

TORINO

PIZZA & BAR

PIZZAS

Montello \$139 indiv. / \$277 gde.

Jamón, crema y albahaca

Lucani \$139 indiv. / \$277 gde.

Salchicha italiana, cherry, aceituna y queso de cabra

Margherita \$139 indiv. / \$277 gde.

Cherry, mozzarella fresco, pesto albahaca

Funghi \$139 indiv. / \$277 gde.

Portobello, champiñón y tomillo

Affumicata \$139 indiv. / \$277 gde.

Jamón, tocino, aceituna y provolone

Vía Torino \$139 indiv. / \$277 gde.

Jamón Serrano, pera y queso de cabra

Quattro Formaggi \$139 indiv. / \$277 gde.

Mozzarella, parmesano, provolone y queso de cabra

Ortaggi \$139 indiv. / \$277 gde.

Calabaza, aceituna, morrón, jitomate,
champiñón, cebolla y espinaca

Gamberi \$139 indiv. / \$277 gde.

Camarón, morrón y orégano

Salvatore \$139 indiv. / \$277 gde.

Salami, peperoni, jamón y tocino



Lombardía \$139 indiv. / \$277 gde.

Jamón Serrano, queso de cabra,
deshidratado y arúgula

Mediterránea \$139 indiv. / \$277 gde.

Trocitos de salmón, hojuelas de ajo,
reducción de balsámico y queso de cabra

Blanca \$139 indiv. / \$277 gde.

Base Salsa Alfredo, queso de cabra, camaron,
parmesano y albahaca

Caprichosa \$139 indiv. / \$277 gde.

Elige 3 ingredientes:

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

SNACKS

Papas Gajo \$89 — Papas fritas servidas con
limón y aderezo de chipotle

Calabazas Toscanas \$89 — Empanizadas con
parmesano y albahaca servidas con pomodoro

Calamares Fritos \$127 — Aros fritos servidos con
mayonesa de chipotle y ajo

Papas Bravas \$89 — Papas cambrey salteadas en
chile, mantequilla, paprika y romero

Boneless Buffalo \$129 — 250 gr de Boneless de
pechuga de pollo, fritos y bañados en salsa búfalo

ENSALADAS

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

Capresse \$79 — Rodajas de jitomate y mozzarella fresco con pesto de albahaca y reducción de balsámico

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

PASTAS

Arrabiata \$97 — Fetuccini con salsa arrabbiata (pomodoro picante), camarón, morrón y tocino

Romana \$97 — Fetuccini con salsa alfredo, salchicha italiana, portobello, albahaca y parmesano

PANINO

Trento \$129 — Arrachera, jitomate, cebolla y morrón al grill, lechuga fresca y aderezo de cilantro

POSTRES

Brownie \$89 — Acompañado de nieve de vainilla, servido con pretzels y bañado en "salted caramel"

Fragolina \$105 — Pizza dulce con base de Nutella, fresa, blueberry, queso mascapone dulce y nuez

Cookie Skillet \$105 — Deliciosa galleta con chispas de chocolate, calentita y servida con nieve de vainilla y frutos rojos

CERVEZAS ARTESANALES

(DE BOTELLA)

Ticus \$70
Porter (355 ml.) / 4.6% Alc.

Colimita \$70
Lager (355 ml.) / 4.2% Alc.

Paramo \$70
Pale Ale 5.2% Alc.

Zorra Peanut \$70
Peanut Stout (355 ml.) / 4.5%
Alc.

Piedra lisa \$70
Session Ipa 4.7% Alc.

Zorra session \$70
IPA 4.8% Alc.

Zorra summer \$70
Pale Wheat 4.8% Alc.

Zorra Berry Summer Ale \$70
Fruit Beer 4.8% Alc.

Zorra lager \$70
Lager 4.5% Alc.

CERVEZAS GRUPO MODELO

Corona (355 ml.) \$30
Victoria (355 ml.) \$30
Modelo Especial
(355 ml.) **\$40**

Corona Light (355 ml.) \$30
Pacífico (355 ml.) \$28
Negra Modelo
(355 ml.) **\$40**

CERVEZA DE BARRIL

Modelo Especial Negra Modelo

Pinta Barril 1/2L **\$42**
Tarro Barril 1L **\$78**

Michelada \$49 1/2 lt. / \$69 1 lt.
Rusa \$40 1/2 lt. / \$60 1 lt.
Clamato preparado \$45

COCTELERÍA TORINO

Clericot Torino \$69

Frutos rojos, pera, manzana y vino tinto

Sangría Torino \$59

Limón, naranja y vino tinto

Mojito Albahaca \$60

Limón, azúcar morena, albahaca, vino blanco y mineral

Birra Frutata (1 lt.) \$79

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

Bellini Tropical \$60

Limón, manzana, frambuesa, durazno y vino blanco

VINOS

BLANCOS

	Botella	Copa (150 ml.)
Brisa - Chile / Sauvignon Blanc	\$260	\$65
Puerto Nuevo - México / Sauvignon Blanc	\$180	\$50
Casa Magoni Manaz - México / Viognier y Fiano	\$350	\$70

TINTOS

Puerto Nuevo Tinto - México / Cabernet	\$180	\$50
Santa digna Carmenere -Chile / Carmenere	\$350	\$65
L.A. Cetto - México / Nebbiolo	\$350	\$70
Santa Digna - Chile / Merlot	\$350	\$65

ROSADOS

L.A. Cetto - México / Blanc Zinfandel	\$220	\$60
Brisa Rose - Chile / Cabernet Sauvignon / Merlot	\$260	\$65

ESPUMOSOS

		Copa (120 ml.)
Rosso Fosco - Italia / Lambrusco Grasparossa	\$250	\$65
Cinzanno - Italia / Prosecco	\$500	\$90
La Giogiosa - Italia / Moscato	\$400	\$80

LIMONADAS Y REFRESCOS

Limonada / Naranjada \$42
Natural (500 ml.)
*Opción Frappe + \$10

Limonada / Naranjada \$45
Mineral (500 ml.)
*Opción Frappe + \$10

Refrescos \$25
(355 ml.)

Rusa refresco \$28
(500 ml.)

Limonada Fresa \$49
(500 ml.)
*Opción Frappe + \$10

Limonada Pepino \$49
(500 ml.)
*Opción Frappe + \$10

Limonada Mango \$49
(500 ml.)
*Opción Frappe + \$10

Maracuyada \$49
(500 ml.)
*Opción Frappe + \$10

CAFÉ & TISANAS

Ristretto (30 ml.) \$40

Lungo (110 ml.) \$40

Latte (110 ml.) \$40

Frutos rojos y flores \$40
Regular (330 ml.) / Frappe (500 ml.)

Esspresso (60 ml.) \$40

Capuccino (110 ml.) \$40

Fresca sensación \$40
Regular (330 ml.) / Frappe (500 ml.)

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

f @ TorinoPizzaBar



+ in pizza we trust +

TORINO

PIZZA & BAR