



itinerario
picar, comer y compartir

LA NOSTRA FILOSOFIA

Itinerario nasce con l'idea di portare a tavola un'esperienza culturale del gusto. L'ambizione è certamente farvi mangiare e bere bene, ma attraverso un percorso un po' diverso da quello strettamente tradizionale.

Scoprire, capire, conoscere cose nuove rappresentano l'essenza di un viaggio. Quello che vi proponiamo è un percorso attraverso alcune eccellenze gastronomiche che, partendo dall'Italia, arrivano fino al Sud America, un tempo identificato come Nuovo Mondo.

A volte lo facciamo a modo nostro, altre semplicemente proponendovi dei classici che forse non tutti conoscono.

IL MENU

All'interno del menù troverete diversi piatti. Potrete scegliere di ASSAGGIARE (picar), DEGUSTARE UN PIATTO PRINCIPALE (comer) oppure di CONDIVIDERE con gli altri commensali (compartir).

Se invece non avete voglia di pensarci, potrete optare per un menù degustazione che vi toglierà lo sfizio senza fare troppa fatica!

CONSIGLI DI VIAGGIO

Ci piace pensare che mangiare all'Itinerario sia un po' come intraprendere un viaggio alla scoperta di nuovi sapori.

Per farlo al meglio, provate a immaginare di essere su un aereo.

Spegnete quindi il vostro cellulare o almeno silenziatelo.






Per una volta, al posto di condividere foto o commenti sui social, condividete appieno la compagnia dei vostri commensali.

Il buon cibo è un ottimo spunto, ma la conversazione è il miglior condimento! Vedrete, così facendo sarà tutto più gustoso.

Buon viaggio!






5 settembre 2020

SALUMI E FORMAGGI





	1/2 porzione	porzione
 Lomito de Ghianda Lonza iberica	4 euro	8 euro
 Chorizo Tipico salame spagnolo	4 euro	8 euro
 Jamon Serrano Prosciutto Patanegra tagliato al coltello	12 euro	24 euro
 Queso manchego A base di latte di capra di razza manchega	4 euro	
 Culatello La specialità di Zibello		18 euro

ANTIPASTI





EMPANADAS ARGENTINE




 Empanada de carne Panzerotto ripieno di carne, olive, uova e spezie andine	4 euro
 Empanada de pollo Panzerotto ripieno di pollo, pomodoro e verdure	4 euro
 Empanada de queso Panzerotto ripieno di formaggio e cipolla caramellata	4 euro
 Empanada de bacalao mantecato Panzerotto ripieno di baccalà e formaggio	4 euro
 Empanada alla parmigiana Panzerotto ripieno di melanzane, pomodoro e formaggio	4 euro

ANTIPASTI DI CARNE





 Molleja Animelle alla griglia marinate con chimichurri e limone	12 euro
 Causa de pollo Tortino di patate con pollo, piatto tipico peruviano	6 euro
 Carpaccio Itinerario Manzo con burrata, pesto, guacamole e olive Arbequina	11 euro
 Tartar Filetto di carne argentina al coltello, capperi, cetrioli sotto aceto con panna acida all'erba cipollina	10 euro
Degustaciòn de carne Empanada de carne, causa de pollo e tartare	12 euro

ANTIPASTI DI PESCE




 Causa de bacalao Tortino di patate, baccalà mantecato e peperoni	7 euro
 Anchoas Acciughe del Mar Cantabrico e salsa verde	9 euro
 Ceviche classico Ricciola marinata con leche de tigre servita con crema di rocoto, patata dolce, mais croccante e cipolla	12 euro
 Ceviche afrodisiaco Ricciola marinata con leche de tigre servita con gelatina al maracuya, salsa di rocoto e coriandolo	14 euro

 Tartar de salmon Salmone fresco accompagnato con salsa di soia	9 euro
 Tartar de ricciola Ricciola con crema di patate americane e leche de tigre	10 euro
 Pulpo Itinerario Polpo, fagiolini, patate e pesto	12 euro
Degustaciòn de mar Anchoas, causa di baccalà e pulpo Itinerario	12 euro

ANTIPASTI VEGETARIANI




 Pincho de tortilla Tipica frittata spagnola con patate e cipolle	4 euro
 Provoleta Provola alla piastra con pomodorini secchi e rucola	10 euro
 Verduras Carpaccio di verdure fresche marinate con lime e olio	10 euro
 Gazpacho Zuppa fredda di pomodoro e verdura tipica della cucina andalusa	6 euro

PRIMI







 Tortellini Itinerario Tortellini ripieni di galletto servito con fonduta di parmigiano e peperone giallo	9 euro
 Sorrentino de cordero Ravioli ripieni di ragù di agnello, serviti con fonduta di parmigiano	9 euro
 Pasta del giorno	9 euro

PAELLA

20 minuti di attesa, minimo per 2 persone

 Paella de mar La classica paella di pesce	20 euro a persona
 Paella de carne La classica paella di carne con pollo, salsiccia e piselli	20 euro a persona
 Paella mixta La classica paella di carne e pesce	20 euro a persona

SECONDI DI PESCE

 Frito mixto Un leggero fritto di calamari, gamberi e alici	18 euro
 Bis di tartare Tartare di ricciola e salmone	18 euro
 Dorada Orata in salsa di cocco con riso venere	23 euro
 Pulpo anticuchero Polpo condito con salsa andina, patate saltate e sfoglia di peperone	26 euro
Degustaciòn de mar (minimo per 2 persone) Polpo, gamberoni e salmone con verdura alla griglia	28 euro a persona
 Polpo e gamberi alla catalana Conditi con pomodoro, sedano e cipolla	25 euro
 Pescado del dia Pesce del giorno	Secondo mercato

SECONDI DI CARNE

 Cube roll Entrecôte di Black Angus argentino, 300 gr	27 euro
 Bife de chorizo Controfiletto di manzo argentino, 300 gr	25 euro
 Cordero patagonico Costine di agnello, 300 gr	26 euro
 Churrasco de lomo Filetto di manzo argentino, 250 gr	27 euro
 Entraña Taglio di carne di Black Angus argentino, molto saporito	28 euro
 Bife de costilla Costata di manzo di Black Angus, 500 gr	28 euro
 Costillas de cochinitillo Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate al cartoccio	15 euro
Degustaciòn Lomo, cube roll e cochinitillo	30 euro
 Pollo Pollo disossato e marinato al timo con carpaccio di zucchine e rucola	15 euro
 Lomo a la pimienta y Malbec Filetto di manzo al pepe nero in salsa di vino Malbec e patatine	27 euro
 Cochinitillo Maialino da latte con salsa profumata all'anice	25 euro
 Parillada para dos Salsiccia, bife de chorizo e costine di maiale, pollo, 1 kg	25 euro a persona
 Lomo saltado Filetto di manzo con cipolla di tropea, pomodoro, patatine, riso basmati e coriandolo	26 euro
 Asado di Black Angus Taglio tipico argentino	25 euro

CONTORNI

5 euro

Patate a scelta

Fritte, al forno o puré

Verduras asadas

Verdure grigliate: mais, pomodoro, zucchine, melanzane e radicchio

Verduras de temporada

Verdure di stagione spadellate

Pimientos del padròn

Friggitelli saltati in padella

Ensalada

Insalata mista

Ensalada Caesar

Lattuga, crostini di pane, formaggio, bacon

Papa plomo

Patate al cartoccio, al forno o con panna acida

DOLCI

6 euro

Crema Catalana

La rinomata crema della Catalunya

Crema Catalana allo zenzero

La crema della Catalunya aromatizzata allo zenzero

Flan casero

Budino di dulce de leche

Fruta mixta

Frutta di stagione

Tris di dulce de leche

Tortino, gelato e crema al dulce de leche

Tortino di mela

Tortino di mela servito con gelato alla crema

GELATI E SORBETTI

Don Pedro

Whisky, gelato alla crema e noci

Gelato a scelta

Cioccolato, crema e dulce de leche

Sorbetto a scelta

Mandarino, maracuja, limone e mela verde

MENU CRISTOFORO COLOMBO

Minimo per 2 persone, 35 euro per persona

Tapa Itinerario

Patanegra croccante, pomodoro essiccato, pesto e grana

Tartar de salmon

Salmone fresco accompagnato con salsa di soia

Pulpo anticuchero

Polpo condito con salsa andina, patate saltate e sfoglia di peperone

Frito Mixto

Un leggero fritto di calamari, gamberi e triglie

Sorbetto

Mandarino, mela, limone o maracuja

Coperto, acqua, caffè e pane fatto in casa

MENU CONQUISTADORES

Minimo per 2 persone, 35 euro per persona

Zuppa autunnale

A base di zucca, con panna acida e tartufo nero

Causa de Bacalao

Tipico piatto peruviano a base di patate, peperoni

Paella de mar

La classica paella di pesce

Crema catalana

La rinomata crema della Catalunya

Coperto, acqua, caffè e pane fatto in casa

MENU GAUCHO

Minimo per 2 persone, 40 euro per persona

Empanada de carne

Panzerotto ripieno di carne, olive, uova e spezie andine

Empanada de pollo

Panzerotto ripieno di pollo, pomodoro e verdure

DEGUSTACIÓN DE:

Churrasco de lomo

Filetto di manzo

Cube roll

Entrecote

Entraña

Taglio di carne di manzo molto saporito

Contorni

Patate fritte o al forno

Gelato al dulce de leche

A base di latte e caramello

Coperto, acqua, caffè e pane fatto in casa

MENU VEGETARIANO

25 euro per persona

Zuppa autunnale

A base di zucca, con panna acida e tartufo nero

Causa con quinoa

Tipico piatto peruviano a base di patate e quinoa

Carpaccio

Zucchine, carote, finocchio, rucola, grana

Pimientos del padron

Peperoni frigitelli saltati in padella

Sorbetto

Al mandarino, mela, lime o maracuja

Coperto, acqua, caffè e pane fatto in casa

BEVANDE

Aqua pequeña <i>Acqua piccola (0,5lt)</i>	2 euro
Aqua grande <i>Acqua grande (0,75lt)</i>	3 euro
Jugo de fruta <i>Succo di frutta</i>	4 euro
Bebidas <i>Bibite (Coca cola, Cola Zero, Sprite e Fanta)</i>	4 euro
Aqua tonica <i>Acqua tonica</i>	3 euro
Cafè <i>Caffè</i>	1,5 euro
Cafè con licore <i>Caffè corretto</i>	2,5 euro
Cappuccino	2 euro
Ginseng	2 euro
Sebada <i>Orzo</i>	2 euro
Aqua aromatica <i>Fior di camomilla</i>	3,5 euro
The <i>Tè accompagnato dal dolce della casa</i> Earl Grey Imperial, verde "Prato fiorito", verde "Banca", verde "zenzero e lime", nero "English breakfast", nero "Darjeeling", bianco "Paj mu tan fujian"	3,5 euro
Infusión <i>Tisana</i> alla frutta "Profumo di amore", ai frutti di bosco, "Vento alpino" e Rooibos Chai Chennai	3,5 euro

CERVEZA/BIRRA

Cañas <i>Birra alla spina</i>	piccola 4 euro - media 6 euro
Estrella	
Estrella doppio malto	
Menabrea	
Menabrea Weiss (Birra bianca)	
El balde de cervezas <i>(3 bottiglie a scelta)</i>	10 euro
Quilmes 340 ml. (Argentina)	
Tucuman (artigianale)	
San Miguel	
San Miguel Alhambra	
Corona	
Cuzqueña	
Coperto e pane fatto in casa	2 euro

Le bandiere indicano il paese d'origine della ricetta



Italia



Spagna



Argentina



Perù

Per eventuali allergie e/o intolleranze chiedere al personale di sala, che ha a disposizione il libro allergeni.

È possibile che vi siano tracce di allergeni in tutti piatti.

Scansiona questo QRcode con il tuo smartphone
per memorizzarci nella tua rubrica.

