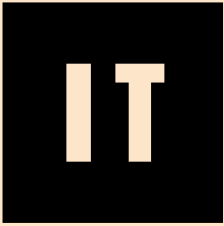


SUIVEZ NOTRE DOLCE
VITA GOURMANDE
📷 🎵 itbordeaux



📷 🎵 itbordeaux

Vini Bianchi

Zabù grillo Sicilia IGT <i>Vin Blanc sec aux notes de fleurs, pêche et agrumes.</i> Cépage 100% Grillo	27,90 € 5,90 €
Chardonnay Ortonese Malvasia IGT <i>Vin Blanc sec des Abruzzes aux notes de fruits tropicaux.</i> Cépages : 70% Malvasia, 30% Chardonnay	24,90 € 5,90 €

Vini Rossi

Luccarelli Primitivo Puglia IGT <i>Vin Rouge des Pouilles aux notes de prune et fruits noirs.</i> Cépage 100% Primitivo	27,90 € 5,90 €
Chianti la Piuma DOCG <i>Vin facile à boire aux arômes de fruits rouges et noirs.</i> Cépage 100% Sangiovese	27,90 € 5,90 €
Zabù Nero d'Avola IGT <i>Vin rouge de Sicile aux arômes intenses.</i> Notes de fleurs et fruits rouges. Cépage 100% Nero d'Avola	27,90 € 5,90 €
Merlot Sangiovese Ortonese <i>Vin Rouge des Pouilles aux notes de cerise, prune et vanille.</i> Cépages : 70% Sangiovese, 30% Merlot	24,90 € 5,90 €

Vini Rosati

Sensuale Basilicata IGT <i>Vin Rosé sec. Arômes subtils aux notes de fruits et de fleurs. Vin très élégant avec du corps</i> Cépage 100% sangiovese	27,90 € 5,90 €
Pinot Grigio Tanti Petali IGT <i>Vin Rosé sec de Sicile aux arômes subtils de fleurs et de fruits. Vin très élégant avec du corps.</i> Cépages : 95% Pinot Grigio Rosé, 5% Merlot	24,90 € 5,90 €

Spumanti

Vins pétillants

Moscato d'Asti Ricossa DOCG <i>Vin pétillant du Piémont, vraie gourmandise aux arômes de fruits frais, de miel et de fleurs.</i> Faible en alcool, à apprécier à tout moment de la journée!	27,90 € 5,90 €
Prosecco Terra Serena DOC <i>Vin blanc pétillant léger,</i> considéré comme le « champagne » italien!	27,90 € 5,90 €
Lambrusco 27 Opere Rosa IGT <i>Vin pétillant léger aux notes fruitées et florales</i>	27,90 € 5,90 €
Lambrusco 27 Opere Rosso IGT <i>Vin pétillant léger aux arômes de fruits rouges</i>	27,90 € 5,90 €



Aperitivo

Rossini 15 cl <i>Prosecco Terra Serena, Purée de fraise</i>	8,90 €
Bellini 15 cl <i>Prosecco Terra Serena, Purée de pêche</i>	8,90 €
Gin Tonic 19 cl <i>Dry Gin, Tonic, Citron jaune</i>	8,90 €
Moscow Mule 19 cl <i>Vodka, Ginger beer, Citron vert, Menthe, Sucre de canne, Angostura</i>	8,90 €
Mojito 22 cl <i>Rhum, Menthe, Sucre de canne, Citron vert, Eau gazeuse, Angostura</i>	8,90 €
Negroni 9 cl <i>Campari, Martini Rosso, Dry Gin, Orange</i>	8,90 €
Martini Tonic 10 cl <i>Martini blanc, Tonic, Citron vert</i>	8,90 €
Campari Tonic 16 cl <i>Campari, Tonic, Citron vert</i>	8,90 €

Birre

Découvrez nos bières artisanales **AMARCORD**



PRESSIONS		
Gradisca <i>Blonde à fermentation basse, rafraîchissante et légère</i>	25cl	6,50€
	50cl	8,50€
IPA <i>Blonde dorée à fermentation haute délicatement amère et aux houblons prononcés</i>	25cl	6,50€
	50cl	8,50€

BOUTEILLES	
Tabachéra <i>Ambrée à fermentation haute, puissante et longue en bouche aux arômes onctueux.</i> Teneur en alcool: 9°	33cl 7,50€

Pizza

Pizza Vegge 🌿

Margherita <i>Sauce tomate italienne, Mozzarella, Origan, Basilic, Huile d'Olive</i>	9,90 € Burrata +5,90 €
Margherita di burrata <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Tomates Fraîches, Stracciatella (Coeur de Burrata), Huile d'Olive au Pesto de Basilic*, Basilic, Origan</i>	13,90 €
Positano <i>Tartufata*, Champignons, Panna (crème), Mozzarella, Parmesan DOP, Persil, Huile d'Olive</i>	16,90 € Jambon Cru +4,50 €
Primavera <i>Sauce tomate italienne, Mozzarella, Légumes au four, Champignons, Oignons rouges, Roquette, Pesto de basilic*, Huile d'Olive</i>	13,90 € Burrata +5,90 €
Parmigiano <i>Sauce tomate italienne, Tomates fraîches, Mozzarella, Parmesan DOP, Crème balsamique IGP, Origan, Huile d'Olive</i>	12,90 € Burrata +5,90 €
Funghi <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Champignons Frais Ail, Persil, Parmigiano Reggiano DOP</i>	12,90 € Stracciatella +4 €
4 formaggi <i>Panna (crème italienne), Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella, Parmesan DOP, Poivre noir, Origan, Huile d'Olive</i>	14,90 € Roquette +2 €

Pizza Carne 🍖

Prosciutto e mozza <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Jambon cru, Mozzarella Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olive</i>	16,90 €
Burratissima <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Jambon Cru Italien, Boule de Burrata Fraîche 100g, Tomates, Roquette, Huile au Pesto de Basilic*</i>	16,90 €
Diavola <i>Sauce tomate italienne, Mozzarella, Spianata (saucisson piquant italien), Origan, Huile d'Olive</i>	14,90 € Stracciatella +4 €
Nostra regina <i>Sauce tomate italienne, Mozzarella, Jambon blanc italien, Roquette, Crème balsamique IGP, Champignons, Parmesan DOP, Huile d'Olive</i>	16,90 €
Pizza Pesce 🐟	
Napoletana <i>Sauce tomate italienne, Mozzarella, Anchois, Basilic, Origan, Huile d'Olive</i>	13,90 € Stracciatella +4 €
Salmone <i>Panna (Crème Italienne), Saumon Fumé, Oignons, Mozzarella, Persil Frais, Courgettes, Roquette, Huile d'Olive</i>	16,90 €

Pizza Bambini <i>Pour les moins de 6 ans</i> <i>Sauce Tomato italienne & Mozzarella</i>	5,90 €
Pasta Bambini <i>Pour les moins de 6 ans</i> <i>Nos Pâtes Fraîches maison avec notre sauce aux Tomates cerises de Sicile, Parmesan DOP en finition</i>	5,90 €

Pasta

Pasta Vegge 🌿

Pomodoro <i>Sauce Tomato Italienne, Ail, Origan</i>	9,90 € Grand format +4 € Burrata +5,90 €
Siciliana <i>Sauce tomate italienne, Poivrons au four, Pecorino DOP, Olives noires, Ail, Origan, Huile d'Olive,</i>	12,90 € Grand format +4 € Mozzarella +5,50 €
Arrabbiata <i>Sauce tomate italienne, Tomates cerises fraîches, Ail, Basilic, Piment</i>	10,90 € Grand format +4 € Stracciatella +4 €
Basilico <i>Sauce Tomato Italienne, Tomates cerises, Ail, Pesto de Basilic*, Basilic</i>	12,90 € Grand format +4 € Burrata +5,90 €
Tartufo e funghi <i>Panna (Crème italienne), Tartufata*, Champignons Frais, Persil</i>	15,90 € Grand format +4 € Jambon Cru +4,50 €
Genovese <i>Pesto de basilic*, Parmigiano Reggiano DOP, Tomates cerises, Basilic</i>	11,90 € Grand format +4 € Burrata +5,90 €
Sorrentina <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Ail, Basilic</i>	12,90 € Grand format +4 € Burrata +5,90 €
Pasta Formaggi <i>Panna (Crème italienne), Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Poivre Noir, Romarin</i>	13,90 € Grand format +4 € Roquette +2 €

Pasta Carne 🍖

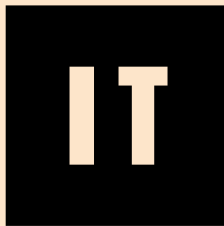
Modena <i>Guanciaie (Lard Italien de qualité), Panna (Crème italienne), Champignons Frais, Ail, Persil, Oignons Rouges, Crème Balsamique.</i>	15,90 € Grand format +4 € Burrata +5,90 €
Calabria <i>Spianata (Saucisson Piquant Italien), Sauce Tomato Italienne, Ail, Basilic</i>	13,90 € Grand format +4 € Stracciatella +4 €
Carbonara <i>Guanciaie (Lard Italien de qualité), Jaune d'Oeuf, Pecorino Romano DOP, Poivre Noir</i>	15,90 € Grand format +4 €
Pollo <i>Poulet grillé, Panna (Crème italienne), Champignons Frais, Parmigiano Reggiano DOP, Oignons Rouges, Ail, Roquette</i>	15,90 € Grand format +4 €
Pasta Pesce 🐟	
Amalfi <i>Panna (Crème italienne), Saumon fumé, Courgettes, Oignons Rouges, Ail, Persil</i>	15,90 €

EXTRAS POUR PIZZA, PASTA & SALADES

Boule Mozzarella Fior di Latte fraîche	5,50€
Boule Burrata fraîche	5,90€
Saumon Fumé / Jambon cru	5,50€
Stracciatella (coeur crémeux de Burrata)	4€
Houmous	4€
Jambon blanc / Saucisson Piquant	4,50€
Champignons Frais	2€
Roquette / Tomates / Olives / Oignons Rouges	2€
Légumes grillés (Poivrons et Aubergines)	3€
Anchois	3€
Câpres	1€

*Tartufata : Sauce à base de truffes d'été, de champignons, huile d'olives
*Liste des allergènes en caisse

VOIR AU
DOS



itbordeaux



EN ATTENDANT VOS PLATS !
POUR DÉMARRER LE RÉPAS

Antipasti

Burrata fraîche

Boule de Burrata 100g, Tomato cerise coupée, Basilic, Poivre noir, Huile d'Olive, Pain fait maison

6,90 €

Mozzarella fraîche

Boule de Fior di Latte 100g, Pesto de basilic*, Tomato cerise coupée, Basilic, Poivre noir, Huile d'Olive, Pain fait maison

6,50 €

Tapenade de tomates

Tomates fraîches et séchées, Ail, Huile d'Olive, Pain fait maison

4,90 €

Tapenade d'olives noires

Olives noires, Anchois, Basilic, Câpres, Ail, Huile d'Olive, Pain fait maison

4,90 €

Stracciatella

Stracciatella (cœur crémeux de burrata), Huile d'Olive, Poivre noir, Pain fait maison

5,50 €

Crudo

Jambon cru italien & pain fait maison

5,50 €

Spianata

Spianata (saucisson piquant italien) & pain fait maison

5,50 €

Verdure

Légumes au four, Huile de Pesto, Olives noires, Basilic, Pain fait maison

5,50 €

Tagliere Antipasti

Jambon blanc, Jambon cru italien, Spianata (saucisson piquant italien), Mozzarella Fior di Latte 100g, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Légumes au four, Tapenade tomates séchées, Tapenade d'olives noires, Basilic, Pain fait maison

21,90 €

Tagliere Formaggi

Roquette, Mozzarella Fior di Latte 100g, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pain fait maison

10,90 €

Tagliere Salumi

Jambon blanc italien, Jambon cru italien, Spianata (saucisson piquant italien), Pain fait maison

13,90 €

Pain fourré Gorgonzola

2 €

Pain fourré Tomato & Mozzarella

2 €

Nos 2 Restaurants

54, Place des Capucins
BORDEAUX
Tel : 05 57 71 86 97

Bassins à Flot
40, Quai Virginie Hériot
BORDEAUX
Tel : 05 57 02 09 76

Suivez notre Dolce Vita gourmande :



itbordeaux



IT Bordeaux



itbordeaux

Salad Bar

Vita Sana

Quinoa, Chou Rouge Mariné, Avocat, Tomates Fraîches, Sésame Noir, Edamames, Radis Rouge, Roquette

14,90 €

Amore Verde

Avocat, Carottes, Chou Rouge Mariné, Radis Rouge, Edamames, Salade Romaine, Roquette, Oignons Rouges

14,90 €

Olive e Sole

Légumes au Four, Stracciatella, Roquette, Tomates Fraîches, Oignons Rouges, Olives Noires, Salade Romaine, Basilic, Pesto de Basilic

14,90 €

Mediterranea

Tomates Fraîches, Poivrons au Four, Ricotta, Quinoa, Menthe, Salade Romaine, Olives Noires, Origan

14,90 €

+ 1 SAUCE au choix
Incluse/Included

- Vinaigrette Soja
- Pesto de Basilic
- Huile d'Olive Miel Citron

+ 1 PROTÉINE au choix
Incluse/Included

- Saumon Mariné
- Jambon Blanc
- Houmous au basilic
- Blanc de poulet coupé
- Jambon Cru
- Spianata

+ Pensez aux EXTRAS pour encore
plus de gourmandise : liste en 1ère page

Dolci / Desserts

Desserts maison à CHOISIR AU COMPTOIR

Et aussi :

Pizza alla Nutella®

Nutella®, Panna (crème), Noisettes, Sucre glace

8,90 €

Caffè

COMMANDE AU COMPTOIR

IT, c'est avant tout l'histoire de la fratrie lera, pour qui famiglia et cucina sont sacrées. Et c'est ce qui fait toute la différence : nous ne voulons pas paraître à tout prix italiens, nous sommes italiens !

C'est pourquoi nous voulons que chacune de nos recettes soit une porte vers un souvenir d'enfance, une coutume, une tradition familiale... Que chacune de nos recettes soit une manière de découvrir l'Italie, la vraie : celle qui nous a vus grandir et que l'on aime tant.

That's it.

SUIVEZ NOTRE DOLCE
VITA GOURMANDE

itbordeaux



Acqua

Eau 50 cl

Plate ou pétillante

2,50€

Eau pétillante 1L (della casa)

(au restaurant des Bassins à flot)

4,90€

Limonate

Arancia Rossa

Limonade italienne à l'orange sanguine

Bouteille 27,5 cl

3,90 €

Aranciata

Limonade italienne à l'orange

3,90 €

Cedrata

Limonade italienne au cédrat (agrume italien)

3,90 €

Gazzosa

Limonade italienne à l'arôme léger de citron

3,90 €

Limonata

Limonade italienne à l'arôme intense de citron

3,90 €

Tè freddi

Thés glacés italiens

Bouteille 27,5 cl

Tè limone

Thé glacé au citron

3,90 €

Tè pesca

Thé glacé à la pêche

3,90 €

Juices

Jus de fruits frais

Verre 40 cl

IT Bacio

Citron jaune, Kiwi, Menthe, Pomme

6,90 €

IT Italia

Ananas, Menthe, Pomme

6,90 €

IT Tonic

Citron jaune, Gingembre, Orange

6,90 €

Solo Arancia

Jus d'orange frais

6,90 €

Solo Mela

Jus de pomme frais

6,90 €

Sodas

Mole cola

Cola italien

Bouteille 33 cl

3,90 €

Mole cola senza zucchero

Cola italien sans sucre

3,90 €

Liquori

Digestifs

Verre 2 cl

Limoncello

Liqueur de citron de Sicile

3,90 €

Amaretto

Liqueur d'amande douce

3,90 €

Spritz bar

Classico 16 cl

Prosecco Terra Serena, Aperol, Eau gazeuse, Tranche d'orange

7,90 €

Amore 13,5 cl

Prosecco Terra Serena, Lambrusco, Rosa, Sirop de rose, Eau gazeuse

7,90 €

Bergamotto 12 cl

Prosecco Terra Serena, Italicus, Sirop de bergamotte, Eau gazeuse, Tranche de citron

7,90 €

Amaro 16 cl

Prosecco Terra Serena, Campari, Eau gazeuse, Tranche d'orange

7,90 €

Bianco 16 cl

Prosecco Terra Serena, Martini bianco, Eau gazeuse, Tranche de pomme

7,90 €



5 RECETTES DE SPRITZ
À TESTER !