ANTIPASTI

NOTO 4 240
Mix de lechugas italianas, vegetales encurtidos, cítricos, manzana fresca y nueces garapiñadas.

PANZANELLA ★ 290
Mozzarella fresca, tomate cherry orgánico, tomate heirloom, melón, menta, pimiento morrón rostizado,crutones y vinagreta de vino tinto

AMALFI 350
Burrata artesanal, tomate cherry orgánico, tomate heirloom, pesto, aceite de albahaca

CARPACCIO DI MANZO 340
Filete de res premium cortado finamente, Parmigiano Reggiano D.O.P., arúgula baby, mayonesa de alcachofa

PROSCIUTTO & MELONE 290
Prosciutto crudo San Daniele, crema de mascarpone, melón fresco y pistacho tostado.

POLPETTA & SCARPETTA 290
Albóndigas de carne aromatizadas con hierbas mediterráneas, servidas sobre una salsa rústica de tomate

PASTA

PACCHERI ALLA VITTORIO NEW 290
Paccheri en salsa de tomate, mantequilla y Parmigiano Reggiano — una receta icónica de la tradición italiana

RAVIOLI GAMBARDELLA 340
Ravioli de ricotta y espinaca hechos en casa con mantequilla y salvia,

GNOCCHI VERDONE 360
Gnocchi de ricotta hechos a mano, pesto de albahaca, burrata artesanal, ralladura de limón amarillo

PAPPARDELLE AL RAGÙ ★ 385
Pappardelle frescas con ragú de siete cortes de carne, cocido lentamente al estilo boloñés y terminado con Parmigiano Reggiano

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 250
Tomate cherry confitado, orégano fresco, sal de mar de Yucatán, ajo italiano, EVO

MARGHERITA ★ 290
Tomate San Marzano, mozzarella fresca, albahaca, EVO

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

RAVELLO 360
Mozzarella fresca, calabaza rostizada al romero, aceitunas Kalamata, tomate pacchetelle amarillo, ricotta, menta fresca, ralladura de limón amarillo y lajas de Parmigiano Reggiano

CETARA 390
Tomate San Marzano, burrata artesanal, anchoas del Cantábrico, aceitunas Kalamata, tomate cherry confitado, alcaparras, orégano y ajo

TORINO ★ 395
Mozzarella fresca, provola ahumada, jamón Gran Biscotto Rovagnati, ricotta, pesto, pistachos tostados y aceite de trufa blanca

TROPEA 360
Mozzarella fresca, provola ahumada, salchicha italiana, hinojo, eneldo, láminas finas de papa rostizada y miel picante

CHECKPOINT 360
Tomate San Marzano, provola ahumada, nuestro ragú de cocción lenta y parmesano rallado

BROOKLYN 360
Tomate San Marzano, mozzarella fresca, salame artesanal picante, crema de jalapeño y crujiente de jalapeño negro

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 Bertiolo Pinot Grigio – Friuli Venezia Giulia, Italia	750 ml		950
SOAVE Gregoris Garganega – Veneto, Italia	750 ml	250	950
ARNEIS Filippo Gallino Arneis – Piemonte, Italia	750 ml		1150
TARRA NOA D.O.C.G. Saraja Vermentino – Cerdeña, Italia	750 ml	300	1250
BRAMITO DELLA SALA IGT Antinori 2024 Chardonnay – Umbría, 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		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		1150
PIERPAOLO PECORARI Cabernet Franc – Friuli Venezia Giulia, Italia	750 ml		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 – Tuscana, 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 280

APEROL
Aperol, Prosecco
y soda

HUGO
St.Germain, Prosecco
y soda

INDECISO
Campari, Aperol,Prosecco
y soda

LIMONCELLO
Limoncello, Prosecco
y soda

NEGRONI 280

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 250

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

CERVEZA

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