

ANTIPASTI

TAORMINA

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

PANZANELLA ★

Mozzarella fresca, tomate cherry orgánico, tomate heirloom, melón, menta, pimiento 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

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

TAGLIATELLA AL RAGÙ ★

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

220

290

350

340

360

290

290

340

360

385

PIZZA

*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.*

MARINARA

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

MARGHERITA ★

Tomate San Marzano, mozzarella fresca, albahaca, EVO

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

RAVELLO

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

CETARA

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

TORINO ★

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

TROPEA

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

CHECKPOINT

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

BROOKLYN

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

250

290

360

390

395

360

360

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				SPRITZ				280		
El maridaje perfecto para nuestra pizza napolitana contemporánea: un vino espumoso natural, también conocido como Pet Nat.										
PET NAT				APEROL						
DUDE ZANOTTO COL FONDO – Blanco	750 ml		1250	Aperol, Prosecco y soda		HUGO				
Glera, Moscato – Veneto, Italia						St.Germain, Prosecco y soda				
NUDE ZANOTTO COL FONDO – Rosé	750 ml		1250	INDECISO		LIMONCELLO				
Pinot Noir, Glera – Veneto, Italia				Campari, Aperol, Prosecco y soda		Limoncello, Prosecco y soda				
ZANOTTO COL FONDO – Tinto	750 ml		1250	NEGRONI				280		
Cabernet Franc – Veneto, Italia				CLASSIC		FELLINI				
BLANCO				Tanqueray gin, Campari, vermouth Carpano Antica Formula		Campari, Italicus y soda				
VILLA SAN MARTINO Cantina di Bertiole	750 ml		950	SBAGLIATO		JUÁREZ				
Pinot Grigio – Friuli Venezia Giulia, Italia				Campari, vermouth Carpano Classico, Prosecco		Mezcal, Campari, vermouth Cinzano Rosso				
SOAVE Gregoris	750 ml	250	950	COCKTAILS				250		
Garganega – Veneto, Italia				TARANTINO		BELLUCCI				
ARNEIS Filippo Gallino	750 ml		1150	Tequila infusionado con eucalipto, Chartreuse amarillo, toronja		Tequila, St.Germain mango infusionado con albahaca				
Arneis – Piemonte, Italia				SOFIA LOREN		MARGARITA CIAO				
TARRA NOA D.O.C.G. Saraja	750 ml	300	1250	Mezcal, maracuyá fresca, jengibre		Tequila Cascahuín, Italicus Rosolio di Bergamotto, jugo de lima				
Vermentino – Cerdeña, Italia				MOCKTAILS				180		
BRAMITO DELLA SALA IGT Antinori 2024	750 ml		1800	GIULIETTA		PASOLINI				
Chardonnay – Umbria, Italia				Manzana, hierba limón, mandarina, cerveza de jengibre		Maracuyá, piña, carbón activado y soda de vainilla				
ROSÉ				SODA						
ELFO Apollonio	750 ml	250	950	ACQUA PANNA natural		250 ml	90	COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	355 ml	85
Susumaniello – Puglia, Italia				ACQUA PANNA natural		750 ml	165	FRESCA / SPRITE	355 ml	85
ROSALBA Pierpaolo Pecorari	750 ml		1250	ACQUA SAN PELLEGRINO mineral		250 ml	90	AGUA DE FRUTA		90
Pinot Noir – Friuli Venezia Giulia, Italia				ACQUA SAN PELLEGRINO mineral		750 ml	165	Limonada, naranjada, toronjada, maracuyada		
LA VIE EN ROSÉ Château Roubine	750 ml		1600	SAN PELLEGRINO sabores			95	JUGO NATURAL FRESCO		125
Grenache, Cinsault – Côtes de Provence, Francia				Limonata, aranciata rossa, melograna & arancia				Naranja, toronja		
TINTO				GINGER BEER ARTESANAL			135			
ZIO Baffa	750 ml	250	950	CERVEZA						
Syrah (Vegano) – Toscana, Italia				CORONA EXTRA		355 ml	135	STELLA ARTOIS	330 ml	135
VALORI Masciarelli	750 ml		1150	BOHEMIA CRISTAL		355 ml	135	PERONI	330 ml	185
Montepulciano d'Abruzzo (Bio) – Abruzzo, Italia										
PIERPAOLO PECORARI	750 ml		1150							
Cabernet Franc – Friuli Venezia Giulia, Italia										
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. L'Avvocata	750 ml	300	1250							
Barbera – Piemonte, Italia										
VILLA ANTINORI ROSSO I.G.T. Antinori 2022	750 ml		1900							
Sangiovese, Cabernet, Merlot – Toscana, Italia										
ESPUMOSO										
PROSECCO Antonutti D.O.C. Extra Dry	750 ml	300	1250							
Glera – Veneto, Italia										
FRANCHIACORTA Ca' del Bosco Cuvée Prestige	750 ml		2600							
Pinot Noir, Chardonnay – Lombardia, Italia										