

TORINO

PIZZA & BAR

PIZZAS

Montello — \$115 ch. / \$229 gde.

Jamón, crema y albahaca.

Lucani — \$115 ch. / \$229 gde.

Salchicha italiana, cherry, aceituna y queso de cabra.

Margherita — \$115 ch. / \$229 gde.

Cherry, mozzarella fresco, pesto albahaca.

Funghi — \$115 ch. / \$229 gde.

Portobello, champiñón y tomillo.

Affumicata — \$115 ch. / \$229 gde.

Jamón, tocino, aceituna y provolone.

Vía Torino — \$115 ch. / \$229 gde.

Jamón Serrano, pera y queso de cabra.

Quattro Formaggi — \$115 ch. / \$229 gde.

Mozzarella, parmesano, provolone y queso de cabra.

Ortaggi — \$115 ch. / \$229 gde.

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

Gamberi — \$115 ch. / \$229 gde.

Camarón, morrón y orégano.

Salvatore — \$115 ch. / \$229 gde.

Salami, peperoni, jamón y tocino.



Lombardía — \$115_{ch.} / \$229_{gde.}

Jamón Serrano, queso de cabra, deshidratado y arúgula.

Mediterránea — \$115_{ch.} / \$229_{gde.}

Salmón, hojuelas de ajo, balsámico y queso de cabra.

Blanca — \$115_{ch.} / \$229_{gde.}

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

Caprichosa — \$115_{ch.} / \$229_{gde.}

Elige 3 ingredientes:

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

PASTAS

Arrabbiata — \$93

Fetuccini con salsa arrabbiata (pomodoro picante), camarón, morrón y tocino.

Romana — \$93

Fetuccini con salsa alfredo, salchicha italiana, portobello, albahaca y parmesano.

SNACKS

Papas Gajo — \$80

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 — \$83

Papas cambray salteadas en chile, mantequilla, paprika y romero.

Porto Al Gratin — \$95 🕒

Gratinado con quesos mozzarella y cabra, con pesto y balsámico.

Tartarita de Atún — \$127

Marinada con Soya, limón y alcaparras en una cama de champiñón.

Boneless Buffalo — \$119

250 gr de Boneless de pechuga de pollo, fritos y bañados en salsa búfalo

ENSALADAS

Extras — Pollo \$25 Salmón \$30 Vacío \$30

Mixta — \$53

Lechugas, ajonjolí, parmesano, pepino, jitomate y vinagreta básica.

Calabrés — \$65

Verduras salteadas con aceite de oliva y especias. Zanahoria, calabaza, champiñón, cebolla y morrón, coronadas con queso de cabra.

Capresse — \$67

Rodajas de mozzarella fresco y jitomate con vinagre balsámico y pesto albahaca.

Rucula & Fragole — \$77

Espinaca, arúgula, almendras, fresa, blueberry, philadelphia y vinagreta de frambuesa.

PANINOS

Pisanino — \$97

Pollo marinado, a la plancha, con salsa pomodoro, queso mozzarella, albahaca y aceituna.

Adriático — \$129 🕒

Salmón a la plancha, jitomate, pepino, arúgula y aderezo de ostión ahumado con eneldo.

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 salsa “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 ARTEZANALES (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 Red India \$70

Pale Ale 5.6% Alc.

Zorra Berry Summer Ale \$70

Fruit Beer 4.8% Alc.

Zorra summer \$70

Pale Wheat 4.8% Alc.

Amiga \$70

Lager Lemongrass 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.) \$30

**Negra Modelo
(355 ml.) \$40**

Michelada \$49 1/2 lt. / \$69 1 lt.

Rusa \$40 1/2 lt. / \$60 1 lt.

Pinta \$35 1/2 lt. / Tarro \$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
Brisa - Chile / Sauvignon Blanc	\$260	\$65
Puerto Nuevo - México / Sauvignon Blanc	\$180	\$50
Casa Magoni Manaz - México / Viognier y	\$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
Rosso Fosco - Italia / Lambrusco Grasparossa	\$250	\$65
Cinzanno - Italia / Prosecco	\$500	\$90
La Giogiosa - Italia / Moscato	\$400	\$80

LIMONADAS Y REFRESCOS

Limonada (500 ml.) \$43

*Opción Frappe +\$10

Limonada Pepino

(500 ml.) **\$49**

*Opción Frappe +\$10

Limonada Fresa

(500 ml.) **\$49**

*Opción Frappe +\$10

Limonada Mango

(500 ml.) **\$49**

*Opción Frappe +\$10

Naranjada (500 ml.) \$43

*Opción Frappe +\$10

Maracuyada (500 ml.) \$49

*Opción Frappe +\$10

Refrescos (355 ml.) \$25

Rusa refresco (500 ml.) \$28

CAFÉ & TISANAS

Ristretto (30 ml.) \$40

Lungo (110 ml.) \$40

Latte (110 ml.) \$40

Espresso (60 ml.) \$40

Capuccino (110 ml.) \$40

Frutos rojos y flores \$40

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

Fresca sensación \$40

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

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



@Torino Pizza Bar

@Torinopizzabar



+ in pizza we trust +

TORINO

PIZZA & BAR