



IT - Italian Trattoria

Le plus célèbre réseau de trattoria italiennes lance 10 recettes authentiques à moins de 10€



En ce début d'année 2025, l'enseigne de restauration Italienne IT - Italian Trattoria s'engage ! Face à l'inflation globale des produits du quotidien souvent répercutée dans les assiettes des clients, IT avec son concept **#ITFlation** fait le pari de l'accessibilité, mais sans pour autant renier les principes qui ont fait son succès.

#ITFlation La garantie d'une restauration accessible et de qualité

Face à une tendance généralisée de réduction de qualité et de portions dans le secteur de la restauration, IT met en place **#ITFlation**. Une stratégie de **démocratisation** de la cuisine italienne qui incarne leur engagement à **protéger le pouvoir d'achat** des consommateurs tout en préservant des standards élevés de **qualité**, de générosité et de fraîcheur dans tous les restaurants.

Concrètement, ITFlation c'est jusqu'à **10 receVes italiennes authentiques à moins de 10 euros** (5 pasta et 5 pizza) dans les **60 trattoria** de France et un **prix d'appel imbattable de 6,90€**. Et les éléments qui ont fait la renommée de la marque restent les mêmes : 100% de produits frais, des pasta et des pizza préparées sur place tous les jours.

E Basta.



“

#ITflation incarne notre engagement à protéger le pouvoir d'achat de nos clients tout en préservant la qualité et la quantité inébranlables de nos plats. ITflation va au-delà de la simple résistance aux hausses de prix, c'est un manifeste pour maintenir des normes élevées en matière de qualité des ingrédients, de préparation artisanale et de portions généreuses.

explique **Renato Iera**, cofondateur de IT - Italian Trattoria

”



la carbonara

Pecorino, Guanciale, Jaune d'oeuf.

That's it.



La vita è bella!

L'authenticité italienne au cœur de l'expérience IT

Chez IT, l'expérience culinaire est pensée pour offrir une **immersion totale** dans les saveurs et les traditions italiennes. Pas de concession sur l'authenticité, le réseau mise sur un **sourcing précis** avec des produits régionaux de qualité, des tomates de Sicile aux fromages italiens DOP (Parmigiano Reggiano et Pecorino Romano), en passant par les olives de Murgia et le grain de café de Salerne.

Pour garantir une **saveur inégalable**, IT s'engage à n'utiliser que des produits frais : **aucun surgelé, produits ouverts et consommés le jour même, plats préparés «minute» sur place.**

Des pâtes fraîches aux pizzas maison, en passant par les desserts comme le tiramisu et les cannoli siciliens, tout est conçu pour évoquer l'Italie à chaque bouchée.



Un sourcing pointu



it-trattoria.fr

A propos d'IT - Italian Trattoria

Créée en 2014 par Gio et Renato Iera, IT - Italian Trattoria est une chaîne de restauration familiale inspirée des trattoria traditionnelles d'Italie. Depuis 10 ans, IT innove pour offrir à ses clients une cuisine où se mêlent recettes authentiques et créations contemporaines, avec des ingrédients de qualité et des prix abordables. Autour de la « cucina », placée au cœur de ses établissements, IT invite ses clients à partager des moments de convivialité autour d'une cuisine généreuse et authentique.