

oriental express

JAPANESE GYOZA

Ravioli giapponesi ripieni di manzo e verdure, crema alla soia
Japanese beef and vegetables dumplings, soy cream

€ 16

THAI SOUP

Zuppa asiatica, cocco, gamberi, champignon, curry verde, melanzane, chili, riso
Asian soup, coconut, prawns, chili, champignon, green curry, eggplant, chili, rice

€ 17

CRISPY TUNA STEAK

Scaloppa di tonno pinna gialla fritta con spezie orientali, avocado, teriyaki, riso
Yellowfin tuna escalope fried with oriental spices, avocado, teriyaki, rice

€ 25



burger rules

TURONDA'S BURGER WITH FRIES

€ 19

Pane fatto in casa, burger di manzo, pancetta, cedar, cetriolo, cipolla caramellate, salsa della casa

Homemade bread, beef burger, bacon, cucumber, caramelized onion, cedar cheese, house sauce

PULLED PORK WITH FRIES

€ 19

Pane fatto in casa, sfilacci di maiale, jalapeños, capuccio, salsa delice

Homemade bread, pulled pork, jalapeños, cabbage, delice sauce

let's meat

STEAK

Controfiletto, verdure saltate, salsa chimichurri
Sirloin steak, sautéed vegetables, sauce chimichurri

€ 29

SWEET CRISPY CHILI CHICKEN

Petto di pollo, verdurine, anacardi, salsa agrodolci, riso
Chicken breast, vegetables, cashew nuts, sweet chili sauce, rice

€ 22



bella italia

FRITTO MISTO

Fritto di gamberi, calamari e verdure
Fried prawns, calamari and vegetables

€ 21

PASTA ITALIA

Fettuccine, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico
Pasta, San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

€ 17

salat bowles

HAWAIIANI SALMON POKE BOWL

Salmone, ananas, edamame, lattuga romana, avocado, riso
Salmon, pineapple, edamame, lettuce, avocado, rice

€ 20

TURONDA SALAD BOWL

Insalatine, semi di zucca, mirtilli, crostini, dressing al balsamico, parmigiano
Salat, pumpkin seeds, blueberries, roasted brad, balsamic dressing, parmigiano

€ 11



beer

artigianale spina

craft beer on tap

0,33L 0,5L

BLONDE ALE

Baladin | 4,8%

€ 5,0 € 7,5

L'IPPA

Indian Pale ale - Baladin | 5,5%

€ 5,5 € 8,0

SUD

Witbeer - Baladin | 4,5%

€ 5,5 € 8,0

LEÖN

Belgian Strong Dark - Baladin | 8,5%

€ 5,5 € 8,0

classica spina

classic on tap

0,33L 0,5L

BUDWEISER

Czech Lager | 5,0%

€ 5,0 € 7,5

ENGEL

birra di cantina cellar beer Germany | 5,4%

€ 5,5 € 8,0

BEER 0,0%

no alcol / no alcohol

€ 5,0

artigianale bottiglia

craft beer in bottle

0,33L 0,75L

ISAAC

Witbier - Baladin | 5% *

€ 6,0 € 15

ROCK'N'ROLL

American Pale Ale - Baladin | 7,5%

€ 6,0 € 15

SUPER BITTER

Belgian Pale Ale - Baladin | 8%

€ 6,0 € 15

NAZIONALE

Baladin | 6,2%
anche senza glutine / also gluten free

€ 6,0

ASTEROID

IPA - Birrifficio Italiano | 6,6%

€ 6,0

SOGNO LUCIDO

Double Pils - Birrifficio Italiano | 7,5%

€ 6,0

FINESTERRAE

Italian White - Birrifficio Italiano | 5,0%

€ 6,0

* Magnum Bottle 1,5 l

soft drinks

COCA COLA, ARANCIATA, LEMONADE, GAZOSA, ICE TEA, GINGER BEER, CEDRATA, AGRUMATA



wine

sparkling

glas bottle

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY - GEMIN € 4,0 € 28

FERRARI MAXIMUM € 8,0 € 42

FRANCIACORTA FRANCESCO PRIMO - UBERTI € 45

CHAMPAGNE GRAN CUVÉE - LAURENT PERRIER € 70

CHAMPAGNE COLLECTION 243 - LOUIS ROEDERER € 97

CHAMPAGNE GRAN CRU BRUT A01- GOSSET € 90

CHAMPAGNE RISERVA MILLESIMÉ 2012 - LAURENT PERRIER € 102

CHAMPAGNE GRAN CRU CRAMANT - LARMANDIER € 83

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE 744 - JACQUESSON € 120

CHAMPAGNE GRAN CRU RESERVE - DE SOUSA € 120

CHAMPAGNE DE SOUSA AVEC LE TEMPS B&B € 105

CHAMPAGNE VINTAGE 2012 - DOM PERIGNON € 290

GIULIO FERRARI TRENTO DOC - FERRARI € 230

BRUNO LUNELLI RISERVA 2006 € 850

white

glas bottle

PINOT BIANCO - TRAMIN ALTO ADIGE € 6,0 € 29

CHARDONNAY - GIRLAN ALTO ADIGE € 6,0 € 29

KERNER - NÖSSING ALTO ADIGE € 35

SAUVIGNON MOCK - BOLZANO ALTO ADIGE € 35

GEWÜRZTRAMINER SELIDA - TERMENO ALTO ADIGE € 7,0 € 33

LUGANA I FRATI - CÀ DI FRATI LOMBARDIA € 6,0 € 30

PINOT GRIGIO UNTEREBNER - TERMENO ALTO ADIGE € 49

MANNA - FRANZ HAAS ALTO ADIGE € 49

CHARDONNAY RISERVA STEGHER - BOZEN ALTO ADIGE € 52

CERVARO DELLA SALA (CHARD) - ANTINORI TOSCANA € 81

rosé

glas bottle

SCALABRONE - GUADO AL TASSO TOSCANA € 7,0 € 33

red

glas bottle

LAGREIN - OBERPREYHOF ALTO ADIGE € 6,0 € 28

LAGREIN RISERVA ORA IN ORA - CARLOTTO ALTO ADIGE € 39

LAGREIN RISERVA PRESTIGE - BOLZANO ALTO ADIGE € 52

PINOT NERO PATRICIA - GIRLAN ALTO ADIGE € 7,0 € 34

PINOT NERO - FRANZ HAAS ALTO ADIGE € 46

PINOT NOIR - WILDMONN ALTO ADIGE € 99

CABERNET - TERMENO ALTO ADIGE € 6,0 € 29

FLORA CUVÉE - GIRLAN ALTO ADIGE € 50

IUGUM PETER DI POLI ALTO ADIGE € 70

SYRAH ACHELO - BRACCESCA TOSCANA € 7,0 € 33

BRUCIATO - TENUTA GUADO AL TASSO TOSCANA € 43

INSOGGIO - CAMPO DI SASSO TOSCANA € 45

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTIGLIONI DEL BOSCO TOSCANA € 79

TIGNANELLO - ANTINORI TOSCANA € 130

AMARONE D. VALPOLICELLA COSTASERA MASI VENETO € 79

BAROLO - PRUNOTTO PIEMONTE € 73



tapas

TIGER PRAWNS SKEWER

Spiedino di gamberi argentini marinati e grigliati, ananas
Grilled marinate prawns, pineapple

€ 12



Sweet Brumble Budweiser

EDAMAME

Fagioli giapponesi salati / Salted japanese beans
Japanische Bohnen, gesalzen

€ 7

Summer Vibes Engel

CHICKEN TINGA TACOS

Tacos croccanti, pollo tex mex, jalapeños, insalatine
Crispy tacos, chicken tex mex, jalapeños, salat

€ 12

Gin Lemon 2.0 Leön

VEGAN SPRING ROLLS

Involtini primavera fatti in casa con salsa chili agrodolce
Homemade spring rolls with sweet sour chili sauce

€ 12

Green Island Breeze Sud

CHEESE NACHOS

Nachos, formaggio fuso, jalapeños, avocado, pomodorini, olive
Cheese Nachos, jalapeños, avocado, tomatoes, olives

€ 9

Ultimate Palabra Beer Rock'n Roll

HOMEMADE POTATOE CHIPS

Rosmarino, Sale Maldon
Rosemary, Maldon Salt

€ 7

Americano 4.8 Baladin

TURKISH FALAFEL

Falafel di ceci, salsa relish
Chickpeas Falafel, relish sauce

€ 11

Dash Asteroid

CALAMARI

Calamaretti fritti, mayonnaise kwepie
Fried calamari, kwepie mayonnaise

€ 12

Sogno Lucido

CHICKEN YAKITORI

Spiedini di pollo, salsa yakitori, sesamo, cipollotto
Grilled chicken stewer, yakitori sauce, sesam, spring onion

€ 10

Whisky Sour Leön

SEA CARPACCIO

Carpaccio di branzino, lime, cocco, quinoa, rucola
Sea bass carpaccio, lime, coconut, quinoa, rocket

€ 17

Pornstar Martini Nazionale

IBERIAN PATA NEGRA HAM

Prosciutto iberico Pata Negra 50 gr
Iberian cured pata negra ham 50 gr

€ 20

Negroni Super Bitter

BRUSCHETTA

Impasto pizza con pomodori del Piennolo gialli e rossi, pesto
Pizza bread with red and yellow Piennolo tomaotes, pesto

€ 10

Jungle Bird Isaak

Ivan's Signature Cocktails

SWEET BRUMBLE Gin blackberry jam, lemon	FRUITY, SWEET & SOUR	€ 11
SUMMER VIBES Vodga infused, watermelon peels & juice, basil, lemon	REFRESHING	€ 12
GIN LEMON 2.0 Gin infused lemongrass, lemon sweet vinegar	COMPLEX, SOUR	€ 11
GREEN ISLAND BREEZE Rum infused coconut, lime cordial, mint foam, matche tea, soda	SILKY, FRESH	€ 12
ULTIMATE PALABRA Meczal, passion fruit, ancho,reyes, agave, lime, salt & pepper	TROPICAL, UMAMI, TANGY	€ 12

BEETN UP NEGRONI Beetroot infused gin, Campari, vermouth, cynar, caper berry, maldon solution	EARTHY, DRY, BITTER	€ 12
--	----------------------------	------

DASH'S KENTUCKY BUCK Caramel liqueur, vermouth, Campari, whiskey	CLASSIC, COMPLEX	€ 12
---	-------------------------	------

CANDY Lillet Rosè, strawberry cordial, soda, milk chips	SMOKEY, SOFT	€ 11
--	---------------------	------

TURONDA FIZZ Tequila, pineapple, cocumber, lemongrass, lime, absinth	HERBAL, BALSAMIC	€ 11
---	-------------------------	------

Turonda's Gin & Tonic

PINK GIN & TONIC Peach and rose gin, hibiscus tonic water	SWEET	€ 12
--	--------------	------

BLUE GIN & TONIC Gin infused Butterfly pea, baladin tonic water	FRESH	€ 12
--	--------------	------

SMOKED GIN & TONIC Smoked Gin Mare, rosemary, Orange, Mediterranean tonic water	SMOKEY	€ 13
--	---------------	------

Our Best-Selling Classic Cocktails

PORNSTAR MARTINI Passion fruit, Vanilla flavored vodka, lime, sparkling wine		€ 12
---	--	------

GIN BASIL SMASH Basil leaves, gin, lemon, sugar		€ 11
--	--	------

WHISKY SOUR Bourbon whiskey, lemon, sugar, white egg		€ 11
---	--	------

JUNGLE BIRD Pineapple, Campari, Rum, Lemon, Sugar		€ 11
--	--	------

AMERETTO SOUR Amaretto di saronno, Orange, Lemon, Bitter		€ 11
---	--	------

AMERICANO Camapari, Red Vermouth, dolomiti soda		€ 9
--	--	-----

CLOVER CLUB Raspberry, Gin , Dry vermouth , Lemon juice , Egg white		€ 11
--	--	------

Mocktails / All available with alcohol option

IL TONTO Ginger Beer, Lemon , Lychee	TANGY, FRESH	€ 7
---	---------------------	-----



BELLA ITALIA Mango , Pistachio , Yuzu	FLUFFY	€ 8
--	---------------	-----

GIOCA JOUER Pineapple, Lemon, Passion fruit syrup	TROPICAL	€ 8
--	-----------------	-----

FLORADORA Raspberry, Lime , Ginger Ale	FLORAL, SWEET	€ 7
---	----------------------	-----

LOVE IS IN THE AIR Watermelon, Basil , Camomille infusion , Lemon	SUMMARY, REFERSHING	€ 7
--	----------------------------	-----

IMPASTO FRITTO, POI INFORNATO. FRIED DOUGH, THEN BAKED. *fried pizza*



VESUVIO ROSSA - RED Pomodoro giallo e rosso & semi dry, acciughe di Cetara, origano, bufala Red, yellow & semi dry tomatoes, anchovies, oregano, buffalo mozzarella	€ 17		
---	------	---	---



PIZZUTTELE Degustazione di 4 piccole pizzette fritte Tasting of 4 small fried pizzas	€ 15	Il Tonto	Isaak
---	------	----------	-------

MONTANARA ROSSA - RED ✓ Pomodoro San Marzano, fonduta di Parmigiano Reggiano, basilico, olio EVO San Marzano tomato, Parmigiano reggiano fondue, basil, EVO oil	€ 13	Gin Basel Smash	Rock'n Roll
---	------	-----------------	-------------

TIROLENSIS BIANCA - WHITE Pancetta di speck, pesto di rucola, formaggio d'Alpeggio, chips di mela Speck bacon, rocket pesto, mountain cheese, apple chips	€ 17	Summer vibes	Nazionale
---	------	--------------	-----------

crunch pizza IMPASTO AD ALTRA IDRATAZIONE, CROCCANTE AL GUSTO. DOUGH WITH HIGH HYDRATION, CRUNCHY TASTE.

MARGHERITA CRUNCH DUE STRATI - TWO LAYERS / ROSSA - RED ✓ Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, origano fresco, olio EVO San Marzano tomato, burrata, fresh oregano, extra virgin olive oil	€ 15		
---	------	---	---



MEDITERRANEA DUE STRATI - TWO LAYERS / BIANCA - WHITE Stracciatella di burrata, filetti di tonno, pomodorino giallo del Vesuvio, olive taggiasche Burrata stracciatella, tuna filet, yellow tomatoes from Vesuvio, Taggiasca olives	€ 20		
---	------	---	---

UMAMI BIANCA - WHITE Fior di latte, carne salada, salsa di senape e miele, scaglie di formaggio d'alpeggio, germogli Mozzarella fior di latte, carne salada, mustard and honey sauce, mountain cheese, sprouts	€ 19	Green Islande Brezze	Sogno Lucido
--	------	----------------------	--------------



gourmet pizza



IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE E INSAPORITI, CONDIMENTI DI PRIMA QUALITÀ ALL'USCITA. HIGH HYDRATION AND FLAVORED DOUGHS, QUALITY CONDIMENTS ON THE TOP.

MARGHERITA GOURMET BLACK ✓ Impasto al carbone vegetale, Pomodoro san Marzano, bufala, basilico Charcoal dough, San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil	€ 17		
--	------	---	---

SALMON GOURMET YELLOW Impasto alla curcuma, salmone marinato, burrata, caviale di trota, finocchietto, agrumi Turmeric dough, salmon marinated, burrata stracciatella, trout caviar, fennel, citrus dressing	€ 27	Green Islande Brezze	Leön
--	------	----------------------	------



PROSCIUTTO GOURMET BROWN Impasto integrale, prosciutto di coscia, formaggio asiago, bietole, spolverata di rafano Wholemeal dough, thigh ham, asiago cheese, chard, springling of horseradish	€ 22	Beetn up Negroni	Sud
---	------	------------------	-----

calzone

ITALIA ROSSA - RED Provola affumicata, pomodoro San Marzano, crudo di Parma, rucola, parmigiano reggiano Smoked provola cheese, San Marzano tomato, Parma ham and rocket, Parmesan cheese	€ 19		
---	------	---	---

CAPRICCIOSO ROSSA - RED Fior di latte, pomodoro San Marzano, carciofi, prosciutto cotto di coscia, champignon freschi Fior di latte, San Marzano tomato, artichokes, thigh ham, champignon freschi	€ 17	Whisky Sour	Engel
--	------	-------------	-------

pizze napoletane

MARGHERITA D.O.P. ROSSA - RED ✓ Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, basilico, olio EVO Mozzarella Fior di latte, San Marzano DOP tomato, basilico, olive oil	€ 11		
--	------	---	---

BUFALA RELAE ROSSA - RED ✓ Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, basilico fresco San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil	€ 15	Pornstar Martini	Isaak
--	------	------------------	-------

NDUJA ROSSA - RED Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, nduja calabrese, chorizo, crema di peperoni Mozzarella Fior di latte, San Marzano tomato, Calabrian nduja, chorizo, pepper cream	€ 18	DASH's Kentucky Buck	Sogno Lucido
--	------	----------------------	--------------

CETARA GIALLA - YELLOW Provola affumicata, salsa al pomodoro giallo, acciughe di Cetara, capperi, olive Taggiasche Provola affumicata, yellow tomato sauce, Cetara anchovies, capers, Taggiasca olives	€ 19	Candy	Leön
--	------	-------	------

PARMIGIANA BIANCA - WHITE ✓ Fior di latte, pomodori secchi, purea di melanzane, pesto genovese, scaglie di parmigiano Mozzarella Fior di latte, sun-dried tomatoes, eggplant puree, Genoese pesto, parmesan	€ 18	Turonda Fizz	Budwiser
---	------	--------------	----------



IBERICO BIANCA - WHITE Focaccia, prosciutto iberico di Pata negra, bufala, crema di carciofi, carciofo fritto Crushed dough, iberian pata negra ham, buffalo mozzarella, artichoke cream, fried artichoke	€ 29	Americano	Asteroid
---	------	-----------	----------

PROVOLA E PEPE ROSSA - RED ✓ Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pepe in grani, basilico, olio evo San Marzano Tomato DOP, smoked Provola cheese, peppercorns, basil, extra virgin olive oil	€ 15	Pink Gin & Tonic	Rock'n Roll
--	------	------------------	-------------

CRUDO GIALLA - YELLOW Passata di pomodoro giallo, bufala, crudo di Parma, pomodori semi dry, pesto di rucola Yellow tomato puree, buffalo mozzarella, Parma ham, semi-dry tomatoes, rocket pesto	€ 19	Gin Lemon 2.0	Baladin
--	------	---------------	---------

MORTAZZA BIANCA - WHITE Mozzarella fior di latte, mortadella Palmieri, stracciatella di burrata, crema di pistacchio Mozzarella fior di latte, Palmieri mortadella, burrata stracciatella, pistacchio cream	€ 19	Blue Gin Tonic	Isaak
---	------	----------------	-------

TONNO ROSSA - RED Pomodoro San Marzano, filetti di tonno, pomodorini del Vesuvio cotti, aglio nero di Voghera San Marzano DOP tomato, tuna fillets, baked Vesuvio tomatoes, black garlic from Voghera	€ 19	Jungle Bird	Lippa
---	------	-------------	-------

VEGGIE VS. VEGAN VERDE - GREEN ✓ Zucchine in crema e al forno, veli di carote, pomodorini, formaggio di capra, mentuccia ed erbe Zucchini cream and baked, carrot veils, tomato pearls, goat cheese, mint and wild herbs	€ 18		
--	------	---	---

COTTO E MANGIATO BIANCA - WHITE Prosciutto di coscia, Provola affumicata, rucola, balsamico, pomodoro secco, parmigiano Thigh ham, smoked Provola cheese, rocket, balsamic, dried tomato, parmesan flakes	€ 18	Smoked Gin & Tonic	Leön
---	------	--------------------	------

CARBONARA DI SPECK BIANCA - WHITE Fior di latte, pancetta di speck, pecorino romano, cipolla caramellata, pepe in grani Fior di latte, bacon, pecorino, caramelized onion, pepper corns	€ 19	Ameretto Sour	Nazionale
---	------	---------------	-----------

Inoltre proponiamo anche le pizze classiche create con prodotti scelti e di alta qualità. Se non ce la tua preferita chiedi al personale.

discover how our dishes look like



* scan the QR Code for our Menu where you can also find the list of our products with highlighted allergens

we are famous for our

PIZZA RONDA*

Choose 2,3,4 or 5 pizzas to share

* Comprende la degustazione di più pizze con diverse lievitazioni e consistenze dell'impasto con condimenti a vostra scelta. Includes the pizza tasting with different fermentations and consistencies.



so sweet

PIZZA NUTELLA	€ 11
----------------------	------

PIZZA NUTELLA CON FRUTTI DI BOSCO	€ 16
--	------

PIZZA STRUDEL	€ 16
----------------------	------

SORBETTO CREMOSO AL CAFFÈ	€ 6
----------------------------------	-----

PANNA COTTA AL CARMELLO SALATO	€ 8
---------------------------------------	-----

PASSION FRUIT CREME BRULÉE	€ 9
-----------------------------------	-----

BROWNIE	€ 8
----------------	-----

TIRAMISÙ	€ 8
-----------------	-----