

ANTIPASTI

TAORMINA

Hinojo, naranja, aceitunas Kalamata, arúgula, rábano morado, vinagreta cítrica

PANZANELLA ★

Mozzarella fresca, tomate cherry orgánico, tomate heirloom, melón, menta, pimienta morrón rostizado, crutones y vinagreta de vino tinto

AMALFI

Burrata artesanal, tomate cherry orgánico, tomate heirloom, pesto, aceite de albahaca

CARPACCIO DI MANZO

Filete de res premium cortado finamente, Parmigiano Reggiano D.O.P., arúgula baby, mayonesa de alcachofa

PROSCIUTTO & BURRATA

Burrata artesanal cremosa y Prosciutto San Daniele D.O.P. sobre una tartaleta con tomate cherry

POLPETTA & SCARPETTA

Albóndigas de carne aromatizadas con hierbas mediterráneas, servidas sobre una salsa rústica de tomate

TONNO & BURRATA NUEVO

Burrata artesanal, atún fresca, ralladura de limón sobre pan crujiente

PASTA

PACCHERI ALLA VITTORIO NEW

Paccheri en salsa de tomate, mantequilla y Parmigiano Reggiano – una receta icónica de la tradición italiana

RAVIOLI GAMBARDELLA

Ravioli de ricotta y espinaca hechos en casa con mantequilla y salvia,

GNOCCHI VERDONE

Gnocchi de ricotta hechos a mano, pesto de albahaca, burrata artesanal, ralladura de limón amarillo

PAPPARDELLE AL RAGÙ ★

Pappardelle frescas con ragù de siete cortes de carne, cocido lentamente al estilo boloñés y terminado con Parmigiano Reggiano

220

El tiempo también es un ingrediente. En Checkpoint Ciao, nuestra pizza se trabaja con fermentación lenta y controlada para lograr una masa ligera, aireada y más fácil de digerir.

290

MARINARA

Tomate cherry confitado, orégano fresco, sal de mar de Yucatán, ajo italiano, EVO

250

350

MARGHERITA ★

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, albahaca, EVO

290

340

— Prosciutto San Daniele D.O.P. + 150 — Burrata artesanal + 150
— Salami calabrés + 100 — Arúgula + 50

360

RAVELLO

Mozzarella fresca, calabaza rostizada al romero, aceitunas Kalamata, tomate pachetelle amarillo, ricotta, menta fresca, ralladura de limón amarillo y lascas de Parmigiano Reggiano

360

290

CETARA

Tomate San Marzano, burrata artesanal, anchoas del Cantábrico, aceitunas Kalamata, tomate cherry confitado, alcaparras, orégano y ajo

390

220

TORINO ★

Mozzarella fresca, provola ahumada, jamón Gran Biscotto Rovagnati, ricotta, pesto, pistachos tostados y aceite de trufa blanca

395

290

TROPEA

Mozzarella fresca, provola ahumada, salchicha italiana, hinojo, eneldo, láminas finas de papa rostizada y miel picante

360

340

CHECKPOINT

Tomate San Marzano, provola ahumada, nuestro ragù de cocción lenta y parmesano rallado

360

360

NOSTRA TERRA NUEVO

Cochinita pibil, mozzarella fresca, crema de pimientos rostizados y cebolla encurtida – un tributo a los sabores de Yucatán

360

385

BROOKLYN

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, salame artesanal picante, crema de jalapeño y crujiente de jalapeño negro

360

Por favor, informe a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria antes de ordenar.
Tipo de cambio: 1 USD = 16.50 MXN | 1 EUR = 18.50 MXN. 16% de IVA incluido

VINO



El maridaje perfecto para nuestra pizza napolitana contemporánea:
un vino espumoso natural, también conocido como Pet Nat.

PET NAT			
DUDE ZANOTTO COL FONDO - Blanco Glera, Moscato - Veneto, Italia	750 ml		1250
NUDE ZANOTTO COL FONDO - Rosé ★ Pinot Noir, Glera - Veneto, Italia	750 ml		1250
ZANOTTO COL FONDO - Tinto Cabernet Franc - Veneto, Italia	750 ml		1250
BLANCO			
VILLA SAN MARTINO Cantina di Bertiole Pinot Grigio - Friuli Venezia Giulia, Italia	750 ml	250	950
SOAVE Gregoris Garganega - Veneto, Italia	750 ml	250	950
ARNEIS Filippo Gallino Arneis - Piemonte, Italia	750 ml	280	1150
TARRA NOA D.O.C.G. Saraja Vermentino - Cerdeña, Italia	750 ml	300	1250
BRAMITO DELLA SALA IGT Antinori 2024 Chardonnay - Umbria, Italia	750 ml		1800
ROSÉ			
ELFO Apollonio Susumaniello - Puglia, Italia	750 ml	250	950
ROSALBA Pierpaolo Pecorari Pinot Noir - Friuli Venezia Giulia, Italia	750 ml	300	1250
LA VIE EN ROSÉ Château Roubine Grenache, Cinsault - Côtes de Provence, Francia	750 ml		1600
TINTO			
ZIO Baffa Syrah (Vegano) - Toscana, Italia	750 ml	250	950
VALORI Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo (Bio) - Abruzzo, Italia	750 ml	280	1150
PIERPAOLO PECORARI Cabernet Franc - Friuli Venezia Giulia, Italia	750 ml	280	1150
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. L'Avvocata Barbera - Piemonte, Italia	750 ml	300	1250
VILLA ANTINORI ROSSO I.G.T. Antinori 2022 Sangiovese, Cabernet, Merlot - Toscana, Italia	750 ml		1900
ESPUMOSO			
PROSECCO Antonutti D.O.C. Extra Dry Glera - Veneto, Italia	750 ml	300	1250
FRANCHIACORTA Ca' del Bosco Cuvée Prestige Pinot Noir, Chardonnay - Lombardia, Italia	750 ml		2600

SPRITZ

300

APEROL
Aperol, Prosecco
y soda

INDECISO
Campari, Aperol, Prosecco
y soda

HUGO
St.Germain, Prosecco
y soda

LIMONCELLO
Limoncello, Prosecco
y soda

NEGRONI

300

CLASSIC
Tanqueray gin, Campari,
vermouth Carpano Antica Formula

FELLINI
Campari, Italicus
y soda

SBAGLIATO
Campari, vermouth Carpano Classico,
Prosecco

JUÁREZ
Mezcal, Campari,
vermouth Cinzano Rosso

COCKTAILS

300

TARANTINO ★
Tequila infusionado con eucalipto,
Chartreuse amarillo, toronja

BELLUCCI
Tequila, St.Germain,
mango infusionado con albahaca

SOFIA LOREN ★
Mezcal, maracuyá fresca,
jengibre

MARGARITA CIAO
Tequila Cascahuín,
Italicus Rosolio di Bergamotto,
jugo de lima

MOCKTAILS

180

GIULIETTA
Manzana, hierba limón,
mandarina, cerveza de jengibre

PASOLINI
Maracuyá, piña,
carbón activado y soda de vainilla

SODA

ACQUA PANNA natural	250 ml	90	COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	355 ml	85
ACQUA PANNA natural	750 ml	165	FRESCA / SPRITE	355 ml	85
ACQUA SAN PELLEGRINO mineral	250 ml	90	AGUA DE FRUTA		90
ACQUA SAN PELLEGRINO mineral	750 ml	165	Limonada, naranjada, toronjada, maracuyada		
SAN PELLEGRINO sabores		95	JUGO NATURAL FRESCO		125
Limónata, aranciata rossa, melograna & arancia			Naranja, toronja		
GINGER BEER ARTESANAL		135			

CERVEZA



CORONA EXTRA	355 ml	135	STELLA ARTOIS	330 ml	135
BOHEMIA CRISTAL	355 ml	135	PERONI	330 ml	185