oriental express

PAD THAI NOODELS U,A,O,S,G
VEGAN OPTION
Tagliolini al riso, verdure, arachidi, soia, uova, peperoncino, gamberi
Rice noodels, vegetables, peanuts, soy, egg, chili, prawns
€ 21

THAI SOUP C,P
Zuppa asiatica, cocco, gamberi, funghi, curry verde, lemongrass, chili, riso
Asiatic soup, coconut, shrimps, mushrooms, green curry, lemongrass, chili, rice
€ 19

CRISPY TUNA STEAK P,O
Filetto di tonno pinna gialla fritto con spezie orientali, crema di avocado, salsa teriyaki, riso
Fried yellowfin tuna fillet with oriental spices, avocado cream, teriyaki sauce, rice
€ 29

TURONDA´S BURGER G,U,L CELIAC OPTION
Pane fatto in casa, burger di manzo dell'Alto Adige, pancetta, formaggio Asiago, cetriolo, cipolla caramellata, salsa della casa / Homemade bread, local beef burger, bacon, Asiago cheese, cucumber, caramelized onion, house sauce
WITH FRIES € 25 - DOUBLE BURGER € 35

BLACK PULLED BURGER WITH SWEET FRIES G,L,U,N
Pane nero fatto in casa, pulled pork, salsa delice, cappuccio, patate fritte dolci, jalapeños, nachos
Black homemade bread, pulled pork, delice sauce, cabbage, sweet fried potatoes, jalapeños, nachos
€ 23

CRISPY CHICKEN BURGER S,O,G,N,L
Pollo croccante, salsa tartare, pomodoro, insalata, scamorza affumicata
Crispy chicken, tartare sauce, tomato, salad, smoked cheese
€ 23

let's meat

PORK BELLY S,O
Pancia di maiale croccante alla coreana, glassa ssamjang, riso
Crispy pork belly Korean-style, Ssamjang glaze, rice
€ 25

RIB EYE OF THE DOLOMITES O
Ribeye, verdure saltate / Sirloin, sautéed vegetables
€ 35

BOSS'S FAVORITE

CRISPY CHILI CHICKEN G,S,O
Petto di pollo, verdurine, anacardi, salsa agrodolce, riso
Chicken breast, vegetables, cashew nuts, sweet chili sauce, rice
€ 27

bella italia

PASTA ITALIA G,(L)
VEGAN OPTION
Fettuccine, pomodoro San Marzano, burrata, basilico
Fettuccine, San Marzano tomato sauce, burrata, basil
€ 19

OUR CARBONARA C,G
Fettuccine, guanciale, pecorino romano, tuorlo d'uovo, pepe nero
Fettuccine, bacon, pecorino romano cheese, egg yolk, black pepper
€ 20

FRITTO MISTO C,G
Fritto di gamberi, calamari, merluzzo e verdure
Fried prawns, cod, calamari and vegetables
€ 27

salad bowles

NACHO TUNA BOWL P,G,S
Nachos fatti in casa, tonno rosso, alghe wakame, avocado, insalata, dressing
Homemade nachos, bluefin tuna, wakame seaweed, avocado, salad, dressing
€ 25

TURONDA SALAD BOWL F,N,(G)
VEGAN OPTION
Insalatine, semi di zucca, mirtilli secchi, crostini, cetrioli, dressing al balsamico, parmigiano
Salads, pumpkin seeds, dried blueberries, croutons, cucumbers, balsamic dressing, parmesan
€ 13

CAESAR SALAD G,L,U
Insalata verde, cosce di pollo marinate, pancetta, salsa, scaglie di parmigiano, acciughe
Green salad, marinated chicken thighs, bacon, caesar sauce, parmesan flakes, anchovies
€ 23

beer

BALADIN / 100% italian
Home-brewed beer on tap — *0,33l* *0,5l*

BLOND ALE BALADIN 4,8%
Yellow bright color with perfectly balanced scents which combine herbaceous, slightly flowery notes
€ 6 € 8,5

L'IPPA BALADIN Indian Pale ale | 5,5%
Amber colored with citrusy noted of melon & mango
€ 6 € 8,5

SUPER BITTER
Belgian Strong Amber Ale | 8,0%
€ 6 € 8,5

DOLOMITI BEER PILS
Fabbrica di Pedavena | 4,9%
€ 6 € 8,5

HEFE WEIZEN, WHEAT BEER
ENGEL | 4,5%
lively, fruity, top-fermented speciality beer
€ 6 € 8,5

KELLER BIER, CELLAR BEER
ENGEL | 5,4% Fresh & easy to drink with a fine yeast taste. Long ageing process in cool cellars
€ 6 € 8,5

BEER ZERO ALCOHOL ENGEL
€ 6

Artigianale bottiglia
Bottled craft beer — *0,33l* *0,75l*

ISAAC Witbier - Baladin | 5%
€ 6,5 € 16

ROCK'N'ROLL
American Pale Ale - Baladin | 7,5%
€ 6,5 € 16

NAZIONALE Baladin | 6,2%
anche senza glutine / also gluten free
€ 6,5 € 16

soft drinks

ICE TEA 400cl	€ 6
LEMONADE NATUR BIO 200cl	€ 6
ORANGE JUICE NATUR BIO 200cl	€ 6
ELDER FLOWER JUICE BIO 200cl	€ 4
APPLE JUICE NATUR BIO 200cl	€ 4
COCA COLA-LEMONADE-FANTA 400cl	€ 6
GINGER BEER 200cl	€ 5
PASSION FRUIT TONIC 200cl	€ 5
SKIWATER 400cl	€ 6
MATCHA LATTE	€ 4,5

coperto | cover charge € 1,50

hot | medium | light

wine

sparkling	*glass*	*bottle*
PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY - GEMIN	€ 5	€ 30
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC	€ 9	€ 45
CHAMPAGNE BRUT LE MESNIL - GAUDINAT BOIVIN		€ 63
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO		€ 63
CHAMPAGNE BRUT - RENARD NOMINE		€ 83
CHAMPAGNE GRAN CUVÉE - LAURENT PERRIER		€ 92
CHAMPAGNE BRUT RESERVE - POL ROGER		€ 97
CHAMPAGNE „R" DE RUINART NV - RUINART		€ 127
DOM PERIGNON VINTAGE 2015 BRUT		€ 344

white	*glass*	*bottle*
PINOT BIANCO - TRAMIN ALTO ADIGE	€ 6,5	€ 40
CHARDONNAY - GIRLAN ALTO ADIGE	€ 6,5	€ 40
KERNER - NÖSSING ALTO ADIGE		€ 40
SAUVIGNON MOCK - BOLZANO ALTO ADIGE		€ 40
GEWÜRZTRAMINER VALLE ISARCO ALTO ADIGE	€ 7	€ 42
LUGANA VILLA ALBA VENETO	€ 6,5	€ 40
PINOT GRIGIO UNTEREBNER - TERMENO ALTO ADIGE		€ 52
MANNA - FRANZ HAAS ALTO ADIGE		€ 52
CHARDONNAY RISERVA STEGHER - BOZEN ALTO ADIGE		€ 55
CERVARO DELLA SALA (CHARD) - ANTINORI TOSCANA		€ 81
SOLARIS BIO - LIESELEHOF ALTO ADIGE		€ 83

rosé	*glass*	*bottle*
ROSA DEI FRATI - CA' DEI FRATI VENETO	€ 7	€ 40

red	*glass*	*bottle*
LAGREIN - BOLZANO ALTO ADIGE	€ 6,5	€ 40
LAGREIN RISERVA ORA IN ORA - CARLOTTO ALTO ADIGE		€ 43
LAGREIN RISERVA PRESTIGE - BOLZANO ALTO ADIGE		€ 55
PINOT NERO PATRICIA - GIRLAN ALTO ADIGE	€ 7	€ 42
PINOT NERO - FRANZ HAAS ALTO ADIGE		€ 48
PINOT NOIR - WILDMONN ALTO ADIGE		€ 110
CABERNET - TERMENO ALTO ADIGE	€ 6,5	€ 40
FLORA CUVÉE MERLOT-CABERNET ALTO ADIGE		€ 50
IUGUM PETER DI POLI ALTO ADIGE		€ 80
SANGIOVESE DOC AETOS BIO - TENUTA SANONER TOSCANA	€ 7	€ 42
SYRAH ACHELO - BRACCESCA TOSCANA		€ 42
BRUCIATO - TENUTA GUADO AL TASSO TOSCANA		€ 47
INSOGLIO - CAMPO DI SASSO TOSCANA	€ 8,5	€ 47
BRUNELLO DI MONTALCINO AGOSTINA PIERI TOSCANA	€ 15	€ 85
TIGNANELLO - ANTINORI TOSCANA		€ 150
VALPOLICELLA RIPASSO - ZENATO VENETO		€ 45
AMARONE D. VALPOLICELLA LE SALETTE VENETO		€ 96
BAROLO - MASSOLINO PIEMONTE	€ 15	€ 85

turonda
PIZZA - BISTROT - COCKTAILS

tapas

	Hugo Superior	Super Bitter
NACHOS L **Nachos di mais, guacamole, pico de gallo, cedar, fagioli, prezzemolo** / Corn nachos, guacamole, pico de gallo, cedar, beans, parsley € 12		
TAKOYAKI SCHRIMPS S,O,G,C **Salsa yakitori, maionese sriracha, katsuobushi** Yakitori sauce, sriracha mayonaise, katsuobushi € 12	Aperonda	Dolomiti Beer
SAN CHOY O **Ragù all'orientale, lattuga romana, maio kewpie, cipolla croccante** Oriental meat sauce, Romaine lettuce, maio kewpie, crispy onion € 12	Aperonda	Italian IPPA
EDAMAME G,O VEGAN OPTION **Fagioli giapponesi piccanti (chili, salsa ponzu, aglio) o solo con sale maldon** / Spicy Japanese beans (chili, ponzu sauce, garlic) or just with maldon salt € 9	Aperol Sour	Engel Cellar Beer
TINGA TACOS SOFT SHELL G,N **3 Tacos, manzo agrodolce, peperoni, jalapeños, cipolla caramellata, sedano** / 3 Tacos, sweet&sour beef, bell peppers, jalapeños, caramelized onion, celery € 12	Ferrari Roses	Italian IPPA
VEGAN SPRING ROLLS G,O VEGAN OPTION **Involtini primavera fatti in casa con salsa chili agrodolce** Homemade spring rolls with sweet&sour chili sauce € 10	Limoncello Spritz	Wheat Beer Engel
BAO BUNS G,O,S **2 Panini al vapore, verdurine, sesamo, straccetti di tacchino** 2 steamed buns, vegetables, sesame seeds, turkey strips € 11	Samurai Margherita	Beer Rock'n Roll
TRUFFLE FRIES G,O **Patate fritte, maionese al tartufo** French fries, truffle mayonnaise € 11	Berry Fizz	4.8 Baladin
GYOZA G,O **Ravioli giapponesi fatti in casa ripieni di manzo** Homemade Japanese dumplings filled with beef € 12	Ferrari Roses	Dolomiti Beer
CALAMARI G,M **Calamaretti fritti, mayonnaise kewpie** Fried calamari, kewpie mayonnaise € 12	Aperol Sour	Engel Cellar Beer
CHICKEN YAKITORI O,S **Spiedini di pollo, salsa yakitori, sesamo, cipollotto, curry** Grilled chicken stewer, yakitori sauce, sesame, spring onion, curry € 11	Pink Gin Tonic	Nazionale Italian White
QUESADILLAS G,L,S,C **Tortilla, verdure miste, curry verde, formaggio, pollo** Tortilla, mixed vegetables, green curry, cheese, chicken € 12	Hugo Superior	Super Bitter

Aperitifs

APERONDA Yuzu Saké, Prosecco, Soda, Lime, Mint € 10

HUGO SUPERIOR Prosecco, Soda, Elderflower Liqueur € 10

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Lime, Ginger Beer € 10

FERRARI ROSES Gin, Rose Syrup, Lemon, Ferrari Prosecco € 10

BOSS'S FAVORITE **SUMMER BREEZE** Cucumber-infused Vodka, Fresh Mint, Lime Juice, Sugar Syrup, Soda Water, Cucumber € 10

APEROL SOUR Aperol, Lemon, Sugar € 10

ITALICUS SPRITZ Bergamot Italicus, Chinotto Liqueur, Lime, Elderflower, Meditteranean Tonic € 11

Gin & Tonic

LOCAL GIN Gin 8025 (herbs from 8085 feet high on Seceda Mountains), Tonic Water Indian Fever Tree € 15

ITALIAN GIN Amalfi Grapefruit Gin, Mediterranean Tonic Water Fever Tree € 15

PINK GIN Hayman´S Peach Gin: Hibiscus Tonic Goldberg € 15

JAPANESE GIN Roku Gin, Indian Tonic € 15

Cocktails

TURONDA COLLIN'S Haimans Peach Gin, Yuzu Saké, Lemon Juice, Soda, Peychaud's Bitters € 13

COCONUT PINEAPPLE MOJITO Pineapple, Mint, Rum, Lime Juice, Coconut Milk, Vanilla, Passion Fruit € 13

TROPICAL COOLER Rum Bacardi, Rum Appleton, Lemon, Orange, Mango € 13

OLD FASHIONED Bourbon Bullet Whiskey, Angostura Bitter, Sugar € 13

STAR MARTINI Vanilla Vodka, Passion Fruit, Prosecco € 13

HANKY PANKY London Dry Gin, Sweet Vermouth, Fernet Branca, Orange Zest € 13

BOSS'S FAVORITE **SAMURAI MARGARITA FROZEN OR CLASSIC** Tequila, Mango Saké, Lime, Raspberry-salt Rim € 13

BERRY FIZZ Vodka, Lime, Red Fruits, Grapefruit, Soda € 13

PALOMA Tequila Blanco, Fresh Lime Juice, Grapefruit Soda € 13

JAPANESE NEGRONI Campari, Red Vermouth, Yuzu Liqueur € 13

CAIPIRINHA DE MANGO Cachaca, Mango, Sugar, Lime € 13

PISCO SOUR Shiso-infused Pisco, Chinotto Liqueur, Fresh Lime Juice € 13

ESPRESSO MARTINI Espresso, Vodka, Kahlua, Sugar Syrup € 13

Mocktail or not? / also available with alcohol

BEGGINGBOWL Pineapple, Mango, Lime, Ginger Beer € 9

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO Strawberry, Mint, Sugar, Soda, Lime € 9

PINK LEMONADE Raspberries, Lime, Sugar, Top Lemon € 9

COCCOLADA Pineapple, Coconut, Lime, Grenadine € 9

GINGER LEMONADE Homemade Ginger Lemonade, Elderflower, Soda € 6

G Glutine/Gluten
C Crostacei/Crustaceans
U Uova/eggs
P Pesce/Fish
A Arachidi/Peanuts
O Soia/Soybean
L Latte/Milk
F Frutta guscio/Nuts
N Senape/Mustard
S Sesamo/ Sesame seeds
H Anidride solforosa / Sulphure dioxide
M Molluschi/Molluscs
Z Luppino/Lupin
W Sedano/Cellery

the best way to start

	Italicus Spritz	Isaak
PIZZUTTELLE G,L,P **Degustazione di 4 montanarine fritte** / Tasting of 4 small fried pizzas € 15		
TRIS DI BRUSCHETTA G,F,L حلال **Pomodorini gialli e rossi con pesto al basilico, polvere di olive, stracciatella di burrata** Yellow and red tomatoes with basil pesto, olive powder, stracciatella of burrata € 12	Aperonda	Dolomiti Beer

fried pizza napoletana

IMPASTO FRITTO, POI INFORNATO.
FRIED DOUGH, THEN BAKED.

	Aperol Sour	Super Bitter
MADE IN SUD G ROSSA - RED حلال **Pomodoro stracotto, bufala, capperi, acciughe** Slow-cooked tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies € 19		

PIZZA FRITTA IN TRIPLA COTTURA / FRIED PIZZA IN TRIPLE COOKING

	Ferrari Roses	Rock'n Roll
NEW **PIZZA AMATRICIANA** G,L ROSSA - RED **Salsa pomodoro, guanciale, crema al pecorino, pepe** Tomato sauce, pork jowl, pecorino cream, black pepper € 21		

double crunch pizza

PALA ROMANA / IMPASTO AD ALTRA IDRATAZIONE, CROCCANTE AL GUSTO.
DOUGH WITH HIGH HYDRATION, CRUNCHY TASTE.

	Samurai Margarita	Dolomiti Beer
PARMIGIANA DOUBLE CRUNCH G,L,F ROSSA - RED حلال **Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano, pesto al basilico** / Fried eggplant, tomato sauce, mozzarella fior di latte, parmesan, basil pesto € 20		
PORCHETTA DELUXE G,L,F BIANCA - WHITE **Porchetta, provola affumicata, insalata frisèe, crema Cheddar, miele alla nduja** Roast suckling pig, smoked provola cheese, curly endive, Cheddar cream, nduja honey € 21	Berry Fizz	4.8 Baladin
PIZZA KEBAP DOUBLE CRUNCH G,L,N,O BIANCA - WHITE حلال **Mozzarella fior di latte, sfilacci di pollo e manzo, cipolla croccante, cappuccio, salsa delice, maionese piccante** / Mozzarella fior di latte, shredded chicken and beef, crispy onion, cabbage, delice sauce, spicy mayonnaise € 21	Azteca Fire	Engel Cellar Beer

special pizza

	Turonda Collins	Super Bitter
NEW **MEAT BOWL** G,L,U حلال **Base pizza forma di bowl, polpette di carne, pomodoro stracotto San Marzano, parmigiano reggiano, basilico** / Bowl-shaped pizza base, meatballs, slow cooked San Marzano tomato sauce, parmesan cheese, basil € 20		

gourmet

PIZZA IN PADELLINO / IMPASTO AD ALTRA IDRATAZIONE, CONDIMENTI DI PRIMA QUALITÀ ALL'USCITA.
PAN PIZZA / HIGH HYDRATION DOUGHS, QUALITY CONDIMENTS ON THE TOP.

	Aperonda	Nazionale Italian White
MARGHERITA GOURMET G,L,F IMPASTO NERO / BLACK DOUGH حلال **Pomodoro stracotto San Marzano, bufala campana DOP, pesto basilico** Slow-cooked San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, basil pesto € 20		
TAR TAR G,L,N IMPASTO ROSSO / RED DOUGH **Stracciatella, tartara di manzo, pomodori verdi in agrodolce, salsa verde agrodolce, menta** / Stracciatella cheese, beef tartare, sweet&sour green tomatoes, green sauce, mint € 28	Lo-Cura Sour	Engel Cellar Beer
IBERICO G,L IMPASTO NERO / BLACK DOUGH **Mozzarella fior di latte, Jamon Iberico de Bellota, pecorino al tartufo** Mozzarella fior di latte, Iberico ham, truffle pecorino € 28	Matcha Mule	Dolomiti Beer

hot · medium · mild

vegetarian · VEGAN OPTION · VEGETARIAN OPTION

napoletane contemporanee

	Italicus Spritz	Rock'n Roll
MARGHERITA G,L ROSSA - RED حلال **Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, Olio Evo** San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, fresh basil, Extra Virgin Olive Oil € 12		
BUFALA 2.0 G,L,F ROSSA - RED حلال **Pomodoro San Marzano, bufala, pomodorini confit gialli e rossi, pesto basilico** San Marzano tomato, buffalo mozzarella, yellow and red confit tomatoes, basil pesto € 18	Star Martini	Isaak
CRUDO GIALLA G,L GIALLA - YELLOW **Pomodoro giallo, fior di latte, crudo di Parma, pomodorini gialli, rucola** Yellow tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma ham, yellow cherry tomatoes, rocket € 21	Berry Fizz	4.8 Baladin
NDUJA CALABRESE G,L ROSSA - RED **Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante Chorizo, Nduja calabrese, crema di peperoni, Olio Evo** / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, spicy Chorizo salami, Calabrian Nduja, pepper cream, Extra Virgin Olive Oil € 20	Caipirinha de Mango	Dolomiti Beer
PROVOLA E PEPE G,L ROSSA - RED حلال **Pomodoro San Marzano, provola affumicata, pomodorini confit, parmigiano reggiano 30 mesi, pepe, basilico** / San Marzano tomato sauce, smoked provola, confit cherry tomatoes, parmesan cheese aged 30 months, pepper, fresh basil € 18	Aperonda	Nazionale Italian White
THE BOMB G,L ROSSA - RED **Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame Finocchiona, bomba calabrese, gorgonzola, peperoni friggitelli** / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Finocchiona salami, Calabrian bomb, gorgonzola, friggitelli peppers € 20	Local Gin	Super Bitter
SCIACCA G,L,P ROSSA - RED حلال **Pomodoro rosso San Marzano, crema di burrata, acciughe di sciacca, aglio nero, capperi, pomodori confit, olive taggiasche, pesto siciliano, origano /** San Marzano tomato, burrata cream, Sciacca anchovies, black garlic, capers, confit tomatoes, Taggiasca olives, Sicilian pesto, oregano € 21	Ferrari Roses	Nazionale Italian White
SPICY LOVER G,L,N GIALLA - YELLOW **Salsa pomodoro giallo, fior di latte, nduja, spianata calabra, cipolla caramellata, stracciatella** Yellow tomato sauce, mozzarella fior di latte, nduja, Calabrian Spianata, caramelized onion, stracciatella € 22	Lo-Cura Sour	Super Bitter
CALZONE ITALIA G,L ROSSA - RED **Pomodoro San Marzano, fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano** San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Parma ham, rocket, parmesan flakes € 20	Italian Gin	Dolomiti Beer
BOSS'S FAVORITE **BOSS´S FAVORITE** G,L ROSSA - RED **Crema di melanzane e pomodoro, Provola affumicata, guanciale, melanzane a funghetto, pomodorini confit, ricotta salata** / Eggplant and tomato cream, smoked provola, pork jowl, sautéed eggplant, confit cherry tomatoes, salted ricotta € 25	Star Martini	Engel White Beer
ALL IN ONE G,L ROSSA - RED **Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, carciofi di Giudia, prosciutto cotto, olive leccino, salame piccante chorizo** / San Marzano tomato, mozzarella fior di latte, Giudia-style artichokes, cooked ham, leccino olives, spicy chorizo salami € 20	Old Fashioned	Rock'n Roll

LE BIANCHE / WITHOUT TOMATO SAUCE

	Barrell Negroni	Wheat Beer Engel
SPICY PORK G,L BIANCA - WHITE **Mozzarella fior di latte, salsiccia lucanica, salsa messicana, petali di cipolla rossa, Habanero chili rosso** / Mozzarella fior di latte, Lucanian sausage, Mexican sauce, red onion petals, red Habanero chili € 20		
ORTOLANA D'ORO G,L BIANCA - WHITE حلال **Fonduta di provola affumicata allo zafferano, mozzarella fior di latte, caponata di verdure, insalata frisée, chips di barbabietola** / Provola fondue smoked with saffron, mozzarella fior di latte, vegetable caponata, curly endive, red beet chips € 21	Lo-Cura Sour	Nazionale Italian White
TONNO MEDITERRANEO G,L,P BIANCA - WHITE حلال **Mozzarella fior di latte, filetti di tonno, pomodorini confit gialli e rossi, cipolla caramellata, polvere di olive, pesto siciliano** / Mozzarella fior di latte, tuna fillets, yellow and red confit cherry tomatoes, caramelized onion, olive powder, Sicilian pesto € 22	Turonda Collins	Lippa
MORTAZZA G,L,F BIANCA - WHITE **Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, rucola, crema di pistacchio** Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, rocket, pistachio cream € 21	Amalfi Gin Tonic	Isaak
CARBOPIZZA G,L,U BIANCA - WHITE **Mozzarella fior di latte, Guanciale, bufala, crema rosso d'uovo al pecorino romano, pepe** Mozzarella fior di latte, pork jowl, buffalo mozzarella, egg yolk cream with Roman pecorino cheese, black pepper € 21	Limoncello Spritz	Engel

TURONDA´S PIZZA TASTING

Min. 2 pers.

Un viaggio attraverso le nostre migliori creazioni, servite in sequenza ed a spicchi singoli. */ A journey through our finest creations, served in sequence and in single slices.*

• PIZZUTELLE

Deliziose e leggere pizzette fritte, per iniziare con un tocco di tradizione.
Delicious and light fried mini pizzas, the perfect traditional start.

• PIZZA CRUNCH

Impasto in doppia cottura farcito con sapori intensi, un crunch ad ogni morso.
Double-cooked dough filled with bold flavors — a crunch in every bite.

• PIZZA GOURMET

Impasto ad alta idratazione dal sapore unico, leggero ed alveolato, arricchito da ingredienti ricercati e combinazioni gourmet.
High-hydration dough with a unique flavor, light and airy, topped with refined ingredients and gourmet pairings.

• PIZZA NAPOLETANA

Da una lunga maturazione ecco l'evoluzione della classica napoletana: cornicione pronunciato, scioglievolezza e leggerezza.
Born from long fermentation, this is the evolution of the classic Neapolitan: pronounced crust, melt-in-your-mouth texture, and lightness.

• DESSERT

Realizzato con farina di nocciola per completare al meglio la tua esperienza.
Made with hazelnut flour to perfectly complete your experience.

5 COURSES - € 35 / 6 COURSES - € 40

Nel percorso da 6 portate si aggiunge la nostra esclusiva pizza in tripla cottura:
In the 6-course tasting, our exclusive triple-cooked pizza is added:

• PIZZA TRIPLA COTTURA

Vapore, fritto e forno: tre consistenze in un solo morso.
Steamed, fried and baked – three textures in one bite.

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

so sweeeet

PIZZA NUTELLA G,F,L € 12

TRANCIO AL PISTACCHIO G,F,L
Impasto alle nocciole, crema mascarpone e ricotta, crema di pistacchi / Hazelnut dough, mascarpone and ricotta cream, pistachio spread cream
1 spicchio / piece € 8
Una forma da convidere da 4-6 pers
A shape to share from 4-6 pers € 20

CHEESE CAKE L,(G) & Maracuja € 9

TIRAMISÙ L,U,G € 9

BROWNIE G,L,F € 8

CAPRI LEMON SORBET L € 8

CHURROS G,L,U with Dulce de Leche € 9

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE L,U,(G) € 9

STRUDEL BALL in Katajifi dough G,L,F € 9

AFFOGATO TURONDA L,F vanilla ice, pistachio, espresso € 8

CONCEPT: WINX 82