

Torino

★ PIZZA ARTIGIANALE ★

Pizza fresca hecha con harina de fuerza italiana al horno bravo



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.	\$ 7.900
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.	\$ 6.900



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



De la Casa



MECHADA Base pomodoro, mozzarella, plateada deshilachada, cebolla frita y toque de pesto.	\$ 8.900
BOLOGNESA 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 BOLOGNESA 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.	\$ 7.900
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

★ ARMA TU PIZZA ★ \$ 6.900

(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.

Torino

Dolci

PANNA COTTA Postre de crema con sabor del día y salsa a elección.	\$ 3.500
TIRAMISSÚ Clásico postre de Italia elaborado con Mascarpone hecho en casa.	\$ 3.900
PAPAYAS CON HELADO Dos papayas en almíbar más una bola de helado del sabor que elijas.	\$ 3.400
TRIPARTITA DE CIOCCOLATO Mousse de tres chocolates.	\$ 3.500
POSTRE TRES LECHES Bizcochuelo remojado en la clásica mezcla cubierto de merengue y un toque de canela.	\$ 3.600
COPA DE HELADO Tres sabores para elegir.	\$ 3.500
COPA DE SORBETES Arándanos, Frutilla, Limón, Frambuesa...	\$ 3.900
COPA DE HELADO SIN AZÚCAR Sabor del día.	\$ 3.800
BROWNIE CON HELADO	\$ 3.900
PANQUEQUE DE NUTELLA Con helado a elección.	\$ 4.200
PANQUEQUE MANJAR Con helado a elección.	\$ 3.800
CRÈME BRÛLÉE	\$ 3.800

WHISKY

<i>Ballantines</i>	\$ 4.500
<i>JB y J. Walker Et. Roja</i>	\$ 4.900
<i>J. Walker Et. Negra</i>	\$ 5.800
<i>Chivas Regal 12 años</i>	\$ 5.800
<i>Jack Daniels</i>	\$ 5.500

CAFFE

	<i>Chico</i>	<i>Grande</i>
RISTRETTO Y ESPRESSO	\$ 1.400	
ESPRESSO DOPPIO	\$ 2.200	\$ 2.500
ESPRESSO CON PANNA (con crema)	\$ 1.500	\$ 2.500
CAPUCCINO Espresso con leche y espuma de leche	\$ 1.500	\$ 1.900
HERBAL TEA (té y agua de hierbas)	\$ 1.300	
CAFFE ITALIANO (con Amaretto)	\$ 2.500	\$ 3.900
CAFFE IRLANDÉS (con Whisky)	\$ 2.500	\$ 3.900
CAFFE BAYLEYS	\$ 2.900	\$ 3.900
CAFFE FRAPPÉ	\$ 2.900	

Digestivi

<i>Amaretto Disaronno</i>	\$ 3.800
<i>Baileys</i>	\$ 3.900
<i>Frangélico</i>	\$ 3.800
<i>Padrino</i> (Whisky y Amaretto)	\$ 4.200
<i>Clavo Oxidado</i> (Whisky y Drambui)	\$ 4.900
<i>Drambui</i>	\$ 3.900
<i>Rahlua</i>	\$ 2.900
<i>Limoncello</i>	\$ 2.500
<i>Jagermeister</i>	\$ 4.800

**MARTES A SÁBADO HORARIO CONTINUADO
DESDE LAS 12:30 HRS.
DOMINGO SÓLO ALMUERZO**

