



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 Itinerario.

Quello che vi proponiamo è un percorso attraverso alcune eccellenze gastronomiche
del Sud America, con particolare attenzione ai tagli di carne argentina
e alle specialità del Nuovo Mondo.

IL MENU

La nostra proposta gastronomica spazia
dai classici tagli di carne argentina tipiche specialità di pesce.

Lo chef persevera sempre la tradizione argentina
ricercando costantemente la qualità delle materie prime.

Il nostro menù pone inoltre un occhio di riguardo ai clienti vegetariani.

Picar, comer y compartir è il nostro motto, la nostra filosofia e il nostro credo.

Assaggiare, degustare e condividere sono tre aspetti imprescindibili
per un'ottima esperienza a tavola.



itinerario
picar, comer y compartir

ENTRADAS

Pimientos de padrón	<i>Friggitelli verdi alla brace con olio alle erbe e fiocchi di sale Maldon</i>	8
Jamón serrano	<i>Prosciutto iberico affettato al coltello servito con crostini fatti in casa e pomodorini confit</i>	14
Anchoas del Cantabrico	<i>Acciughe del Cantabrico servite crostini fatti in casa, burro montato e salsa verde</i>	12
Tartare especial	<i>Tartare di fassona servita con senape in grani, gelatina di peperone rosso, guacamole e fiori di capperi</i>	14
Tartare y médula	<i>Tartare di fassona su midollo di manzo al forno servita con tuorlo d'uovo fritto e guacamole</i>	16
Ceviche	<i>Sashimi di ricciola marinata al leche de tigre servita con crema di patata americana, gelatina di coriandolo e mais croccante</i>	14
Ceviche mixto	<i>Polpo, gamberi e ricciola marinati al leche de tigre serviti con crema di patata americana, gelatina di coriandolo e mais croccante</i>	16
Causa de pollo	<i>Tortino di patate, sfilacci di pollo, maionese fatta in casa e zest lime</i>	11
Causa de bacalao	<i>Tortino di patate, baccalà mantecato e lime</i>	12
Crocchette de Jamón Ibérico	<i>Crocchette ripiene di prosciutto iberico e besciamella su fonduta di parmigiano</i>	12
Gazpacho andaluso	<i>Zuppa di pomodori fredda accompagnata con crostini di pane fatti in casa</i>	11

EMPANADAS

Coppia di empanadas a scelta tra:		11
	<i>Baccalà mantecato</i>	
	<i>Formaggio e cipolla caramellata</i>	
	<i>Pollo e verdure</i>	
	<i>Manzo e verdure</i>	
	<i>Spinaci e besciamella</i>	
	<i>Chorizo spagnolo e formaggio</i>	

PAELLA

Paella de mar	<i>Paella con frutti di mare - per due persone minimo</i>	22 a persona
Paella mixta	<i>Paella con frutti mare e carne - per due persone minimo</i>	21 a persona
Paella con verduras de temporada	<i>Paella con verdure di stagione - per due persone minimo</i>	19 a persona



itinerario
picar, comer y compartir

COCINA Y PARRILLA

Calamari alla plancha	<i>Calamari alla plancha serviti con salsa chupe, cipolla agro, peperoni alla brace, olio alle erbe e pane al coriandolo</i>	22
Pulpo anticuchero	<i>Polpo servito con salsa andina, spuma di patate e cialda al nero di seppia</i>	26
Grigliata mista di pesce	<i>Grigliata di pesce composta da polpo, calamari, ricciola e gamberi con verdure alla griglia e patate al forno - per due persone minimo</i>	25 a persona
Cube roll	<i>Entrecôte di Black Angus argentino grass fed 330g ca.</i>	29
Churrasco de lomo	<i>Filetto di Black Angus 300g ca.</i>	31
Entraña	<i>Diaframma di Black Angus 300g ca.</i>	33
Picanha	<i>Picanha di Black Angus 300g ca.</i>	26
Bife de Chorizo	<i>Controfiletto di Black Angus argentino 320 g ca.</i>	28
Galletto	<i>Galletto Vallespluga cotto a bassa temperatura, marinato con chimichurri e sale Maldon</i>	19
El huerto en el plato	<i>Tartare di peperone alla brace servita con caviale di melanzana, zucchine marinate all'olio Evo e salsa guacamole</i>	12

*Tutti i tagli di carne includono un contorno a scelta.

GUARNICIONES

<i>Papas al horno</i>	5
<i>Chips de papas</i>	5
<i>Verdure miste</i>	5

PARA CONCLUIR... POSTRES

Pastel de chocolate	<i>Tortino dal cuore caldo di cioccolato fondente</i>	5
Pastel de dulce de leche	<i>Tortino di dulce de leche</i>	5
Crema catalana		5
Sorbetto (Passion fruit, Mandarino, Limone)		5
Gelato alla crema		5



itinerario
picar, comer y compartir

BIRRE

Ichnusa - Bottiglia 33 cl	5
Quilmes - Bottiglia 33 cl	6

BEVANDE

Acqua Panna - Naturale 75 cl	2,50
Acqua S. Pellegrino - Gas 75 cl	2,50
Acqua Panna - Naturale 50 cl	2
Acqua S. Pellegrino - Gas 50 cl	2
Coca Cola - Vetro 33 cl	4
Coca Cola Zero - Vetro 33 cl	4
Fever Tree Lemon Tonic - Vetro 33 cl	4
Fever Tree Sicilian Lemonade - Vetro 33 cl	4

LIQUORI E CAFFETTERIA

Caffè	1,50
Amari standard	4
Liquori premium	8

Coperto e pane fatto in casa 2,50 euro

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

