

## o r i e n t a l e x p r e s s

### JAPANESE GYOZA

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

€ 16

### THAI SOUP

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

€ 17

### CRISPY TUNA STEAK

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

€ 24

## b u r g e r

### TURONDA'S BURGER WITH FRIES

€ 19

Pane fatto in casa, burger di manzo, pancetta, scamorza affumicata, pomodori, salsa della casa

Homemade bread, beef burger, bacon, tomatoes, scamorza cheese, tomatoes, house sauce

## r u l e s

### PULLED PORK WITH FRIES

€ 18

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

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

## l e t ' s m e a t

### STEAK

Controfiletto, verdura saltate, teriyaki  
Sirloin steak, sautéed vegetables, teriyaki

€ 29

### HELLS CHICKEN

Alette di pollo piccanti, patate dolci fritte  
Spicy chicken wings, sweet fried potatoes

€ 17

## b e l l a i t a l i a

### 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

## s a l a t b o w l e s

### HAWAIIANI SALMON POKE BOWL

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

€ 19

### TURONDA SALAD BOWL

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

€ 11

## b e e r

artigianale spina - craft beer on tap 0,33l 0,5l

**BLONDE ALE** Baladin | 4,8% € 5 € 7,5

**LIPA** Italian ipa - Baladin | 5,5% € 5,5 € 8

**BEER OF THE MONTH** Baladin

FOR INFO ASK  
THE WAITER

classica spina - classic on tap 0,33l 0,5l

**TRUMER** Pils Austria | 4,9% € 5 € 7,5

**ENGEL** birra di cantina / cellar beer Germany | 5,4% € 5,5 € 8

**FORST ZERO** no alcol / no alcohol € 5

\* Magnum Bottle 1,5l

artigianale bottiglia - craft beer in bottle 0,33l 0,75l

**ISAAC** Witbier - Baladin | 5% \* € 6 € 15

**ROCK'N'ROLL**  
American Pale Ale - Baladin | 7,5% € 6 € 15

**SUPER BITTER**  
Belgian Pale Ale - Baladin | 8% € 6 € 15

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

**TIPOPILS**  
Pils - Birrificio Italiano | 5,2% € 6

**ASTERROID**  
IPA - Birrificio Italiano | 6,6% € 6

**SOGNO LUCIDO**  
Double Pils - Birrificio Italiano | 7,5% € 6

**BIBOCK**  
Wild Bock - Birrificio Italiano | 6,2% € 6

## H i t m e b a b y o n e m o r e

## w i n e

sparkling glas bottle

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY - GEMIN € 4 € 28

TRENTO DOC BLAUWAL - CESCONI € 8 € 42

FRANCIACORTA FRANCESCO PRIMO - UBERTI € 42

CHAMPAGNE GRAN CUVÉE - LAURENT PERRIER € 68

CHAMPAGNE GRAN CRU BRUT A01- GOSSET € 90

CHAMPAGNE RISERVA MILLESIMÉ 2012 - LAURENT PERRIER € 99

CHAMPAGNE GRAN CRU CRAMANT - LARMANDIER € 80

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE 743 - JACQUESSON € 108

CHAMPAGNE GRAN CRU RESERVE - DE SOUSA € 111

CHAMPAGNE VINTAGE 2012 - DOM PERIGNON € 290

GIULIO FERRARI TRENTO DOC - FERRARI € 230

GIULIO FERRARI ROSÉ TRENTO DOC - FERRARI € 250

white glas bottle

PINOT BIANCO - TRAMIN ALTO ADIGE € 6 € 29

CHARDONNAY - GIRLAN ALTO ADIGE € 6 € 29

KERNER - NÖSSING ALTO ADIGE € 33

SAUVIGNON MOCK - BOLZANO ALTO ADIGE € 33

GEWÜRZTRAMINER SELIDA - TERMENO ALTO ADIGE € 7 € 33

LUGANA I FRATI - CÀ DI FRATI LOMBARDIA € 6 € 29

PINOT GRIGIO UNTEREBNER - TERMENO ALTO ADIGE € 46

MANNA - FRANZ HAAS ALTO ADIGE € 45

CHARDONNAY LÖWENGANG - A. LAGEDER ALTO ADIGE € 72

CERVARO DELLA SALA (CHARD) - ANTINOI TOSCANA € 71

rosé glas bottle

SCALABRONE - GUADO AL TASSO TOSCANA € 7 € 33

red glas bottle

LAGREIN - OBERPREYHOF ALTO ADIGE € 6 € 28

LAGREIN RISERVA PRESTIGE - BOLZANO ALTO ADIGE € 50

LAGREIN RISERVA ORA IN ORA - CARLOTTO ALTO ADIGE € 38

PINOT NERO PATRICIA - GIRLAN ALTO ADIGE € 7 € 33

PINOT NERO - FRANZ HAAS ALTO ADIGE € 45

PINOT NOIR - WILDMONN ALTO ADIGE € 99

CABERNET - TERMENO ALTO ADIGE € 6 € 29

FLORA CUVÉE - GIRLAN ALTO ADIGE € 50

IUGUM PETER DI POLI ALTO ADIGE € 68

SYRAH ACHELO - BRACCESCA TOSCANA € 7 € 33

BRUCIATO - TENUTA GUADO AL TASSO TOSCANA € 43

INSOGLIO - CAMPO DI SASSO TOSCANA € 43

BRUNELLO DI MONTALCINO € 77

CASTIGLIONI DEL BOSCO TOSCANA € 115

TIGNANELLO - ANTINORI TOSCANA € 73

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CÀ LA BIONDA VENETO € 73

BAROLO - BENEVELLI RAVERA MONFORTE PIEMONTE € 73

## s o f t d r i n k s

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

Turonda  
PIZZA - BISTROT - COCKTAILS

## t a p a s

### TIGER PRAWNS SKEWER

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

€ 12

Pineapple  
Margarita

Sogno  
Lucido

### EDAMAME

Fagioli giapponesi salati / Salted japanese beans  
Japanische Bohnen, gesalzen

€ 7

Sake  
Sour

Spumante  
Trento DOC

### CHICKEN TINGA TACOS

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

€ 12

Red Hot  
Chili  
Peppers

Tipopils

### VEGAN SPRING ROLLS

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

€ 11

Nectar

Super  
bitter

### CHEESE NACHOS

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

€ 9

Mayatl

Engel

### SWEET POTATOES

Patate dolci fritte, salsa Cacio e Pepe  
Fried sweet potatoes, Cacio e Pepe sauce

€ 8

Illegal

Rock'n  
Roll

### LEBANESE HUMMUS

Hummus libanese, pinzimonio di verdure  
Lebanese Hummus with vegetables crudité

€ 11

007 Vesper  
Gold

Isaac

### CALAMARI

Calamaretti fritti, mayonnaise kwepie  
Fried calamari, kwepie mayonnaise

€ 12

El Gringo

Super  
bitter

### CHICKEN YAKITORI

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

€ 9

Bloody  
Mary

Super  
bitter

### ORIENTAL SALMON SASHIMI

Sashimi di salmone fresco, crema di arance, soia, yuzu  
Fresh salmon sashimi, orange cream, soy, yuzu

€ 12

Whisky  
Sour

Spumante  
Trento DOC

### IBERIAN PATA NEGRA HAM

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

€ 18

Penicilin

Engel

### BRUSCHETTA

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

€ 10

Bloody  
Mary

Asteroid



# cocktails

## ... for her

**CLOVER CLUB** SWEET, SUOR - Gin, lemon, sugar, raspberry € 9

**PORNSTAR MARTINI** BITTER, SWEET, SUOR - Vodka vanilla, passion fruit, lime, stillabunt € 12

## ... for him

**007 VESPER GOLD** DRY, SPICY - Gin25k, olives brine, white vermouth, lemon oil € 11

**MAYATL** SMOKED, SALTED - Mezcal casamigos, lime, agave nectar, black salt € 11

## ... for two persons in the glass tower

**UN AMERICANO AL TURONDA** DRY - Red vermouth, red bitter, club soda double drink € 16

**PASO DOBLE** CITRUS, SWEET - Vodka, Contreau, oleo, lime, orange oil, sugar double drink € 20

## Turonda's Gin & Tonic

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

**BLUE GIN & TONIC** FRESH - Gin infused Butterfly pea, baladin tonic water € 11

**GOLD GIN & TONIC** DRY - Gin25K, Mediterranean Tonic € 15

## ... for everybody

**MY TURONDA** SWEET, SMOKED - Bourbon, lemon, sugar, stillabunt, pop corn essence € 11

**WINTER SPRITZ** SOUR, SWEET - Aperol, lychee, lime, club soda € 9

**PINNEAPPLE PASSION FRUIT MOJITO** SWEET, FRUITY - Rum, pineapple, passion fruit, lime, sugar € 12

**NEGRONI SOUR** BITTER, SWEET, SOUR - Gin, campari, pineapple, citrus € 10

**EL GRINGO** SWEET - Coconut puree, pineapple, passion fruit, rum bumbu € 11

**HORUS 25K** SOUR, SPICY - Gin25K, lemon, honey mix, licorice foam € 12

**ILLEGAL...NOT FOR EVERYBODY** DRY - Mezcal casamigos, rum jamaican, maraschino, falernum, lime € 12

**SHIRONA** TROPICAL,SWEET,FRESH - Jamaican rum, orgeat, lime, sugar, orange curacao € 10

**NECTAR** SALTED, CHILI, FRESH - Vodka, lime, passion fruit, agave, salt, Saint Germain, chili € 12

**PENICILIN** SMOKED - Scotch, honey mix, lemon € 12

**SPICY FIFTY** SOUR, CHILI - Vodka vanilla, cordial elderflower, honey mix, chili peppers € 10

## mocktails \*

\*All available with alcohol option

**PINK LEMONADE** FRUITY, FRESH - Elderflower, raspberries, lemon, lemonade € 7

**ASIAN MOCKTAIL** CITRUS, MUDDLER - Orange, yuzu, lemon, sugar, passion fruit, mela zen € 7

**BLUE DREAM** TROPICAL - Coconut cream, pineapple, butterfly pea tea, lime € 7

**TROPIC THUNDER** TROPICAL, SPICY - Guayaba, lemon, peach, sugar € 7



## fried pizza \*

\* Impasto fritto e infornato, maturazione 48 h | Deep-fried, then baked, fermented for 48 h

**IL CONETTO - ANTIPASTO** ✓  
Piccolo cono pizza fritto, mozzarella di bufala, crema al basilico, polvere di olive  
Small fried pizza cone, buffalo mozzarella, basil cream, olive powder € 13

**PIZZUTTELLE**  
Degustazione di 4 piccole pizzette fritte  
Tasting of 4 small fried pizzas € 14

**MONTANARA** ✓  
Pomodoro San Marzano DOP, grana padano, basilico, olio EVO  
San Marzano PDO tomato, grana padano cheese, basil, EVO oil € 12

**DOLOMITI**  
Fonduta di formaggio Asiago, speck IGP, granella di noci  
Asiago cheese fondue, speck, chopped walnuts € 15

## crunch pizza \*

\* Impasto ad alta idratazione, particolarmente alveolato, leggero, croccante ed alta digeribilità.  
Highly hydrated dough, light, crunchy and highly digestible.

**MARGHERITA CRUNCH** ✓  
Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella di burrata, basilico  
San Marzano tomato DOP, burrata stracciatella, basil € 15

**CRUDO**  
Mozzarella di bufala campana, pomodorini gialli, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana, rucola  
Buffalo mozzarella from Campania, yellow tomatoes, Parma ham, parmesan flakes, rocket € 18

**ROASTBEEF** BIANCA - WHITE  
Fior di latte, Roastbeef di manzo, rucola, salsa tonnata, glassa balsamico, scaglie di grana  
Mozzarella fior di latte, Roastbeef, rocket, tuna sauce, balsamic icing, parmesan cheese flakes € 20

**RATATOUILLE** ✓  
Fior di latte, ratatouille di verdure, gorgonzola dolce al cucchiaio  
Mozzarella fior di latte, vegetables ratatouille, mild gorgonzola cheese € 18



## gourmet pizza \*

\* Impasto con farina di carbone vegetale, curcuma o basilico: maturazione di 72 h  
Flower dough with charcoal, curcuma or basil: maturation of 72 h

**MARGHERITA GOURMET - BLACK** ✓  
Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella di bufala, crema al basilico  
San Marzano tomatoe DOP, buffalo mozzarella from Campania, basil cream € 17

**IBERICO - YELLOW**  
Impasto alla curcuma, pata negra, mozzarella di bufala, crema di carciofi, carciofo fritto  
Yellow turmeric dough, pata negra ham, buffalo mozzarella, artichoke cream, fried artichoke € 27

**GAMBERI - GREEN**  
Impasto al basilico, burrata, gamberi e zucchine scottate, frutto della passione  
Basil mixture dough, burrata, grilled prawns and zucchini, passion fruit € 27

## calzone

### SOUTHERN ITALY

Fior di latte, provola affumicata, salsiccia, cime di rapa  
Mozzarella fior di latte, provola cheese, sausage, turnip greens € 17

### CAPRICCIOSO

Fior di latte, pomodoro San Marzano, carciofi, prosciutto cotto, champignon freschi  
Mozzarella fior di latte, San Marzano tomato, artichokes, ham, fresh champignon mushrooms € 17

## pizze napoletane

### MARGHERITA D.O.P. ROSSA - RED

Fior di latte d'Agerola, pomodori San Marzano DOP  
Mozzarella fior di latte, San Marzano tomatoes DOP € 11

### MARGHERITA A POIS MACCHIATA - STAINED

Fior di latte, passata di pomodoro, crema al basilico, crema di peperoni  
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, basil creme, pepper creme € 13

### BUFALA REALE ROSSA - RED

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico fresco  
San Marzano tomato, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil € 14

### NAPOLI DI TONNO ROSSA - RED

Pomodoro San Marzano, filetti di tonno, olive taggiasche, cipolla fritta  
San Marzano Tomatoes, tuna filet, Taggiasca olives, fried onion € 18

### 4 FORMAGGI 4 CONSISTENZE BIANCA - WHITE

Fior di latte, formaggio Asiago, gorgonzola dolce al cucchiaio, chips di parmigiano, dip d'arance  
Mozzarella fior di latte, smoked provolone flakes, mild gorgonzola, parmesan chips, orange dip € 18

### COTTO MANGIATO BIANCA - WHITE

Fior di latte, prosciutto cotto alpino, peperoni, carciofi fritti  
Mozzarella fior di latte, alpin ham, peppers, fried artichocks € 17

### NDUJA ROSSA - RED

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

### VEGGIE VS. VEGAN BIANCA - WHITE

Bufala campana o tofu, crema di zucchini, zucchini al forno, pomodoro confit, sesamo  
Buffalo mozzarella or tofu, zucchini cream, baked zucchini, confit tomatoes, sesame € 18

### PARMIGIANA BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, pomodori secchi, purea di melanzane, pesto genovese, scaglie di parmigiano  
Mozzarella fior di latte, dried tomatoes, aubergine puree, pesto, parmesan flakes € 17

### UMAMI BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, carne salada, salsa senape e miele, rucola, scaglie di parmigiano  
Mozzarella fior di latte, marinated beef slices, mustard honey sauce, rocket, flakes of parmesan € 19

### CETARA GIALLA - YELLOW

Fior di latte d'Agerola, provola, pomodoro giallo, acciughe di Cetara, capperi, olive Taggiasche  
Mozzarella fior di latte, provola, yellow tomato, Cetara anchovies, capers, Taggiasca olives € 18

### PARMA BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, crudo di Parma, pomodori secchi, ricotta di bufala, marmellata di fichi  
Mozzarella fior di latte, Parma ham, dried tomatoes, buffalo ricotta, figs jam € 18

### CARBONARA BIANCA - WHITE

Fior di latte, pancetta, pecorino romano, zest di uovo, pepe in grani  
Mozzarella fior di latte, bacon, pecorino cheese, grated eggs, peppercorns € 18

### MORTAZZA

Fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata, zest di lime  
Mozzarella fior di latte, mortadella, pistachio, burrata, lime € 18

# 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** € 12

con Nutella e granella di pistacchio  
with Nutella and chopped pistachios € 14

con Nutella e fiocchi di cocco  
with Nutella and coconut powder € 12

con Nutella e frutti di bosco  
with Nutella and fresh berries € 16

**SORBETTO CREMOSO AL CAFFÈ** € 6

**BROWNIE** € 8 **NEW YORK CHEESE CAKE** € 9

**TIRAMISÙ** € 8 **PASSION FRUIT CREME BRULÉE** € 9