

GASTRONOMIA

INSALATE CON FOCACCIA INTEGRALE

CÆSAR 7.00

Petto di pollo grigliato, lattuga fresca, prezzemolo tritato, crostini di pane, **Parmigiano D.O.P.**
Dressing: **maionese**, **alici del Mar Cantabrico**, aglio, **parmigiano D.O.P.**, aceto balsamico

NIÇOISE 7.50

Patate, pomodorini, fagiolini, cetriolo, olive, **tonno**, **uovo sodo**, **alici del Mar Cantabrico**, sale e pepe.
Dressing: prezzemolo tritato, scalogno, aglio, **senape**, aceto bianco, olio extravergine di oliva biologico

DESSERTS

PIZZETTA GOLOSA 2.00

PIZZETTA CON **CREMA DI GIANDUJA**
BIOLOGICA, **LATTE**, **NOCCIOLE**

BIBITE

- ACQUA 50CL. 1,20
- BIBITE IN LATTINA 33CL. 2,00
- TÈ FREDDO BIO 25CL. 3,00
- SUCCHI BIO 20CL. 3,00
- BIRRA MENABREA 66CL. 4,50
- BIRRA MENABREA 33CL. 3,50
- BIRRA MENABREA AMBRATA 33CL. 3,50
- BIRRE ARTIGIANALI 6.00

 **ANCHE A CASA TUA**
 **+39.366.1224044**

CIRCLESTUDIO FOODCOMMUNICATION

LA NOSTRA STORIA

inizia con Gabriele Ciferri nel 1934



Questa è la storia di una famiglia e della sua pizzezza, nata a Pescara negli anni cinquanta dalle mani dell'intraprendente **Gabriele Ciferri** nello storico stabilimento balneare "Trieste". Nei decenni successivi si afferma per dimensioni e sapore come "la pizzezza di Trieste".
Tradizione, sapore, ricerca e rispetto sono i fondamenti del successo: un prodotto autentico tutto italiano fatto di lavoro e tanta passione. La nostra pizzezza è la massima espressione dell'amore per le proprie origini, l'evoluzione di una storia meravigliosa, la ricerca tra passato e futuro in un mondo dove è ancora possibile fare prodotti di qualità.



le Dune



CITTA' MEDITERRANEA

Silvi Marina / (TE)

Via Rubicone,
Residence Le Dune

Tel.: +39.366.1224044

PESCARA | FRANCAVILLA AL MARE |
SILVI MARINA | ROMA | MILANO

 triestepizza  triestepizza

Trieste
PIZZA

www.trieste.pizza

Welcome to Italy.
Please ask for the
international menu

Trieste
PIZZA



Evoluzione del gusto

Bio.

Il nostro impasto semintegrale composto da farine italiane certificate biologiche, insieme ai pomodori da agricoltura biologica certificata, coltivati sul Gargano in un campo interamente dedicato a noi, sono i passi che portano verso una pizzezza che si evolve e trasmette tutto il nostro impegno nella ricerca di ingredienti italiani sani, la nostra etica professionale in ogni processo e la voglia di comunicare sempre ciò che dal 1958 scegliete di mangiare e far mangiare ai vostri figli.

Impasto biologico prodotto da
TRIESTE SAS DI CIFERRI R. & C.
Certificato Bio Reg. CE 834/07 da:



PIZZETTE

CLASSICHE & GREEN



MARGHERITA MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORI PELATI, OLIO EVO, ORIGANO	1,60
BIANCA MOZZARELLA MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO	1,50
ZUCCHINE & POMODORINI PASSITA AFFUMICATA, ZUCCHINE, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, ORIGANO	2,30
PATATE & OLIVE PATATE COTTE AL VAPORE, OLIVE TAGGIASCHE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ROSMARINO, OLIO EVO	2,30
GRAN FORMAGGI GORGONZOLA PICCANTE DOP, PECORINO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO	2,30
CIPOLLA & FERFELLONE CIPOLLA BIANCA COTTA AL VAPORE, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIVE TAGGIASCHE, PEPERONE DOLCE SECCO, ROSMARINO	2,30

LA CICCIA



PASSITA & SPECK PASSITA AFFUMICATA, SPECK, OLIO EVO, PEPE NERO MACINATO	2,50
PATATE & SALSICCIA PATATE COTTE AL VAPORE, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO	2,50
SALSICCIA & PECORINO DI FARINDOLA POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, PECORINO DI FARINDOLA	2,50

DAL MARE



TONNO & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA MOZZARELLA FIORDILATTE, TONNO SELEZIONE "ANGELO PARODI", OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA	2,50
ROSSA ALICI POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIORDILATTE, ALICI DEL MAR CANTABRICO SELEZIONE "ANGELO PARODI", OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI PANTELLERIA I.G.P., BASILICO	2,50

VEG

OLIO & SALE OLIO EVO, SALE MARINO, ORIGANO	1,00
ROSSA SENZA POMODORO BIO*, ORIGANO, OLIO EVO	1,50
ROSSA OLIVE TAGGIASCHE OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI PELATI*, ORIGANO, OLIO EVO	2,00

"Rinforza" la tua pizzetta, ma chiedicelo quando ordini ; -)

Mozzarella e tutti i vegetali € 0,50 - alici, salsiccia e pancetta € 1 - salumi € 1,50 - peperoncino € 0,20

Le pizze farcite su ordinazione necessitano di un tempo di attesa di circa 20 min.

ALPIATTO

MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO	6,00
ROSSA & OLIVE TAGGIASCHE POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, ORIGANO	7,00
DELL'ORTO PASSITA, VEGETALI MISTI, ROSMARINO, GUANCIALE	9,50
EMILIA MOZZARELLA FIORDILATTE, RICOTTA DI MUCCA, PROSCIUTTO DI LANGHIRANO, PARMIGIANO REGGIANO	11,00
DELIO MOZZARELLA FIORDILATTE, PATATE, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, ROSMARINO	9,00
ALICI & POMODORINI MOZZARELLA FIORDILATTE, ALICI DEL CANTABRICO SELEZIONE "ANGELO PARODI", POMODORINO A SPICCHI, BASILICO	11,00
BURRATA POMODORO, BURRATA, OLIO EVO, PEPE NERO, BASILICO	10,00

Tutti gli ingredienti segnati in ROSSO sono Allergeni / Tutte le pizze contengono Glutine



Evoluzione del gusto

Bio.



Il nostro impasto semintegrale composto da

FARINE ITALIANE CERTIFICATE BIOLOGICHE

garantisce un prodotto ricco di fibre, quindi sano, digeribile e sostenibile!



I nostri pomodori sono di agricoltura biologica certificata e vengono coltivati sul Gargano (in Puglia), dove abbiamo un campo interamente dedicato alla nostra produzione.

MANGIA CONSAPEVOLMENTE

PER LA NOSTRA PRODUZIONE UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI E CERTIFICATI:

- FARINE ITALIANE CERTIFICATE BIOLOGICHE;
- FIORDILATTE 100% DI LATTE VACCINO ABRUZZESE REGINELLA D'ABRUZZO;
- OLIO E.V.O. COLTIVATO IN ABRUZZO DALLE AZIENDE SCAL E MARINA PALUSCI;
- SALSICCIA AL NATURALE DELLA MACELLERIA GINESTRA DI VILLA CELIERA (PESCARA);
- ALICI DEL MAR CANTABRICO, SELEZIONE ANGELO PARODI;
- POMODORI PELATI BIO SELEZIONE TRIVERI;
- PECORINO DI FARINDOLA (PESCARA);
- FERFELLONE PEPERONE DOLCE DI ALTINO (CHIETI);
- TONNO SELEZIONE ANGELO PARODI;
- OLIVE TAGGIASCHE SELEZIONE CALVI (IMPERIA);

NEI NOSTRI IMPASTI A LIEVITAZIONE NATURALE UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ABRUZZESE. NON SONO PRESENTI STRUTTO, EMULSIONATI E GRASSI VEGETALI IDROGENATI (MARGARINE).