



MENÚ

Chaos,
And then,
Pizza.



SNACKS

Papas Gajo — Papas fritas servidas con limón y aderezo de chipotle. **\$63**

Calabazas Toscanas — Empanizadas con parmesano y albahaca servidas con pomodoro. **\$67**

Calamares Fritos — Aros fritos servidos con mayonesa de chipotle y ajo. **\$117**

Papas Bravas — Papas cambray salteadas en chile, mantequilla, paprika y romero. **\$69**

Porto Al Gratín — Gratinado con quesos mozzarella y cabra, con pesto y balsámico. **\$65** ⌚

Tartara de Atún — Marinada con Soya, limón y alcaparras en una cama de champiñón. **\$113**

ENSALADAS

Extras: Pollo **\$25** / Salmón **\$30** / Vacío **\$30**

Mixta — Lechugas, ajonjolí, parmesano, pepino, jitomate y vinagreta básica. **\$53**

Calabrés — Verduras salteadas con aceite de oliva y especias. Zanahoria, calabaza, champiñón, cebolla y morrón, coronadas con queso de cabra. **\$65**

Capresse — Rodajas de mozzarella fresco y jitomate con reducción de balsámico y pesto albahaca. **\$67**

Rucula & Fragole — Espinaca, arúgula, almendras, fresa, blueberry, philadelphia y vinagreta de frambuesa. **\$77**

PASTAS

Arrabbiata — Fettuccini con salsa arrabbiata (pomodoro picante), camarón, morrón y tocino. **\$93**

Romana — Fettuccini con salsa alfredo, salchicha italiana, portobello, albahaca y parmesano. **\$93**

PANINOS

Pisanino — Pollo a la plancha, salsa pomodoro, queso mozzarella, aceituna negra y albahaca. **\$89**

Adriático — Salmón a la plancha, jitomate, pepino, arúgula y aderezo de ostión ahumado con eneldo. **\$93** ⌚

Trento — Vacío, jitomate, cebolla y morrón al grill, lechuga fresca y aderezo de cilantro. **\$93** ⌚

PIZZAS

Montello — **\$93** ch. / **\$183** gde.
Jamón, crema y albahaca.

Lucani — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Salchicha italiana, cherry, aceituna y queso de cabra.

Margherita — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Cherry, mozzarella fresco, pesto albahaca.

Funghi — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Portobello, champiñón y tomillo.

Affumicata — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Jamón, tocino, aceituna y provolone.

Vía Torino — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Jamón Serrano, pera y queso de cabra.

Quattro Formaggi — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Mozzarella, parmesano, provolone y queso de cabra.

Ortaggi — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Calabaza, aceituna, morrón, jitomate, champiñón, cebolla y espinaca.

Gamberi — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Camarón, morrón y orégano.

Salvatore — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Salami, peperoni, jamón y tocino.

Lombardía — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Jamón Serrano, queso de cabra, deshidratado y arúgula.

Mediterránea — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Trocitos de salmón, hojuelas de ajo, reducción de balsámico y queso de cabra.

Napolitana — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Anchoas, aceituna y orégano.

Caprichosa — **\$95**ch. / **\$192** gde.
Elige 3 ingredientes:

Camarón	Parmesano	Champiñón
Salmón	Provolone	Portobello
Mozzarella	Jamón	Jitomate
Queso de cabra	Cherry	Peperoni
Deshidratado	Aceituna	Salami

POSTRES

Brownie — Acompañado de nieve de vainilla, servido con pretzels y bañado en "salted caramel". **\$69**

Fragolina — Pizza dulce con base de Nutella, fresa, blueberry, queso mascapone dulce y nuez. **\$79**



Chaos,
And then,
Pizza.

BEBIDAS



f @
Torino
Pizza
Bar

CERVEZAS ARTESANALES

(DE BOTELLA)

Cayaco / Lager Tropical \$65
(355 ml.) / 3.9% Alc.

Ticus / Porter \$65
(355 ml.) / 4.6% Alc.

La Brù Stout / Stout \$65
(355 ml.) / 5% Alc.

**Loba Clandestina /
Pre-Prohibition lager \$65**
(355 ml.) / 4.5% Alc.

Colimita / Lager \$65
(355 ml.) / 4.2% Alc.

La Brù IPA / IPA \$65
(355 ml.) / 5.8% Alc.

Loba Sport / Witbier \$65
(355 ml.) / 4.8% Alc.

Zorra Peanut / Peanut Stout \$65
(355 ml.) / 4.5% Alc.

CERVEZAS INDUSTRIALES

Corona ^(355 ml.) \$26

Victoria ^(355 ml.) \$26

León ^(355 ml.) \$26

Negra Modelo ^(355 ml.) \$30

Corona Light ^(355 ml.) \$26

Pacífico ^(355 ml.) \$26

Modelo Especial ^(355 ml.) \$30

Michelada - 1/2 lt. \$40 | 1 lt. \$60

Rusa - 1/2 lt. \$35 | 1 lt. \$57

Pinta - 1/2 lt. \$33

Tarro - 1 lt. \$55

Clamato preparado \$29

+
**Holy
Beer**
+



COCTELERÍA TORINO

Clericot Torino \$65

Frutos rojos, pera, manzana y vino tinto

Sangría Torino \$50

Limón, naranja y vino tinto

Mojito Albahaca \$60

Limón, azúcar morena, albahaca, vino blanco y mineral

Birra Frutata ^(1lt.) \$75

Limón, naranja, fresa, tájín, vino blanco y cerveza pilsner

Bellini Tropical \$60

Limón, manzana, frambuesa, durazno y vino blanco

Torino Espumoso \$65

Frambuesas, zarzamora, cereza y Moscato

VINOS

BLANCOS

Brisa - Chile / Sauvignon Blanc

Botella **Copa** ^(150 ml)

\$260 \$65

Puerto Nuevo - México / Sauvignon Blanc

\$180 \$50

Casa Magoni Manaz - México / Viognier y Fiano

\$350 \$70

TINTOS

Puerto Nuevo Tinto - México / Cabernet Malbec

\$180 \$50

L.A. Cetto - México / Nebbiolo

\$350 \$70

Santa Digna - Chile / Merlot

\$350 \$70

Santa Digna - Chile / Carmenere

\$350 \$65

ROSADOS

L.A. Cetto - México / Blanc Zinfandel

\$220 \$60

Brisa Rose - Chile / Cabernet Sauvignon / Merlot

\$260 \$65

ESPUMOSOS

Rosso Fosco - Italia / Lambrusco Grasparossa

\$250 \$65

Cinzanno - Italia / Prosecco

\$500 \$90

La Giogiosa - Italia / Moscato

\$400 \$80

SIN ALCOHOL

Limonada Tradicional ^(500 ml.) \$35

* Opción Frappe

Limonada Pepino ^(500 ml.) \$45

* Opción Frappe

Limonada Fresa ^(500 ml.) \$45

* Opción Frappe

Limonada Mango ^(500 ml.) \$45

* Opción Frappe

Naranjada Tradicional ^(500 ml.) \$35

* Opción Frappe

Maracuyada ^(500 ml.) \$45

* Opción Frappe

Refrescos ^(355 ml.) \$25

Rusa refresco \$28

Agua de sabor \$20

CAFÉ Y TISANAS

Ristretto ^(30 ml.) \$30

Lungo ^(110 ml.) \$30

Latte ^(110 ml.) \$35

Frutos rojos y flores \$30

Regular ^(330 ml.) / Frappe ^(500 ml.)

Esspresso ^(60 ml.) \$30

Capuccino ^(110 ml.) \$35

Fresca sensación \$30

Regular ^(330 ml.) / Frappe ^(500 ml.)