



## GOURMET PIZZA 30 cm

### Gianni's **\$299**

Pizza en blanco con mozzarella, calabaza, pesto, camarón, lechuga, parmesano y una reducción de vinagre balsámico.

### Molese **\$299**

Pizza en blanco con rodajas de jitomate, arúgula, trozos de parmesano y jamón serrano.

### Puglia **\$299**

Pizza en blanco con pesto, mozzarella, jamón serrano, lechuga, parmesano y reducción de balsámico.

### Mare e Solé **\$299**

Pizza en blanco con queso azul, pera, nuez, jamón serrano y miel de abeja.

### Monopoli **\$299**

Jitomate, mozzarella, queso crema, queso azul, queso parmesano, arúgula y pepperoni.

### Ingrediente extra 80 g **\$60**

### Burrata extra 110 g **\$150**

## PIZZA TRADIZIONALE 30 cm

\*Creada con productos italianos importados\*

### Margherita Deluxe **\$329**

Jitomate, mozzarella, queso burrata fresco, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

### Preferita **\$329**

Jitomate, mozzarella, jitomate cherry, orégano, arúgula, queso mozzarella fresco, queso parmesano y jamón serrano.

### Boscaiola **\$329**

Jitomate, mozzarella, salchicha italiana, tocino y champiñones.

### Campaña **\$349**

Jitomate, mozzarella, queso burrata fresco, jamón serrano y albahaca.

### Saporita **\$349**

Jitomate, mozzarella, salchicha italiana, queso crema, queso gorgonzola, queso parmesano y pepperoni.

### Calzone **\$329**

Pizza cerrada con jitomate, mozzarella, champiñones, alcachofa, aceitunas, jamón serrano y queso mozzarella fresco.

### Bella Napoli **\$349**

Jitomate, mozzarella, queso burrata fresco, anchoas, aceitunas, jitomate cherry y albahaca.

### Ingrediente extra 80 g **\$60**

### Burrata extra 110 g **\$150**

## DOLCI

### Pizza a la Nutella 280 g **\$189**

Pizza en blanco con fresas frescas y cubierta de crema de chocolate y avellana.

### Tiramisú 180 g **\$189**

Clásico postre italiano con soletas inmersas en café y queso mascarpone con un toque de cacao.

### Tiramisú al Frutti di Bosco 180 g **\$189**

Clásico postre italiano con soletas inmersas en café cubiertas de queso mascarpone y frutos rojos.

### Cheesecake de Zarzamora 160 g **\$189**

Pastel de queso de zarzamora hecho en casa.

### Gelato al Cioccolato 200 g **\$169**

Cre moso helado de chocolate con crema chantilly, almendras, nueces y galleta.

### Gelato di Vaniglia 200 g **\$169**

Cre moso helado de vainilla con crema chantilly, almendras, nueces y galleta.



## MENÚ



/CiaoPizzaNV

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> 220 g	\$229
Pan crujiente tallado con ajo fresco y montado con finos cubos de jitomate aderezados con aceite de oliva extra virgen y reducción de vinagre balsámico, acompañado de croquetas de queso de cabra.	
<b>Bruschetta di Salmone</b> 180 g	\$249
Salmón ahumado marinado en aceite de oliva y limón sobre pan de ajo untado con una crema de queso de cabra, queso crema y miel.	
<b>Albóndigas</b> 220 g	\$229
Albóndigas de res hechas en casa en salsa pomodoro, albahaca y gratinadas con queso mozzarella acompañado de spaguetti con pesto.	
<b>Frittura di Calamari e Gamberi</b> 300 g	\$329
Fritura de camarón, crudites y calamar, ligeramente espolvoreados en harina de sémola, acompañado de aderezo de chipotle y salsa marinara.	
<b>Tartare di Tonno</b> 180 g	\$299
Atún fresco de la bahía cortado en cubos y marinado en aceite de oliva, mostazas Dijon y antigua, echalote y albahaca picada, servido con nuestros fritellines caseros.	
<b>Peppata di Mare</b> 400 g	\$299
Camarón, almeja y calamar salteado en licor de anís dulce, jitomate cherry, perejil, cebolla y ajo con un toque de chile peperoncino.	

## INSALATE

<b>Fragola</b> 180 g	\$249
Ensalada fresca con fresas, finas rebanadas de jamón serrano y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza Dijon antigua.	
<b>Caprese</b> 220 g	\$249
Ensalada de rebanadas de jitomate con queso mozzarella fresco, bañadas en nuestro pesto de la casa.	
<b>Ciao</b> 180 g	\$249
Rodajas de betabel, supremas de naranja y lechuga fresca con almendras tostadas con una croqueta de queso de cabra en una vinagreta de naranja y estragón.	
<b>Baco</b> 180 g	\$249
Ensalada fresca con uvas, arándano, queso azul y nuez tostada en una vinagreta de miel y mostaza con perejil.	
<b>Cesar</b> 180 g	\$229
Ensalada de lechuga italiana, croutons y queso parmesano. Aderezada con la clásica receta cesar.	
<b>All'Italiana</b> 180 g	\$229
Deliciosa ensalada preparada con lechuga italiana, pepino, jitomate, cebolla morada, aceitunas negras, pimientos, orégano y aderezada con vinagreta italiana.	

## PRIMI

<b>Gnocchi Pesto e Burrata</b> 300 g	\$299
Gnocchi suave con nuestro pesto casero, parmesano y queso burrata fresco.	
<b>Spagetti con le Cozze</b> 300 g	\$299
Spaghetti con mejillones y jitomate cherry flameados en vino blanco, salsa pomodoro y toques de peperoncino.	
<b>Rigatoni allá Vodka</b> 260 g	\$299
Pancetta y cebolla con aromas de Vodka en salsa rosé.	
<b>Rigatoni allá Boscaiola</b> 280 g	\$349
Aglio e olio con salchicha picante, pancetta, hongos, espinaca y queso burrata fresco terminado en una salsa rosada.	
<b>Fettuccine Gamberoni Rosé</b> 240 g	\$499
Fettuccine con camarón jumbo U8 salteado con vino blanco y ajo en una salsa rosada.	
<b>Gnocchi al Salmone Rosa</b> 180 g	\$299
Gnocchi con salmón fresco en nuestra famosa salsa rosada.	
<b>Lasagna</b> 300 g	\$299
Tradicional lasaña preparada con carne prime a la bolognese y con una cremosa capa de queso gratín al horno de leña.	
<b>Cannelloni</b> 300 g	\$299
Rollos de pasta rellenos de queso ricota y espinaca bañados en salsa rosa y gratinados con queso mozzarella en nuestro horno rústico a la leña.	
<b>Pasta al Forno con Polpettine</b> 280 g	\$299
Rigatoni con albóndigas en salsa de tomate con queso mozzarella horneado en nuestro horno rústico a la leña.	
<b>Fettuccine Frutti di Mare</b> 350 g	\$329
Fettuccine con camarón, calamar, almejas y mejillones en nuestra salsa pomodoro casera.	
<b>Fettuccine Alfredo con Pollo</b> 300 g	\$269
Fettuccine con pollo en nuestra cremosa salsa Alfredo.	
<b>Fettuccine Alfredo c/ Camarón</b> 300 g	\$289
Fettuccine con camarón en nuestra cremosa salsa Alfredo.	

<b>Fettuccine Alfredo con Salmón</b> 300 g	\$289
Fettuccine con salmón en nuestra cremosa salsa Alfredo.	
<b>Burrata extra</b> 110 g	\$150

## PIATTO FORTE

<b>Rib Eye</b> 400 g	\$749
Selecto corte de carne. Acompañado con puré de papa y vegetales baby.	
<b>Filet Mignon</b> 220 g	\$489
Filete de res a la parrilla acompañado con puré de papa y vegetales baby.	
<b>Pollo Parmigiana</b> 220 g	\$369
Pechuga de pollo empanizada en salsa pomodoro gratinada con queso mozzarella. Acompañado de pasta rigatoni en salsa pomodoro.	
<b>Chamorro de Cerdo</b> 400 g	\$429
Horneado a la leña a baja temperatura y por larga cocción en finas hierbas. Acompañado con puré de papa y vegetales baby.	
<b>Costillas BBQ Ribs</b> 400 g	\$389
Jugosas costillas cocinadas en cocción lenta (15 horas), terminadas en nuestro horno a la leña con una deliciosa salsa BBQ y acompañadas con crujientes papas a la francesa.	
<b>Ossobuco de Cordero</b> 500 g	\$499
Horneado a la leña a baja temperatura y por larga cocción en demi-glace y reducción de vino tinto acompañado con gnocchi y vegetales baby.	
<b>Salmone al Limone</b> 220 g	\$489
Salmón a la parrilla bañado en salsa de vino blanco, limón, eneldo y alcaparras, acompañado de vegetales baby y puré rústico de papa y parmesano.	
<b>Gamberoni Jumbo</b> 240 g	\$549
Camarones jumbo U8 cocinados al grill, flameados con brandy y acompañados con puré de papa y vegetales baby.	

## PIZZA

30 cm

<b>Margherita</b>	\$249
Jitomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.	
<b>Marinara</b>	\$249
Jitomate, mozzarella, ajo y albahaca.	
<b>Pepperoni</b>	\$249
Jitomate, mozzarella y pepperoni.	
<b>Romana</b>	\$269
Jitomate, mozzarella, albahaca, anchoas, alcaparras y aceitunas negras.	
<b>Crudaiola</b>	\$269
Jitomate, mozzarella, arúgula, queso de cabra y aceite de oliva extra virgen.	
<b>Napoletana</b>	\$269
Jitomate, mozzarella, albahaca y anchoas.	
<b>Hawaiiana</b>	\$249
Jitomate, mozzarella, albahaca, piña y jamón.	
<b>Messicana</b>	\$269
Jitomate, mozzarella, pepperoni, chile jalapeño y aceituna negra.	
<b>Ciao</b>	\$299
Jitomate, mozzarella, salchicha y champiñón.	
<b>San Daniele</b>	\$289
Jitomate, mozzarella y jamón serrano.	
<b>Mama Carmela</b>	\$289
Jitomate, mozzarella, salami y queso azul.	
<b>Capricciosa</b>	\$299
Jitomate, mozzarella, jamón serrano, champiñón y alcachofa.	
<b>Meat Lovers</b>	\$299
Jitomate, mozzarella, salami, pepperoni, tocino y jamón.	
<b>Vegetariana</b>	\$269
Jitomate, mozzarella y verdura de temporada.	
<b>Frutti di Mare</b>	\$329
Jitomate, mozzarella y mariscos del día.	
<b>Mar y Tierra</b>	\$329
Jitomate, mozzarella, salchicha, tocino y camarón.	
<b>Cinque Formaggi</b>	\$329
Jitomate, mozzarella, queso crema, queso de cabra, queso azul y queso parmesano.	
<b>Ingrediente extra 80 g</b>	\$60
<b>Burrata extra 110 g</b>	\$150