



# CHECKPOINT *ciao*

## DOLCI



<b>GELATO</b> Vainilla, Choco-Avellana, Pistache	<b>165</b>
<b>AFFOGATO</b> Gelato de Vainilla, Café Espresso	<b>150</b>
<b>PROFITEROLES</b> Rellenos de Helado y Bañados en Chocolate y Pistachos	<b>290</b>
<b>TIRAMISÙ CLASSICO</b> Mascarpone, Vainilla de Papantla, Galleta Savoiardi, Espresso, Cacao Amargo Belga	<b>220</b>
<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO</b> Nuestra Interpretación del Clásico Italiano con Mascarpone, Vainilla de Papantla, Pistache de Bronte de Sicilia, Chocolate Amargo Belga con un Toque de Sal de Mar de Yucatán, Galleta Savoiardi y Espresso	<b>310</b>

## CAFFÈ



<b>RISTRETTO</b>	<b>80</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>90</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>80</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>95</b>
<b>LATTE FRÍO</b>	<b>90</b>

## DIGESTIVO



<b>LIMONCELLO</b> receta italiana antigua hecho en casa	<b>150</b>
<b>VACCARI SAMBUCA NERO</b>	<b>250</b>
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	<b>250</b>
<b>FRANGELICO</b>	<b>250</b>
<b>AMARO AVERNA</b>	<b>250</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b>	<b>300</b>
<b>GRAPPA</b> di Moscato	<b>300</b>
<b>CARAJILLO</b> Licor de 44 & Espresso	<b>280</b>