

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

SHIBUYA CHICKEN Cosce di pollo marinate, doppia frittura, miso, riso Fried chicken wings, misosauce, rice	€ 17
GYOZA RAVIOLI Ravioli asiatici, manzo, maiale, soja, chili, cipollotto Asian dumplings, beef, pork, chili, spring onion	€ 16
THAI SOUP Zuppa asiatica, cocco, gambero, champignon, chili, pomodori Asian soup, coconut, prawns, chili, champignon	€ 14

b u r g e r r u l e s

CLASSIC TURONDA BURGER	€ 18	TUNA BURGER	€ 19
Pane fatto in casa, burger di manzo e maiale, bacon, scamorza affumicata, pomodori		Tonno scottato marinato, maionese alle acciughe, spinacini, porri fritti	
Homemade bread, beef pork burger, bacon, smoked cheese, tomatoes		Pink tuna, baby spinach, anchovies mayo, lime garlic mayo, fried leeks	

n i c e t o m e a t y o u

THE STEAK 300G Controfiletto di manzo, burro alle erbe, insalata mista Sirloin steak, herbs butter, mixed salad	€ 29	VITELLO TONNATO Filetto di vitello, salsa tonnata, capperi fritti Veal filet, tuna sauce, fried capers	€ 19
--	------	--	------

f r o m t h e d e e p s

Fritto misto Gran fritto di gambero, calamari, verdure Fried prawns, calamari, vegetables	€ 20
TARTAR DI TONNO Tartar di tonno, ananas aromatizzata con spezie Tuna tartar, pineapple flavored with herbs	€ 20
QUAZZETTO DI CALAMARI Calamari, pomodoro, olive taggiasche, crostini Calamari, tomatoes, olive with tomatoe sauce, bruschetta bread	€ 18

v e g e t a b l e s

PRAWNS POKE BOWL Riso, gamberi, ananas, avocado, spinacini, pomodori confit, salsa teriaki Rice, prawns, pineapple, avocado, baby spinach, confit tomatoes, teriaki sauce	€ 17
TURONDA SALAD BOWL Lattuga, semi di zucca, mirtilli secchi, crostini, parmigiano reggiano Salad, pumkin seeds, dried blueberries, bruschetta bread, parmigiano cheese	€ 11

c r a f t b e e r

<i>alla spina - on tap</i>	0,33L	0,5L	<i>in bottiglia - in bottle</i>	0,33L	0,75L
BLONDE ALE Baladin 4,8%	€ 5	€ 7,5	ISAAC Witbier - Baladin 5% *	€ 6	€ 15
SUD Witbier - Baladin 4,5%	€ 5,5	€ 8	ROCK'N'ROLL American Pale Ale - Baladin 7,5%	€ 6	€ 15
LIPA Italian ipa - Baladin 5,5%	€ 5,5	€ 8	SUPER BITTER Belgian Pale Ale - Baladin 8%	€ 6	€ 15
<i>alla spina - on tap</i>	0,33L	0,5L	NAZIONALE anche senza glutine / also gluten free Baladin 6,2%	€ 6	€ 15
TRUMER Pils Austria 4,9%	€ 5	€ 7,5	TIPOPILS Pils - Birrificio Italiano 5,2%	€ 6	
ENGEL birra di cantina / cellar beer Germany 5,4%	€ 5	€ 7,5	ASTERROID Wildbock - Birrificio Italiano 6,2%	€ 6	
ENGEL bio analcolica / non-alcoholic (bottle)	€ 5		DELIA Summer Pils - Birrificio Italiano 4,3%	€ 6	
			FINISTERRAE Italian White - Birrificio Italiano 5%	€ 6	

* Magnum Bottle 1,5 l

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

w i n e

<i>s p a r k l i n g</i>	glas bottle
PROSECCO DOC BRUT - LA TODERA	€ 45 € 27
FERRARI MAXIMUM ROSÉ	€ 85 € 42
BLAUWAL TRENTO DOC - CESCOINI	€ 40
BLAUWAL RISERVA - CESCOINI	€ 68
FRANCIACORTA BRUT GOLF 1927 - PIZZINI	€ 44
FRANCIACORTA BRUT - UBERTI	€ 43
CHAMPAGNE GRAN CRU CRAMANT - LARMANDIER	€ 76
CHAMPAGNE GRAN CUVÉE - LAURENT PERRIER	€ 75
CHAMPAGNE GRAN CRU BRUT A01 - GOSSET	€ 88
CHAMPAGNE MILLESIMÉ 2008 - LAURENT PERRIER	€ 100
CHAMPAGNE 743 - JACQUESSON	€ 106
CHAMPAGNE GRAN CRU RÉSERVE - DE SOUSA	€ 111
CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE 2010	€ 231

<i>w h i t e</i>	glas bottle
PINOT BIANCO - TRAMIN ALTO ADIGE	€ 6 € 27
CHARDONNAY - GIRLAN ALTO ADIGE	€ 28
CHARDONNAY LÖWENGANG - LAGEDER ALTO ADIGE	€ 71
SAUVIGNON MOCK - BOLZANO ALTO ADIGE	€ 33
PINOT GRIGIO UNTEREBNER - TERMENO ALTO ADIGE	€ 41
GEWÜRZTRAMINER SELIDA - TERMENO ALTO ADIGE	€ 7 € 30
LUGANA - CÀ DEI FRATI VENETO	€ 6 € 29
MANNA - FRANZ HAAS ALTO ADIGE	€ 44

<i>r e d</i>	glas bottle
LAGREIN - OBERPREYHOF ALTO ADIGE	€ 6 € 28
LAGREIN RISERVA ORA IN ORA - CARLOTTO ALTO ADIGE	€ 38
LAGREIN RISERVA PRESTIGE - BOLZANO ALTO ADIGE	€ 49
BLAUBURGUNDER - TERMENO ALTO ADIGE	€ 6 € 29
BLAUBURGUNDER - FRANZ HAAS ALTO ADIGE	€ 44
BLAUBURGUNDER TRATTMANN - GIRLAN ALTO ADIGE	€ 61
BLAUBURGUNDER - WILDMONN ALTO ADIGE	€ 93
CABERNET - TERMENO ALTO ADIGE	€ 6 € 29
MERLOT PIVIER - CESCOINI TRENTO	€ 51
IUGUM PETER DI POLI ALTO ADIGE	€ 66
SYRAH ACHELO - BRACCESCA TOSCANA	€ 7 € 29
BRUCIATO - TENUTA GUADO AL TASSO TOSCANA	€ 39
INSOGLIO - CAMPO DI SASSO TOSCANA	€ 39
BRUNELLO DI MONTALCINO	
CASTIGLIONI DEL BOSCO TOSCANA	€ 75
TIGNANELLO - ANTINORI TOSCANA	€ 106
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CÀ LA BIONDA VENETO	€ 68
BAROLO - BENEVELLI RAVERA MONFORTE PIEMONTE	€ 64



f o o d a t f i r s t s i g h t

MIX APERONDA

FOR 2 PAX

Hummus, edamame, involtini estivi, tacos, guazzetto di calamari
Hummus, edamame, summer rolls, tacos, squid stew

 A Bottle Of Beer Isaac Baladin 0,75 L	€ 15	€ 24
--	------	------

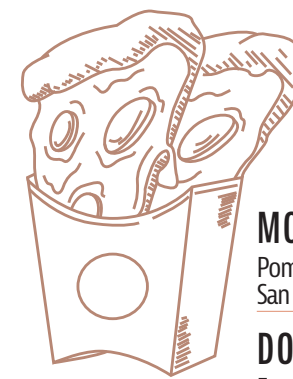
s m a l l d i s h e s t o s h a r e

HUMMUS DI CECI E ZUCCA Hummus di ceci aromatizzato alla zucca Hummus pumkin flavored	€ 7	Sweet & Spicy	Delia
SPIEDINO DI GAMBERI FRITTI Spiedini di gambero fritti, maionese kwepie Prawns skewer, kwepie maionese	€ 10	Aperol Sour	Ferrari Rosé
EDAMAME Fagiolini edamame, flor de sel Edamame beans, flor de sel	€ 6	Mugiwara	Tipopils
GUACAMOLE Avocado guacamole con nachos Avocado guacamole with nachos	€ 7	Paradise	Isaac
CHICKEN TINGA TACOS Tacos, pollo, chili, pomodori, cipolla rossa Tacos, chicken, chili, tomatoes, red onion	€ 10	New York Sour	Super bitter
TIRADITO DI SALMONE AL PASSION FRUIT Sashimi di salmone, passion fruit, sedano, cipolla agrodolce, pepe rosa Marinated salmon sashimi, passion fruit, sweet sour onion, pink pepper	€ 12	Turonda Pornstar	Ferrari Rosé
VIETNAM SUMMER ROLLS Involtini ripieni di verdure con dip di arachidi Summer vegetables rolls with peanut sauce	€ 9	Garden Fizz	Finisterrae
POTATO WEDGES CACIO E PEPE Patate fritte con salsa al cacio e pepe Potato wedges with pecorino cheese, pepper sauce	€ 7	Turonda G&T	Rock'n Roll
BRUSCHETTA con pomodorini del Piennolo gialli e rossi, origano with yellow and red Piennolo tomatoes, oregano	€ 8	New York Sour	Ferrari Rosé
AFFETTATI MISTI CON BURRATA DI BUFALA Serviti con focaccina Sliced cold meat, buffalo burrata, focaccia bread	€ 18	Americano	Engel
PATA NEGRA JOSELITO 50 GR Piccola degustazione di prosciutto pata negra joselito Small tasting of jamon de pata negra joselito	€ 12	Sexbomb	Asteroid

cocktails



HOUSE APERITIF	€ 8
TURONDA SUNSET REFRESHING, SPARKLING - Gin, Aperol, peach, lemon, Cedrata	€ 11
WATERMELON COOLER SUMMERY, FRUITY - Rum, watermelon, lime, cucumber	€ 10
GARDEN FIZZ SPARKLING, PEACHY - Peach and rose gin, lemon, club soda	€ 11
BUTTERFLY EFFECT FLOREAL, SOUR - Flower infused rum, lime, sugar	€ 10
PURPLE RAIN SWEET, SMOKY - Vodka, tangerine, butterfly pea, citric solution, club soda	€ 10
CITRUS MARTINI SWEET, CITRUS - Vodka, mint infused, Campari, citrus	€ 8
NEGRONI SOUR SOUR, BITTER - Gin, Campari, pineapple, citrus	€ 10
SUMMER SPRITZ SPARKLING, TASTY - Aperol, litchi, lime, club soda	€ 9
PINEAPPLE PASSION FRUIT MOJITO EXOTIC - Rum, pineapple, passion fruit, lime, mint, club soda	€ 12
PARADISE CITRUS, SOUR - Gin, Aperol, yuzu, lemon, pink grapefruit	€ 12
SEX BOMB FRUITY, UNUSUAL - Peach and Rose gin, orange, cranberries	€ 12
CUBAN SPRITZ CUBAN, SPARKLING - Rum, passion fruit, lime, mint, sparkling wine	€ 10
SWEET AND SPICY SPICY, REFRESHING - Tequila, Aperol, litchi, chili, ginger beer	€ 11
INVISIBLE (ALMOST) SWEET, FRUITY - Gin, citric solution, sugar, blackberries	€ 10
MUGIWARA SOUR, REFRESHING - Japanese Gin, sake, yuzu, lemon, club soda	€ 12
TROPIC LOVE PORN, UNFORGETTABLE - Vodka, lime, passion fruit, banana, strawberry	€ 10
CAPO SOUR SOUR, DIGESTIVE - Italian amaro, fino sherry, lemon, mint, sugar	€ 9
TURONDA PORNSTAR SWEET, FRUITY - Vodka, Aperol, vanilla, passion fruit, lime, sparkling wine	€ 11
5 O'CLOCK HERBAL, SOUR - Tea, yuzu, lemon, liquorice	€ 10
MELAZEN REFRESHING, SOUR - Vodka, lime, apple, ginger	€ 9
m o c k t a i l s * *All available with alcohol option	
PINK LEMONADE SWEET, SOUR - Elderflower, raspberries, lemon, lavender, lemonade	€ 8
VIRGIN MULE REFRESHING, SOUR - Citrus, lime, ginger beer	€ 8
ALICE IN WONDERLAND SOUR, FRUITY - Fruit tea, mint, lemon, raspberries	€ 8
COCCO BE WARE SWEET, TROPICAL - Coconut, lime, pineapple, passion fruit	€ 8



f r i e d p i z z a *

* Impasto fritto e infornato, maturazione 48 ore. | Deep-fried, then baked, fermented for 48 hours.

MONTANARA

Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio EVO San Marzano tomatoes, flakes of parmesan cheese 24 months old, basil, olive oil

€ 11



New York Sour Isaac

DOLOMITI

Fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, speck IGP, granella di noci Fondue of parmesan cheese 24 months, speck, nuts

€ 15

Turonda Super Sunset Bitter

PIZZUTTELLE

Degustazione di 4 piccole pizzette fritte | Degustation of 4 small fried pizzas

€ 14

Summer Rock'n Spritz Roll

c r u n c h p i z z a *

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

UNO STRATO - ONE LAYER



MARGHERITA CRUNCH

Pomodoro San Marzano Dop, stracciatella di bufala, crema al basilico San Marzano Dop tomato, buffalo stracciatella, basil cream

€ 15

Turonda Delia G&T

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

€ 17

Butterfly Asterroid Effect

SALMON

Fior di latte, salmone affumicato, chips di ravanelli, dressing alla pesca, ricotta all'erba cipollina Fior di latte from Agerola, smoked salmon, radish chips, peach dressing, ricotta with chives

€ 20

Tropic Rock'n Love Roll

DUE STRATI - TWO LAYERS



COLOR

Stracciatella di bufala campana, pomodori secchi, zucchine, peperoni, melanzane, fiori di zucca Stracciatella di bufala, fried tomatoes, courgettes, peppers, aubergines, courgette flowers

€ 18

Melazen Nazionale

ROASTBEEF

Fior di latte d'Agerola, roastbeef, salsa tonnata, rucola, glassa balsamica, scaglie di parmigiano Fior di latte from Agerola, roastbeef, tuna sauce, rocket, balsamic glaze, parmesan flakes

€ 20

Americano Finisterrae



g o u r m e t p i z z a *

* Impasto con farina integrale all'orzo, carbone vegetale o alga spirulina: maturazione di 72 h Flower dough with wholemeal barley flour, charcoal or spirulina algae: maturation of 72 h

MARGHERITA GOURMET NERA - BLACK

Pomodoro San Marzano, pomodoro rosso del Piennolo, bufala campana, crema di basilico San Marzano tomatoe, Piennolo red tomatoe, buffalo mozzarella from Campania, basil cream

€ 17



Citrus Asterroid Martini

PROSCIUTTO IBERICO MARRONE - BROWN

Prosciutto Pata Negra Joselito, mozzarella di bufala campana, crema di carciofi Joselito Pata Negra ham, buffalo mozzarella from Campania, artichoke cream

€ 27

Paloma Super Bitter

SCAMPI SPRITZ VERDE - GREEN

Scampi, maionese al lime, lattuga romana, dressing arancia e Aperol Scampi, lime mayonnaise, romaine lettuce, orange-Aperol dressing

€ 29

Cuban Spritz Delia

c a l z o n p i z z a

CAPRESE

Mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi e gialli, origano, pesto genovese Buffalo mozzarella from Campania, red and yellow tomatoes, oregano, pesto

€ 15



Mojito P.P. Isaac

CAPRICCIOSO

Fior di latte, pomodoro San Marzano, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon Fior di latte from Agerola, San Marzano tomato, artichokes, ham, champignon mushrooms

€ 16

Purple Rain Finisterrae

p i z z e n a p o l e t a n e

MARGHERITA NAPOLETANA ROSSA - RED

Fior di latte d'Agerola, pomodori San Marzano, basilico Fior di latte from Agerola, San Marzano tomatoes, basil

€ 11



Invisible Baladin 4.8

BUFALA REALE ROSSA - RED

Pomodoro San Marzano, bufala campana, basilico, olio Evo, pomodori del Piennolo San Marzano tomato, buffalo mozzarella from Campania, Piennolo tomatoes, olive oil

€ 14

Citrus Engel Martini

CETARA GIALLA - YELLOW

Fior di latte d'Agerola, crema e pomodori gialli, acciughe di Cetara, capperi, olive Taggiasche Fior di latte from Agerola, yellow tomato cream and tomatoes, Cetara anchovies, capers, Taggiasca olives

€ 14

Sweet & Rock'n Spicy Roll

PROVOLA E PEPE ROSSA - RED

Pomodoro San Marzano, formaggio Provola, pepe in grani, basilico San Marzano tomato, Provola cheese, pepper in grains, basil

€ 14

Negroni Tipopils Sour

TONNO PINNA GIALLA BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, tonno pinna gialla, pomodorini gialli, stracciatella di bufala, polvere d'olive Fior di latte, yellow fin tuna, yellow tomatoes, buffalo stracciatella, olive powder

€ 18

Cuban Isaac Spritz

MORTAZZA BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, mortadella Palmieri, burrata di bufala, pistacchio, zest di lime Fior di latte from Agerola, mortadella Palmieri, buffalo burrata, zest of lime

€ 18

Mojito P.P. Asterroid

NDUJA ROSSA - RED

Fior di latte, pomodoro San Marzano, nduja calabrese, chorizo, crema di peperoni Fior di latte, San Marzano tomato, calabrian Nduja, chorizo, pepper cream

€ 18

New York Sour Lipa

VEGGIE VS. VEGAN BIANCA - WHITE

Bufala campana o tofu, crema di zucchini, zucchini al forno, pomodoro Semy Dry, sesamo Buffalo mozzarella or tofu, zucchini cream, baked zucchini, semi dry tomatoes, sesame

€ 17

Cocco Tipopils Beware

COTTO MANGIATO MACCHIATA - STAINED

Fior di latte d'Agerola, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto alpino, burrata, insalata croccante Fior di latte from Agerola, San Marzano tomato, alpine ham, burrata of Andria, crunchy salad

€ 16

Invisible Sud

FIORI DI ZUCCA BIANCA - WHITE

Fior di latte, fiori di zucca, alici di cetara, Provola affumicata, datterino giallo, zest di limone Fior di latte, courgette flowers, cetara anchovies, smoked Provola, yellow datterino tomatoes

€ 17

Purple Asterroid Rain

UMAMI BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, carne salada, salsa senape e miele, insalata croccante, scaglie di parmigiano Fior di latte from Agerola, marinated beef slices, mustard honey sauce, crunchy salad, flakes of parmesan

€ 18

Butterfly Engel Effect

PARMIGIANA ROSSA - RED

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

€ 17

Virgin Lipa Mule

SAPORE DI MARE BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, gamberi argentini, rucola, crema carciofi Fior di latte from Agerola, Argentinian prawns, rocket, artichoke cream

€ 20

Alice in Tipopils Wonderland

PIZZA SUSHI BIANCA - WHITE

Fior di latte d'Agerola, tartar di tonno, pomodoro confit, teriaki, yogurt greco, erba cipollina, sesamo Fior di latte, tuna tartar, confit tomato, salsa teriaki, Greek yogurt, chives, sesame

€ 21

Mugiwara Delia

w e a r e
f a m o u s
f o r o u r



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.



s o s w e e e t

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

€ 17

con Nutella e frutti di bosco with Nutella and fresh berries

€ 12

FRUTTINI

Gelato artigianale naturale nel proprio guscio Natural homemade ice cream in its own shell

€ 9

PASSION FRUIT CREME BRULÉE

€ 8

BAKLAVA CON SCHIUMA AL LIMONE

Millefoglie, noci, pistacchi, limone Millefeuille, walnuts, pistachios, lemon

€ 8

BLONDIE

Brownie al cioccolato bianco White chocolate brownie

€ 7

TIRAMISÙ

€ 7

SORBETTO CREMOSO AL CAFFÈ/LIMONE

€ 6

d i s c o v e r
h o w o u r d i s h e s
l o o k l i k e



* scan the QR Code for the ingredients