

# Torino

## PIZZA ARTIGIANALE

### Las Clásicas

#### MARGUERITA

Base salsa pomodoro, mozzarella y albahaca.

\$ 6.900

#### FUGAZZA

Base salsa pomodoro, mozzarella, cebolla frita y orégano.

\$ 6.900

#### PROSCIUTTO

Base pomodoro, mozzarella, jamón crudo y rúcula fresca.

\$ 8.900

#### QUATTRO FORMAGGI

Base pomodoro, queso mozzarella, roquefort, parmesano y provolone.

\$ 7.900

#### MARGUERITA BÚFALA

Base pomodoro, mozzarella fresca de Búfala, tomate cherry y albahaca.

\$ 8.900

#### PROVOLONE

Base pomodoro, mozzarella, queso provolone, orégano y aceite de oliva.

\$ 7.900

#### ALLA DIAVOLA

Base pomodoro, mozzarella, salame picante Calabrese, cebolla caramelizada.

\$ 7.900

#### MARINERA

Base pomodoro, mozzarella, tomate, ajo, aceite de oliva y orégano.

\$ 6.900

#### ALFREDO

Base salsa blanca, mozzarella, jamón acaramelado y orégano.

\$ 7.900

### Di Mare

#### GRANCCHIO (de cangrejos)

Base pomodoro, mozzarella, carne de jaiba y camarones ecuatorianos.

\$ 8.900

#### GAMBERETTI AL PESTO (camarones)

Base pomodoro, mozzarella y camarones al pesto.

\$ 8.900

#### OSTIONES ALLA PARMESANA

Base salsa blanca, mozzarella, ostiones y parmesano.

\$ 9.800

#### FRUTTI DE MARE

Base pomodoro, mozzarella, camarones, jaiba, pulpo y anillos de calamar.

\$ 9.800

#### PULPO CAMARÓN

Base pomodoro, mozzarella, pulpo, camarón y un toque de pesto.

\$ 9.800

#### FUNGI GAMBERETTI

Base pomodoro, mozzarella, camarones, champignones y callampas.

\$ 8.900

## ARMA TU PIZZA \$ 7.900

(Base salsa + mozzarella + 3 ingredientes a elección)

#### Salsas

Base pomodoro, salsa blanca, BBQ, pesto cremoso.

#### Ingredientes

Aceitunas negras, champignones, pollo, cebolla frita, jamón acaramelado, roquefort, parmesano, panceta ahumada, pimienta rojo, tomate fresco.

Pizza fresca hecha con harina de fuerza italiana al horno bravo

### De la Casa

#### MECHADA

Base pomodoro, mozzarella, plateada deshilachada, cebolla frita y toque de pesto.

\$ 8.900

#### BLOGNESA

Base salsa bolognesa de cocción larga, mozzarella, parmesano y un toque de salsa blanca y pesto.

\$ 7.900

#### SETAS TRUFADAS

Base salsa blanca, mozzarella, champignones, callampas y perfume de trufa negra.

\$ 7.900

#### GRINGA

Base salsa BBQ, mozzarella, panceta ahumada y pollo.

\$ 7.900

#### BONTOUX

Base salsa blanca, mozzarella, tocino, pollo y champignones.

\$ 7.900

#### ALONSO

Base salsa blanca, mozzarella, jamón acaramelado, champignones panceta ahumada y queso roquefort.

\$ 7.900

#### PESTO CREMOSO

Base salsa pesto cremoso, mozzarella y tomates cherry.

\$ 6.900

## CALZONE

#### ALLA BLOGNESA

Relleno con salsa bolognesa, mozzarella, salsa blanca y parmesano.

\$ 7.900

#### MECHADA QUESO

Relleno con salsa pomodoro, plateada deshilachada, mozzarella, tomate fresco y un toque de pesto.

\$ 7.900

#### CAMARÓN JAIBA

Relleno con salsa pomodoro, salsa blanca, mozzarella, camarón ecuatoriano y carne de jaiba.

\$ 8.900

#### QUATTRO FORMAGI

Relleno con salsa pomodoro, mozzarella, roquefort, parmesano y provolone.

\$ 7.900

#### GAMBERETTI AL PESTO (camarones)

Relleno con salsa pomodoro, mozzarella y camarones al pesto.

\$ 8.900

#### BONTOUX ROQUEFORT

Relleno con salsa blanca, mozzarella, panceta ahumada, champignones, pollo y queso roquefort.

\$ 7.900

## PIADINA

#### ROMAGNOLA

Rellena con jamón crudo, rúcula, mozzarella fresca de Búfala, tomate fresco y aceite de oliva.

\$ 8.900

#### DI POLLO

Rellena con mozzarella, pollo, champignon y albahaca.

\$ 6.900

#### DI VITELLO

Rellena con carne mechada, mozzarella, pimienta rojo, panceta ahumada y rúcula.

\$ 7.900



Torino Ristorante

# Torino

Ristorante

