




<i>o r i e n t a l e x p r e s s</i>	
SHIBUYA FRIED CHICKEN Sovracosce di pollo fritti nel pane panko, salsa di miso, riso venere, porri Panko-bread fried thighs, miso sauce, venus rice, leeks	€ 17
DIM SUM GYOZA Ravioli asiatici, manzo, maiale, soja, chili, cipollotto Asian dumplings, beef, pork, chili, spring onion	€ 15
THAI SOUP Zuppa asiatica, cocco, gambero, champignon, chili, pomodori Asian soup, coconut, prawns, chili, champignon	€ 14
TUNA TATAKI Tataki di tonno pinna gialla, spinacini, sesamo, salsa teriyaki Yellowfin tuna, baby spinach, sesame, teriyaki sauce, venus rice	€ 22

<i>b u r g e r</i>		<i>r u l e s</i>	
CLASSIC TURONDA BURGER WITH FRIES	€ 18	CHICKEN BURGER WITH FRIES	€ 18
Pane fatto in casa, burger di manzo e maiale, bacon, scamorza affumicata, pomodori Homemade bread, beef pork burger, bacon, smoked cheese, tomatoes		Pane fatto in casa, pollo aromatizzato, zucchine, cipolla grigliata, zenzero, salsa Mamma Rosa leggermete piccante Homemade bread, spiced chicken, zucchini, grilled onion, ginger, "Mamma Rosa", slightly spicy sauce	




<i>l e t ' s m e a t</i>	
THE STEAK 300g Controfiletto di manzo, insalata mista Sirloin steak, mixed salad	€ 29
VITELLO TONNATO Filetto di vitello, salsa tonnata, capperi fritti Veal filet, tuna sauce, fried capers	€ 19



<i>b e l l a i t a l i a</i>	
Fritto misto Gran fritto di gambero, calamari, verdure Fried prawns, calamari, vegetables	€ 20
PASTA ALFREDO Fettuccine al burro e Parmigiano Reggiano Pasta with butter and parmesan cheese	€ 12

<i>v e g e t a b l e s</i>	
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	€ 10



<i>c r a f t b e e r</i>			
<i>alla spina - on tap</i>	<i>0,33L</i>	<i>0,5L</i>	<i>in bottiglia - in bottle</i>
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
			NAZIONALE anche senza glutine / also gluten free Baladin 6,2% € 6
<i>alla spina - on tap</i>	<i>0,33L</i>	<i>0,5L</i>	TIPOPILS Pils - Birrificio Italiano 5,2% € 6
TRUMER Pils Austria 4,9%	€ 5	€ 7,5	ASTERROID IPA - Birrificio Italiano 6,6% € 6
ENGEL birra di cantina / cellar beer Germany 5,4%	€ 5	€ 7,5	DELIA Summer Pils - Birrificio Italiano 4,3% € 6
ENGEL bio analcolica / non-alcoholic (bottle)	€ 5		FINISTERRAE Italian White - Birrificio Italiano 5% € 6

<i>H i t m e b a b y o n e m o r e</i>	
WINE	

<i>s p a r k l i n g</i>	<i>glas bottle</i>
PROSECCO DOCG - AGOSTINETTO	€ 4 € 28
FERRARI MAXIMUM ROSÉ	€ 8,5 € 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>	<i>glas bottle</i>
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 - OTTELLA LOMBARDIA	€ 6 € 29
MANNA - FRANZ HAAS ALTO ADIGE	€ 44
KERNER - NÖSSING ALTO ADIGE	€ 37
CERVARO DELLA SALA (CHARD) - ANTINOI TOSCANA	€ 69



<i>r o s é</i>	<i>glas bottle</i>
SCALABRONE - GUADO AL TASSO TOSCANA	€ 7 € 38
<i>r e d</i>	<i>glas bottle</i>
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 - 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	€ 75
CASTIGLIONI DEL BOSCO TOSCANA	€ 75
TIGNANELLO - ANTINORI TOSCANA	€ 106
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CÀ LA BIONDA VENETO	€ 68
BAROLO - BENEVELLI RAVERA MONFORTE PIEMONTE	€ 64

<i>s m a l l d i s h e s t o s h a r e</i>			
HUMMUS Hummus di ceci aromatizzato alla zucca, verdure, chips di tacos Hummus pumkin flavored, vegetables, taco chips	€ 8	Sweet & Spicy	Delia
TIGER PRAWNS Gamberi argentini black tiger alla griglia e ananas Grilled Tiger Prawns and pineapple	€ 11	Aperol Sour	Ferrari Rosé
EDAMAME Fagioli giapponesi salati / Salted japanese beans Japanische Bohnen, gesalzen	€ 7	Blue Gin&Tonic	Tipopils
CHICKEN TINGA TACOS Tacos, pollo, chili, pomodori, cipolla rossa Tacos, chicken, chili, tomatoes, red onion	€ 11	Philipp's 2.0	Super bitter
SPRINGROLLS VEGAN Involtini primavera fatti in casa, noodles, verdure, salsa chili Homemade springrolls, noodles, vegetables, chili sauce	€ 10	Summer Spritz	Finisterrae
POTATO WEDGES CACIO E PEPE Patate fritte con salsa al cacio e pepe Potato wedges with pecorino cheese, pepper sauce	€ 7	Turonda Gin&Tonic	Rock'n Roll
GUACAMOLE Avocado guacamole con nachos Avocado guacamole with nachos	€ 8	Sweet & Spicy	Isaac
CHICKEN YAKITORI 2 spiedini di pollo, salsa teriaki e sesamo, porri 2 chicken skewer, teriaki sauce, sesam, leeks	€ 8	Turonda Sour	Super bitter
CRISPY FRIED CALAMARI Calamari fritti Fried calamari	€ 10	New York Sour	Super bitter
BRUSCHETTA con pomodorini del Piennolo gialli e rossi, origano with yellow and red Piennolo tomatoes, oregano	€ 9	Butterfly Effect	Ferrari Rosé
AFFETTATI MISTI CON BURRATA DI BUFALA Affettati misti con burrata di bufala Sliced cold meat, buffalo burrata	€ 18	Americano	Engel
PATA NEGRA JOSELITO 50 GR Piccola degustazione di prosciutto pata negra joselito Small tasting of jamon de pata negra joselito	€ 14	Turonda Sunset	Asteroid

cocktails

... for her
TURONDA PORNSTAR SWEET, FRUITY - Vodka, Aperol, vanilla, passion fruit, lime, sparkling wine € 11

CAPRI SPRITZ Limoncello, Pils, mint, sugar, lemon € 8

... for him
NEGRONI SOUR SOUR, BITTER - Gin, Campari, pineapple, citrus € 10

EL RICO LOCO SWEET, FRUITY - Tequila, Meczcal, lime, mango and camomille cordial, soda € 10

... for two persons in the glass tower
UN AMERICANO AL TURONDA Mint Campari, tea liquor, apple, ginger soda per person € 8

PURPLE RAIN SWEET, SMOKY - Vodka, tangerine, butterfly pea, citric solution, club soda per person € 9

Turonda's Gin & Tonic
WINX SUMMER GIN & TONIC SWEET, FRUITY - Peach and Rose gin, hibiscus tonic € 11

BLUE GIN & TONIC Tanqueray, butterfly pea flower, hay tonic € 11

... for everybody
TURONDA SUNSET REFRESHING, SPARKLING - Gin, Aperol, peach, lemon, Cedrata € 10

PURPLE RAIN SWEET, SMOKY - Vodka, tangerine, butterfly pea, citric solution, club soda € 10

INVISIBLE (ALMOST) SWEET, FRUITY - Gin, citric solution, sugar, blackberries € 10

CUBAN SPRITZ CUBAN, SPARKLING - Rum, passion fruit, lime, mint, sparkling wine € 10

CITRUS MARTINI SWEET, CITRUS - Vodka, mint infused, Campari, citrus € 10

GOD SAVE THE QUEEN HERBAL, SOUR - Tea liquor, yuzu, lemon, liquorice foam € 10

SWEET AND SPICY SPICY, REFRESHING - Tequila, Aperol, lychee, chili, ginger beer € 10

TURONDA SOUR BITTER, SOUR - Bourbon whiskey, Italian amaro, lemon, sugar, mint € 10

SUMMER SPRITZ SPARKLING, TASTY - Aperol, lychee, lime, club soda € 10

BUTTERFLY EFFECT FLOREAL, SOUR - Flower infused rum, lime, sugar € 10

CAPO SOUR SOUR, DIGESTIVE - Italian amaro, fino sherry, lemon, mint, sugar € 10

PINEAPPLE PASSION FRUIT MOJITO EXOTIC - Rum, pineapple, passion fruit, lime, mint, club soda € 12

mocktails* *All available with alcohol option

PINK LEMONADE SWEET, SOUR - Elderflower, raspberries, lemon, lavender, lemonade € 7

COCCO BE WARE SWEET, TROPICAL - Coconut, lime, pineapple, passion fruit € 7


VIRGIN MULE REFRESHING, SOUR - Citrus, lime, ginger beer € 7

ALICE IN WONDERLAND SOUR, FRUITY - Fruit tea, mint, lemon, raspberries € 7

PHILIPPS 2.0 SWEET, FRUITY - Raspberries, cherry, pineapple, passion fruit, lemon € 7






fried pizza*

* 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 Sunset	Super Bitter
	PIZZUTTELLE Degustazione di 4 piccole pizzette fritte Degustation of 4 small fried pizzas € 14	Summer Spritz	Rock'n Roll


crunch pizza*

* 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, burrata di bufala, crema al basilico San Marzano Dop tomato, buffalo burrata, basil cream € 15	Turonda Gin&Tonic	Delia
	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 Effect	Asterroid
	ROASTBEEF Fior di latte d'Agerola, Roastbeef, salsa tonnata, rucola, glassa balsamica, scaglie di parmigiano Fior di latte d'Agerola, roastbeef, tuna sauce, rocket, balsamic glaze, parmesan flakes € 20	Turonda Sour	Rock'n Roll
	DUE STRATI - TWO LAYERS		
	COLOR Stracciatella di bufala campana, pomodori secchi, zucchine, peperoni, melanzane Stracciatella di bufala, fried tomatoes, courgettes, peppers, aubergines € 18	Winx Summer	Sud
	SALMON Salmon affumicato, zucchine grigliate, dressing alla pesca, ricotta all'erba cipollina, zest di limone, pepe rosa Smoked salmon, grilled zucchinis, peach dressing, ricotta with chives, lemon zest, pink pepper € 19	Americano	Finisterrae

gourmet pizza*

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

	MARGHERITA GOURMET 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 Martini	Asterroid
	PROSCIUTTO IBERICO BROWN Prosciutto Pata Negra Joselito, mozzarella di bufala campana, crema di carciofi Joselito Pata Negra ham, buffalo mozzarella from Campania, artichoke cream € 27	God Save the Queen	Super Bitter
	MEDITERRANEA YELLOW Filetti di tonno, pomodoro grigliato, stracciatella di bufala, cipolla caramellata Mediterranean tuna filet, grilled tomatoes, stracciatella bufala, caramelized onions € 25	Cuban Spritz	Delia

calzon pizza

CAPRESE Mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi e gialli, origano, pesto genovese Buffalo mozzarella from Campania, red and yellow tomatoes, oregano, pesto € 15		
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

pizze napoletane

MARGHERITA NAPOLETANA ROSSA - RED Fior di latte d'Agerola, pomodori San Marzano, basilico Fior di latte from Agerola, San Marzano tomatoes, basil € 11		
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 Martini	Engel
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 € 17	Sweet & Spicy	Rock'n 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	Negrone Sour	Tipopils
TONNO PINNA GIALLA BIANCA - WHITE Fior di latte d'Agerola, tonno pinna gialla, pomodorini gialli, maionese alla soia, polvere d'olive Fior di latte, yellow fin tuna, yellow tomatoes, soy mayonnaise, olive powder € 18	Cuban Spritz	Isaac
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	Americano	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 Beware	Tipopils
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 € 17	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 € 18	Purple Rain	Asterroid
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 Effect	Engel
PARMIGIANA BIANCA - WHITE 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 Mule	Lipa
CARPACCIO E PEPE VERDE BIANCA - WHITE Provola affumicata, carpaccio di manzo, rucola, perle di pomodoro, maionese al pepe verde Smoked provola cheese, beef carpaccio, rocket, tomatoes, green pepper mayonnaise € 23	Negrone Sour	Tipopils
PARMA BIANCA - WHITE Fior di latte d'Agerola, crudo di Parma, pomodori secchi, ricotta di bufala, marmellata di fichi Fior di latte, Parma ham, dried tomatoes, buffalo ricotta, figs jam € 17	Winx Summer	Delia

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
FRUTTINI GELATO - ICE CREAM Gelato artigianale naturale nel proprio guscio Natural homemade ice cream in its own shell	€ 10

PANNA COTTA Caramello salato Salted caramel	€ 8	SORBETTO CREMOSO AL CAFFÈ/LIMONE	€ 6
TIRAMISÙ	€ 8	PASSION FRUIT CREME BRULÉE	€ 8

discover how our dishes look like

Search...



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