMIGIANA. Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y mozzarella gratinada acompañada de spaghetti pomodoro. | \$20.500 |
| 4 POLLO AI FERRI CON CONTORNO. Pollo grillé acompañado con puré de papas o papas rústicas. | \$18.000 | | |

CARNES

- | | |
|--|----------|
| 1 HAMBURGER IT. Pan de campo, medallón de carne de 180 gr., salsa barbaquea, cebolla caramelizada, panceta, queso cheddar, huevo y mayonesa picante. Acompañado de papas rústicas y salsa Alioli. | \$20.000 |
| 2 LOMO GRILLADO. Con romero fresco, pimienta negra, y salsa demiglace. Acompañado de papas rústicas salteadas en oliva. | \$31.000 |
| 3 ENTRAÑA GRILLADA. Con romero fresco y pimienta negra acompañadas con papas rústicas salteadas en oliva. | \$34.000 |
| 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. | \$24.000 |

GUARNICIONES

Puré de Papas / Papas Rústicas / Ensalada Mixta.

\$5.000

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.  Nuevo | \$26.000 |
|--|----------|

MENÚ DE NIÑOS

(HASTA 10 AÑOS)

- | | |
|---|----------|
| 1 ÑOQUIS, CUERDAS DE GUITARRA O SUPREMITAS DE POLLO Incluye 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

Gaseosa de Máquina (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite Zero)	\$2.700	Copon de vino	\$4.000
Gaseosa en Botella de Vidrio o Lata 330cc (Coca-Cola Regular, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes Pamelito Zero, Schweppes Tónica)	\$3.700	Copon de vino Malbec Reserva	\$5.000
Agua mineral	\$3.700	Cerveza Stella Artois	\$7.500
Cucumber Lemonade	\$3.700	Cerveza Stella Artois Sin Alcohol	\$7.500
Mocktail	\$7.700	Cerveza Corona	\$6.000
Frutillas maceradas, finas láminas de pepino y limón con agua lónica, decorado con menta fresca.		Cerveza Patagonia (consultar variedades)	\$13.000

VINOS Y ESPUMANTES

BODEGA LOS HAROLDOS	375 CC	750 CC	BODEGA LAMADRID	187 CC	375 CC	750 CC
Chacabuco Chenin Dulce Natural	\$13.500		Lamadrid Reserva Malbec	\$29.000		
Conejo Verde Malbec / Blanc de Blancs	\$14.500		Lamadrid Reserva Cabernet Franc	\$29.000		
Estate Malbec	\$15.500		Lamadrid Gran Reserva Malbec	\$32.000		
BODEGA ETCHART			BODEGA NORTON			
Cafayate Malbec	\$15.500		Cosecha Tardía Blanco Dulce	\$11.000		
Cafayate Cosecha Tardía	\$15.500		Cosecha Tardía Rosado Dulce	\$11.000		
Malbec Cafayate Reserva	\$26.500		Norton Reserva Malbec	\$28.000		
BODEGA SANTA JULIA			Norton Altura Cabernet Franc	\$39.000		
Santa Julia Malbec	\$11.000	\$13.500	BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO			
Santa Julia Chenin Dulce Natural	\$14.500		Zuccardi Serie A Malbec	\$18.000	\$29.000	
Alambrado Malbec	\$20.000		Zuccardi O Malbec / Cabernet Franc	\$37.000		
Tension Ribera Malbec Petit Verdot	\$18.000		BODEGA NIETO SENETINER			
BODEGA TERRAZAS DE LOS ANDES			Don Nicanor Barrel Select Cabernet Franc	\$30.000		
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2020	\$84.500		Nieto Senetiner Patrimonial Semillon	\$19.000		
BODEGA LAS PERDICES			BODEGA RUCA MALEN			
Viña Las Perdices Reserva Malbec	\$27.500		Ruca Malen Capitulo II Malbec	\$23.000		
Viña Las Perdices Ala Colorada Cab Franc	\$43.500		Ruca Malen Capitulo II Chardonnay	\$23.000		
Viña Las Perdices Clásico Malbec	\$12.000	\$19.000	ESPUMANTES			
Viña Las Perdices Sauvignon Blanc	\$12.000	\$19.000	Espumante Los Haroldos	\$19.500		
Viña Las Perdices Reserva Chardonnay	\$27.500		Chandon Extra Brut	\$26.500		
BODEGA FALASCO WINES			Salentein Brut Nature	\$28.000		
Ferus	\$25.000		Mumm Brut Nature	\$29.000		
Hermanidad Malbec / Chardonnay	\$44.500		Las Perdices Brut Rose	\$22.500		
BODEGA TRAPICHE			Nieto Senetiner Brut Nature	\$36.500		
Fond De Cave Malbec	\$19.500		Salentein Blanc de Blanc	\$32.000		
Fond De Cave Reserva Malbec / Cab. Franc	\$24.500		Chandon B'Extra Brut Cuvée Spéciale	\$65.500		
Trapiche Reserva Malbec	\$19.500		CHARM PAGNES			
Trapiche Medalla Blend	\$41.000		Veuve Cliquot Brut	USD450		
BODEGA SALENTEIN						
Portillo Malbec	\$15.000					
Killka Malbec	\$21.000					
Killka Saubignon Blanc	\$22.000					
Salentein Malbec	\$33.000					
Numina Malbec	\$45.000					
BODEGA 33 SUR						
Latitud 33° Malbec	\$13.000					
BODEGA BENEGAS						
Clara Benegas Chardonnay	\$28.000					
Estate Malbec	\$40.500					
Estate Cabernet Franc	\$37.500					

POSTRES

- | | | | |
|--|----------|---|-------------------|
| 1 AFFOGATO ITALIANO. Helado de crema bañado en espresso caliente, coronado con virutas de chocolate amargo. | \$4.900 | 6 CRÈME BRÛLÉE. Crema horneada de vainilla con una fina capa de azúcar tostada en su superficie. | \$9.800 |
| 2 FLAN TRADIZIONALE. Acompañado de dulce de leche y crema chantillí. | \$6.200 | 7 BROWNIE CON HELADO. Bizcocho de chocolate con nueces acompañado de helado de crema americana, crema de dulce de leche y salsa de Naranjas. | \$9.900 |
| 3 GELATO. Dos bochas de crema helada artesanal sabor crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla o limón. | \$6.500 | 8 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. | \$9.800 |
| 4 TENTACIÓN DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate, crema chantillí, acompañado de frutillas frescas. | \$9.500 | 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 fresa. | \$10.100 |
| 5 VOLCAN DE DULCE DE LECHE CON HELADO. Volcan de dulce de leche con helado de crema, acompañado de dulce de leche, decorado con frutillas y menta fresca. | \$11.000 | 10 FRAGOLA MERENGATA. Frutillas frescas acompañadas con helado de crema americana, crema chantillí y merengue italiano sobre base de dulce de leche. | \$11.000 \$16.000 |

