

GOURMET PIZZA 30 cms 600gr.

GIANNI'S **\$329**
Pizza en blanco con mozzarella, calabaza, pesto, camarón, lechuga, parmesano y una reducción de vinagre balsámico.

MOLESE **\$329**
Pizza en blanco con rodajas de jitomate, arúgula, trozos de parmesano y jamón serrano.

PUGLIA **\$329**
Pizza en blanco con pesto, mozzarella, jamón serrano, lechuga, parmesano y reducción de balsámico.

MARE E SOLÉ **\$329**
Pizza en blanco con queso azul, pera, nuez, jamón serrano y miel de abeja.

MONOPOLI **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella, queso crema, queso azul, queso parmesano, arúgula y pepperoni.

● **INGREDIENTE EXTRA 80gr. \$60** ● **BURRATA EXTRA 110gr. \$150**

PIZZA TRADIZIONALE 30 cms (600gr.)

CREADAS CON PRODUCTOS ITALIANOS IMPORTADOS

MARGHERITA DELUXE **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella, queso burrata fresco, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

PREFERITA **\$369**
Salsa pomodoro, mozzarella, jitomate cherry, orégano, arúgula, queso mozzarella fresco, queso parmesano y jamón serrano.

BOSCAIOLA **\$369**
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha italiana, tocino y champiñones.

CAMPAÑA **\$369**
Salsa pomodoro mozzarella, queso burrata fresco, jamón serrano y albahaca.

SAPORITA **\$369**
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha italiana, queso crema, queso gorgonzola, queso parmesano y peperoni.

CALZONE **\$349**
Pizza cerrada con jitomate, mozzarella, champiñones, alcachofa, aceitunas, jamón serrano y queso mozzarella fresco.

BELLA NAPOLI **\$369**
Salsa pomodoro, mozzarella, queso burrata fresco, anchoas, aceitunas, jitomate cherry y albahaca.

● **INGREDIENTE EXTRA 80gr. \$60** ● **BURRATA EXTRA 110gr. \$150**



MENÚ



/Ciaopizzanv

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 220gr. **\$269**
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.

BRUSCHETTA DI SALMONE 180gr. **\$289**
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.

ALBÓNDIGAS 220gr. **\$249**
Albóndigas de res hechas en casa en salsa pomodoro, albahaca y gratinadas con queso mozzarella acompañado de spaguetti con pesto.

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 300gr. **\$329**
Fritura de camarón, crudites y calamar, ligeramente espolvoreados en harina de sémola, acompañado de aderezo de chipotle y salsa marinara.

TARTARE DI TONNO 180gr. **\$329**
Atún fresco de la bahía cortado en cubos y marinado en aceite de oliva, mostaza Dijon y antigua, echalote y albahaca picada, servido con nuestros fritellines caseros.

MEJILLONES AL VINO BLANCO 400gr. **\$299**
Mejillones salteados al vino blanco con ajo, perejil, jitomate cherry y un toque de pimienta negra con albahaca fresca.

INSALATE

FRAGOLA 180gr. **\$269**
Ensalada fresca con fresas, finas rebanadas de jamón serrano y almendras tostadas. Aderezada con vinagreta de mostaza Dijon antigua.

CAPRESE 220gr. **\$289**
Ensalada de rebanadas de jitomate con queso mozzarella fresco, bañadas en nuestro pesto de la casa.

CIAO 180gr. **\$269**
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.

BACO 180gr. **\$269**
Ensalada fresca con uvas, arándano, queso azul y nuez tostada en una vinagreta de miel y mostaza con perejil.

CESAR 180gr. **\$269**
Ensalada de lechuga italiana, crotones y queso parmesano. Aderezada con la clásica receta Cesar.

ALL'ITALIANA 180gr. **\$249**
Deliciosa ensalada preparada con lechuga italiana, pepino, jitomate, cebolla morada, aceitunas negras, pimientos, orégano y aderezada con vinagreta italiana.

PRIMI

GNOCCHI PESTO E BURRATA 300gr. **\$329**
Gnocchi suave con nuestro pesto casero, parmesano y queso burrata fresco.

SPAGHETTI CON LE COZZE 300gr. **\$329**
Spaghetti con mejillones y jitomate cherry flameados en vino blanco, salsa pomodoro y toques de peperoncino.

RIGATONI ALLÁ VODKA 260gr. **\$329**
Pancetta y cebolla con aromas de vodka en salsa rosé.

RIGATONI ALLÁ BOSCAIOLA 280gr. **\$369**
Aglío e olio con salchicha picante, pancetta, hongos, espinaca y queso burrata fresco terminado en una salsa rosada.

FETTUCCINE GAMBERONI ROSÉ 240gr. **\$499**
Fettucine con camarón jumbo U8, salteado con vino blanco y ajo en una salsa rosada.

GNOCCHI AL SALMONE ROSA 180gr. **\$369**
Gnocchi con salmón fresco en nuestro famosa salsa rosada.

LASAGNA 300gr. **\$329**
Tradicional lasaña preparada, con carne prime a la bolognese y con una cremosa capa de queso gratín al horno de leña.

CANNELLONI 300gr. **\$329**
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.

PASTA AL FORNO CON POLPETTINE 280gr. **\$329**
Rigatoni con albóndigas en salsa de tomate con queso mozzarella horneado en nuestro horno rústico a la leña.

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE 350gr. **\$369**
Fettuccine con camarón, calamar, almejas y mejillones en nuestra salsa pomodoro casera.

FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO 300gr. **\$329**
Fettuccine con pollo en nuestra cremosa salsa Alfredo.

FETTUCCINE ALFREDO C/ CAMARÓN 300gr. **\$349**
Fettuccine con camarón en nuestra cremosa salsa Alfredo.

FETTUCCINE ALFREDO C/ SALMÓN 300gr. **\$349**
Fettuccine con salmón en nuestra cremosa salsa Alfredo.

● **BURRATA EXTRA** 110gr. **\$150**

PIATTO FORTE

RIB EYE 400gr. **\$849**
Selecto corte de carne. Acompañado con puré de papa y vegetales baby.

FILET MIGNON 220gr. **\$489**
Filete de res a la parrilla acompañado con puré de papa y vegetales baby.

POLLO PARMIGIANA 220gr. **\$389**
Pechuga de pollo empanizada en salsa pomodoro gratinada con queso mozzarella, acompañado de pasta rigatoni en salsa pomodoro.

CHAMORRO DE CERDO 400gr. **\$449**
Horneado a la leña a baja temperatura y por larga cocción en finas hierbas. Acompañado con puré de papa y vegetales baby.

COSTILLAS BBQ RIBS 400gr. **\$449**
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.

OSSOBUCO DE CORDERO 500gr. **\$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.

SALMONE AL LIMONE 220gr. **\$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.

GAMBERONI JUMBO 240gr. **\$549**
Camarones jumbo U8 cocinados al grill, flameados con brandy y acompañados con puré de papa y vegetales baby.

PIZZA 30 cms (600gr.)

MARGHERITA **\$249**
Salsa pomodoro, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

MARINARA **\$249**
Salsa pomodoro, mozzarella, ajo y albahaca.

PEPPERONI **\$269**
Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni.

ROMANA **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella, albahaca, anchoas, alcaparras y aceitunas negras.

CRUDAIOLA **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella, arúgula, queso de cabra, y aceite de oliva extra virgen.

NAPOLETANA **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella, albahaca y anchoas.

HAWAIANA **\$269**
Salsa pomodoro, mozzarella, albahaca, piña y jamón.

MESSICANA **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni, chile jalapeño y aceituna negra.

CIAO **\$299**
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha y champiñón.

SAN DANIELE **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella y jamón serrano.

MAMA CARMELA **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella, salami y queso azul.

CAPRICCIOSA **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella, jamón serrano, champiñón y alcachofa.

MEAT LOVERS **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella, salami, pepperoni, tocino y jamón.

VEGETARIANA **\$289**
Salsa pomodoro, mozzarella y verdura de temporada.

FRUTTI DI MARE **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella y mariscos del día.

MAR Y TIERRA **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha, tocino y camarón

CINQUE FORMAGGI **\$329**
Salsa pomodoro, mozzarella, queso crema, queso de cabra, queso azul y queso parmesano.

● **INGREDIENTE EXTRA** 80gr. **\$60** ● **BURRATA EXTRA** 110gr. **\$150**

CERVEZA

/CRAFT BEER \$145

Stout ^{355ml}

Lager ^{355ml}

Ipa ^{355ml}

SIN ALCOHOL

/MOCKTAILS \$90

Arnol Palmer ^{350ml}

Mitad Limonada y mitad Té Negro Helado.
Half Lemonade and half Iced Tea.

Zenzero ^{350ml}

Jugo de limón, azúcar mascabado, albahaca fresca, jengibre fresco y Ginger Ale.
Lime juice, brown sugar, basil, ginger and Ginger Ale.

Paloma Blanca ^{350ml}

Jugo de limón, hierbabuena, jugo de toronja, Squirt y pizca de sal.
Lime juice, peppermint, grapefruit juice, grapefruit soda and pinch of salt.

Mula Costera ^{415ml}

Jugo de limón, maracuyá y Ginger Ale.
Lime juice, passion fruit and Ginger Ale.

Creamsicle ^{450ml}

Crema de coco, jugo de piña, maracuyá y Ginger Ale.
Coconut cream, pineapple juice, passion fruit and Ginger Ale.



MENU

COCKTAIL BAR

CIAO!

Steak & Pizza



/Ciaopizzanv

COCTELERIA DE AUTOR
/ SIGNATURE COCKTAILS \$220

Ojos Verdes 240ml
Gin, jugo de limón, licor de melón verde y hierbabuena.
Gin, lime juice, cucumber and peppermint.

Beso de Noche 240ml
Tequila reposado, jugo de limón, jarabe de Jamaica y licor de granada y arándanos.
Tequila reposado, lime juice, hibiscus syrup, cranberry and pomegranate liqueur.

Asha 470ml
Gin, jugo de limón, fresas, Sprite y agua quina.
Gin, lime juice, strawberries, Sprite and tonic water.

Cielo Azul 420ml
Ron especiado, ron coco, jugo de piña, crema de coco y curazao azul.
Spiced rum, coconut rum, pineapple juice, coconut cream and blue curaçao.

Jungle Bird 420ml
Ron, Campari, jugo de piña, jugo de limón y Sprite
Rum, Campari, Pineapple juice, lime juice and Sprite.

Florencia 340ml
Limoncello, jugo de limón, licor St. Germain, jugo de granada y prosecco.
Limoncello, lime juice, St. Germain liqueur, pomegranate juice and prosecco.

COCTELES CON VINO
/ WINE COCKTAILS \$220

Sangría Española y Clementina 420ml
Brandy o Vodka, limonada mineral y vino tinto.
Brandy or Vodka, limeade and red wine.

Clericot 420ml
Limonada mineral con refresco de manzana y vino tinto.
Limeade, apple pop and red wine.

Aperol Spritz 420ml
Aperol, prosecco y agua mineral (carbonatada).
Aperol, prosecco and mineral water.

CIAO! Spritz 420ml
Limoncello, St. Germain, limón amarillo, hierbabuena, prosecco, y agua mineral (carbonatada).
Limoncello, St. Germain, lemon slices, peppermint, prosecco and mineral water.

MARGARITAS
Y MEZCALITAS \$220

Pasion 240ml
Tequila o mezcal, jarabe de Jamaica, jugo de limón, Cointreau, bitters.
Tequila or mezcale, hibiscus syrup, lime juice, Cointreau and bitters.

Tropical 240ml
Tequila o mezcal, jugo de limón, jugo de piña, Grand Marnier.
Tequila or mezcal, lime juice, pineapple juice and Grand Marnier.

Chill 240ml
Tequila o mezcal, Cointreau, jugo de limón, pepino y jalapeño.
Tequila or mezcal, Cointreau, lime juice, cucumber and jalapeño.

Tommy's 240ml
Tequila o mezcal, Cointreau, jugo de limón, jarabe o skinny.
Tequila or mezcal, Cointreau, lime juice, simple syrup or skinny.

MEJORA TU BEBIDA!
UPGRADE YOUR DRINK!

Clase Azul Mezcal	\$890
Clase Azul Reposado	\$490
Maestro Dobel Diamante	\$280





MENU



DESSERT POSTRES



/Ciaopizzanv



DOLCI

Pizza a la Nutella 280gr. **\$189**

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

White pizza with fresh strawberries and a topping of chocolate and hazelnut cream.

Tiramisú 180gr. **\$189**

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

Classic Italian dessert with ladyfingers soaked in coffee and mascarpone cheese, topped with a touch of cocoa.

Tiramisú al Frutti di Bosco 180gr. **\$189**

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

Classic Italian dessert with ladyfingers soaked in coffee, mascarpone cheese, and red berries.

Cheesecake de Zarzamora 160gr. **\$189**

Pastel de queso de zarzamora hecho en casa.

Homemade blackberry cheesecake.

Gelato al Cioccolato 200gr. **\$189**

Cremoso helado de chocolate con crema chantilly, almendras, nueces y galletas.

Creamy chocolate ice cream with whipped cream, almonds, walnuts, and cookies.

Gelato di Vaniglia 200gr. **\$189**

Cremoso helado de vainilla con crema chantilly, almendras, nueces y galletas.

Creamy vanilla ice cream with whipped cream, almonds, walnuts, and cookies.

CARAJILLOS

Carajillo Clásico 300ml. **\$189**

Expreso y licor 43.

Carajillo Tiramisú 300ml. **\$189**

Expreso, licor, disaronno, licor de café, chantilly y galleta.

Carajillo Cioccolato 300ml. **\$189**

Expreso, licor 43 de chocolate y brandy.

Carajillo Mazapán 300ml. **\$189**

Expreso, licor 43 y mazapán.

Carajilla 300ml. **\$189**

Expreso y Bailey's

Affogato 300ml. **\$189**

Expreso y bola de helado.

LICORES Y DIGESTIVOS

Grappa 60ml. **\$179**

Anis dulce 60ml. **\$140**

Anis Campechano 60ml. **\$140**

Limoncello 60ml. **\$100**

Fernet Branca 60ml. **\$149**

Branca Menta 60ml. **\$169**

Sambuca Bianco 60ml. **\$149**

Sambuca Negro 60ml. **\$179**

Chartreuse 60ml. **\$179**