

Una storia vera dalla nascita di Gabriele Ciferni nel 1934.

Our story started with the birth of Gabriele Ciferni in 1934.



"Tonda fiera di essere italiana" è la storia di una famiglia e della sua pizzezza, nata a Pescara negli anni cinquanta dalle mani dell'intraprendente Gabriele Ciferni nello storico stabilimento balneare "Trieste". Nei decenni successivi si afferma come prodotto di riferimento nella ristorazione veloce di qualità e viene identificata per dimensioni e sapore come "la pizzezza di Trieste".

Tradizione, Sapore, Ricerca e Rispetto sono i fondamenti del successo del concept "Tonda", un prodotto autentico tutto italiano fatto di lavoro e tanta passione. "Tonda" 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.

"Tonda - Proudly Italian" - is the story of a family and their pizzezzas. It all started in the 1950s with the entrepreneurial spirit of Gabriele Ciferni opening the "Trieste" beach establishment in Pescara, Italy. Over the years "Trieste's pizzezzas", easily identified by their size and taste, have become synonymous with the highest quality food.

Tradition, Taste, Attention to Detail and Respect are the foundations on which the success of the "Tonda" concept has been built - an authentic, all-Italian, product of hard work and great enthusiasm. "Tonda" is the greatest expression of love for local traditions and home produce. It has evolved throughout its past history and will continue to do so well into the future. Our concept will enable us to continue to create genuine products of the highest quality.



Mozzarella fiordilatte
100% latte vaccino

Margherita
mozzarella fiordilatte, pomodori pelati,
olio extravergine di oliva, origano
fiordilatte mozzarella, tomatoes,
extra virgin olive oil, oregano

Zuppe del giorno

Soup of the day

Le nostre zuppe le facciamo ogni giorno con le verdure fresche locali e i cereali di Giacomo Santoleri, dell'Azienda Agricola Casino di Caprafico in Abruzzo, olio extravergine di oliva di Loreto Aprutino (Abruzzo) e la Focaccia, fatta con farina tipo "0" e integrale macinata a pietra, lievitata naturalmente per 48 ore.

Our soups are made daily with fresh local vegetables and cereals by Giacomo Santoleri of the rural company Casino di Caprafico in Abruzzo - Italy, the extra-virgin Olive Oil from Loreto Aprutino, Abruzzo - Italy and the Focaccia bread made with stone ground whole wheat. This is left to rise naturally for 48 hours.

Chiedi quali zuppe ci sono nel menù di oggi

Ask which soups are on the menu today

La Sfarrata / Lenticchie / Minestrone / Spinaci / Zuppa di pomodoro € 4,50

Bibite

Soft Drink

Chiedi la tua bibita al nostro personale

Ask something to drink to our staff

Tutti gli ingredienti segnati in ROSSO sono Allergeni / All the ingredients marked in RED are Allergens

* Per questo prodotto consulta la lista completa degli allergeni disponibile nel locale.
For this ingredient read the complete allergens list available in the restaurant.

Insalate

con focaccia integrale

Salads with Wholemeal Focaccia Bread

Classica € 6,00

Verdure grigliate, scaglie di Parmigiano, insalata e pomodorini.
Grilled vegetables and Parmigiano flakes, cherry tomatoes and lettuce.

Verde € 6,50

Spinaci, funghi champignon freschi**, Parmigiano e noci.
Spinach, fresh champignon mushrooms**, Parmigiano and walnuts.

Greca € 6,00

Feta, olive taggiasche, cipolla rossa, peperoni, mais, insalata, origano
Feta cheese, taggiasca olives, red onion, pepper, corn, oregano

Colonne € 6,00

Farro, pere, taleggio d.o.p., rucola e noci.
Spelt, pears, taleggio p.d.o. cheese, rocket and walnuts.

qualcosa in più?

what you can add

Proteine: prosciutto, speck, salame, pancetta, alici, € 1,20
Proteins: prosciutto, speck ham, salami, bacon, anchovies,

Vegetali: pomodori, patate, zucchine, broccoli, olive taggiasche, cipolle, funghi* € 0,60
Vegetables: tomatoes, potatoes, courgettes, broccoli, taggiasca olives, onions, mushrooms*

Formaggi: taleggio d.o.p., pecorino d.o.p., gorgonzola d.o.p., passita, mozzarella fiordilatte € 0,70

Cheeses: taleggio p.d.o. cheese, pecorino p.d.o. cheese, gorgonzola p.d.o. cheese, matured scamorza cheese, fiordilatte mozzarella

* Tutte le insalate sono condite con olio extravergine di oliva, vinaigrette, aceto di mele, sale e pepe.
All our salads are dressed with extra virgin olive oil, vinaigrette, apple vinegar, salt and pepper.

Milano
Corso di Porta Ticinese, 67
Colonne di San Lorenzo

f triestepizza.milano @triestemilano



Trieste
PIZZA

Tonda quanto basta
va servita Ballente

Scopri tutti i nostri punti vendita e leggi la nostra storia sul sito www.tonda.pizza

Trieste
PIZZA



Scegli le tue pizzezze, pensiamo noi a consegnartele

Choose your pizzezzas, we delivery it for you

333-9901959 Consegna a domicilio

menù

a True Italian story



*Alici del Mar Cantabrico
selezione "Angelo Parodi"*

Bianca Alici
mozzarella fiordilatte, alici del Mar Cantabrico selezione "Angelo Parodi", pomodorini, olio extravergine di oliva, basilico
fiordilatte mozzarella, Spanish anchovies, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, basil

Vegan
Vegetarian
Spicy

- MARGHERITA € 2,20**
mozzarella fiordilatte, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, origano
fiordilatte mozzarella, peeled tomatoes, extra virgin olive oil, oregano
- ROSSA SENZA MOZZARELLA € 2,00**
pomodori pelati, olio extravergine di oliva, origano
peeled tomatoes, extra virgin olive oil, oregano
- BIANCA MOZZARELLA € 2,00**
mozzarella fiordilatte, olio extravergine di oliva, origano
fiordilatte mozzarella, extra virgin olive oil, oregano
- PEPERONI RUSTICI € 2,60**
peperoni cotti al vapore, mozzarella fiordilatte, origano, olio extravergine di oliva
steamed peppers, fiordilatte mozzarella, oregano, extra virgin olive oil.
- CHAMPIGNON € 2,60**
mozzarella fiordilatte, funghi champignon** trifolati, olio extravergine di oliva
fiordilatte mozzarella, champignon mushrooms**, extra virgin olive oil
- ZUCCHINE & POMODORINI € 3,20**
zucchine cotte al vapore, pomodorini, olive taggiasche, passita affumicata, origano
steamed courgettes, cherry tomatoes, taggiasca olives, matured scamorza cheese, oregano
- PATATE & OLIVE € 2,80**
patate cotte al vapore, olive taggiasche, mozzarella fiordilatte, rosmarino, olio extravergine di oliva
steamed potatoes, taggiasca olives, fiordilatte mozzarella, rosemary, extra virgin olive oil
- CIPOLLA & FERFELLONE € 3,00**
cipolla bianca cotta al vapore, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, peperone dolce secco, rosmarino
steamed white onion, fiordilatte mozzarella, taggiasca olives, sweet sun dried pepper, rosemary
- GRAN FORMAGGI € 3,00**
gorgonzola piccante d.o.p., pecorino d.o.p., mozzarella fiordilatte, basilico
spicy gorgonzola p.d.o. cheese, pecorino p.d.o. cheese, fiordilatte mozzarella, basil
- PASSITA & SPECK € 3,50**
passita affumicata, speck, olio extravergine di oliva, pepe nero macinato
matured scamorza cheese, speck ham, extra virgin olive oil, ground black pepper
- PATATE & SALSICCIA € 3,50**
patate cotte al vapore, salsiccia puro suino al naturale, mozzarella fiordilatte, origano
steamed potatoes, natural pure pork sausage, fiordilatte mozzarella, oregano
- CARCIOFINI & CO. € 3,30**
mozzarella fiordilatte, carciofini*, pecorino d.o.p., pepe nero, origano
fiordilatte mozzarella, artichokes*, pecorino p.d.o. cheese, black pepper, oregano

Gorgonzola, Pecorino, Taleggio sono prodotti D.O.P. di Origine Protetta
Gorgonzola cheese, Pecorino cheese, Taleggio cheese EU Protected / Designation of Origin product.
** Per la tipologia di funghi consultare l'elenco completo ingredienti / For the exact mushroom type read the complete ingredients list



Tutti gli ingredienti seguiti in ROSSO sono Allergeni / All the ingredients marked in RED are Allergens
Tutte le pizze contengono glutine / All pizzas contain Gluten
* Consulta la lista completa degli allergeni per questo prodotto / Read the complete allergens list for this ingredient

- ROSSA SALSICCIA & PECORINO € 3,50**
pomodori pelati, salsiccia puro suino al naturale, mozzarella fiordilatte, pecorino d.o.p., olio extravergine di oliva, pepe nero, origano
peeled tomatoes, natural pure pork sausage, fiordilatte mozzarella, pecorino p.d.o. cheese, extra virgin olive oil, black pepper, oregano
- PORCINI & CO € 3,50**
mozzarella fiordilatte, funghi porcini**, taleggio d.o.p., noci, origano
fiordilatte mozzarella, porcini mushrooms**, taleggio p.d.o. cheese, walnuts, oregano
- ALICI & POMODORINI € 3,60**
mozzarella fiordilatte, alici selezione "Angelo Parodi", pomodorini, basilico
fiordilatte mozzarella, Spanish anchovies, cherry tomatoes, basil
- FRIARELLI PICCANTI & SALSICCIA € 3,50**
friarelli piccanti, salsiccia puro suino al naturale, mozzarella fiordilatte, peperoncino, origano
hot small broccoli, natural pure pork sausage, fiordilatte mozzarella, spicy pepper, oregano
- SOTTOBOSCO € 3,20**
funghi di bosco**, gorgonzola piccante d.o.p., mozzarella fiordilatte, basilico
wood mushrooms**, gorgonzola p.d.o. cheese, fiordilatte mozzarella, basil
- CHAMPIGNON P&P € 3,30**
funghi champignon**, pancetta affumicata, pecorino d.o.p., mozzarella fiordilatte, origano
champignon mushrooms**, smoked pancetta, pecorino p.d.o. cheese, fiordilatte mozzarella, oregano
- BROCCOLI & ALICI € 3,60**
broccoli cotti al vapore, alici selezione "Angelo Parodi", mozzarella fiordilatte, olio extravergine di oliva, origano
steamed broccoli, Spanish anchovies, fiordilatte mozzarella, extra virgin olive oil, oregano
- ROSSA ALICI € 3,60**
pomodori pelati, mozzarella fiordilatte, alici selezione "Angelo Parodi", olive taggiasche, capperi, basilico
peeled tomatoes, fiordilatte mozzarella, Spanish anchovies, taggiasca olives, capers, basil
- SALSICCIA DI FEGATO, BROCCOLI & FERFELLONE € 3,50**
salsiccia di fegato al naturale, broccoli al vapore, mozzarella fiordilatte, peperone secco dolce,
peperone secco piccante, olio extravergine di oliva, cipolla bianca cotta al vapore, origano
natural pork liver sausage, steamed broccoli, fiordilatte mozzarella, sweet sun dried pepper,
spicy sun dried pepper, extra virgin olive oil, steamed white onion, oregano
- SALSICCIA & GORGONZOLA € 3,50**
pomodori pelati, salsiccia di puro suino al naturale, passita affumicata, gorgonzola piccante d.o.p., origano
peeled tomatoes, natural pure pork sausage, matured scamorza cheese, spicy gorgonzola p.d.o. cheese, oregano

*Proteine / proteins: prosciutto, speck, salame, lardo, alici, baccalà € 1,20
* Vegetali / vegetables: pomodori, patate, zucchine, broccoli, olive taggiasche, cipolle, funghi** € 0,60
* Formaggi / cheeses: taleggio d.o.p., pecorino d.o.p., gorgonzola d.o.p., passita, mozzarella fiordilatte € 0,70



Mozzarella

100% Latte vaccino abruzzese
100% Abruzzese cow's milk

*Per la nostra produzione
utilizziamo solo **Prodotti Italiani**
accuratamente selezionati e certificati!*
We only use traditional Italian ingredients which are checked and certified!

Leggi cosa Mangi!
Read what you eat!

*Il nostro mix di Farine
tutte Italiane
tipo "0" ed integrale
macinata a pietra*
Our mix of Italian, "0" type and
stone ground whole wheats

*i Pomodori pelati
sono coltivati sul Gargano
e lavorati a Vasto*
the peeled tomatoes are grown
in the Gargano and worked in Vasto

*Salsiccia puro suino al naturale di
Villa Capera - Abruzzo*
Natural pork sausage from Villa Capera - Abruzzo

*Vegetarian
Friendly!*

*Nei nostri impasti
a Lievitazione Naturale utilizziamo
Olio extravergine di Oliva
coltivato e lavorato a Loreto Aprutino
Non sono presenti strutto, emulsionanti
e grassi vegetali idrogenati (margarine)*
In our naturally-risen dough we use
extra virgin Olive Oil, grown and worked in
Loreto Aprutino, Abruzzo, Italy.
There are no animal fats (no lard or emulsifiers)
and no hydrogenated fats (margarines).

*i nostri Vegetali sono tutti al
naturale, cotti al vapore, italiani!*
our Vegetables are all natural,
steamed, Italian.
* Gli unici scartolati sono i funghi, i carciofini,
i friarelli e le cipolle.
The only cans are mushrooms, artichokes, broccoli and onions.

A pranzo Just for Lunch Time

Focaccia

Focaccia sandwich
Focaccia di farina tipo "0" e integrale, macinata a pietra, lievitata naturalmente per 48 ore.
Focaccia bread made with "0" type wheat and stone ground whole wheat. (This is left to rise naturally for 48 hours)

- Focaccia con verdure € 3,50**
Focaccia vegetariana con verdure fresche di stagione.
Vegetarian focaccia with fresh season vegetables.
- Focaccia con salumi € 4,00**
Componi la tua Focaccia con i nostri salumi selezionati.
Make your own focaccia with our selected cold cuts.

Tagliere di salumi

Antipasto Platter € 8,00
Mortadella di Bologna, Prosciutto Leporati (Parma),
lonza e salame di Felino (Parma), pecorino d.o.p. e gorgonzola d.o.p. con focaccia.
Mortadella di Bologna (Italy), Prosciutto Leporati (Parma), Pork loin,
Salame Felino (Parma), pecorino p.d.o. cheese, gorgonzola p.d.o. cheese with focaccia bread.

Lasagna "di scrippelle"

Lasagna Italian Style with crêpes (made with milk, eggs, flour)
Rossa con salsiccia € 6,50
Sugo di Pomodoro qualità Pera d'Abruzzo, salsiccia puro suino al naturale, mozzarella fiordilatte, parmigiano.
Tomato sauce, natural pure pork sausage, fiordilatte mozzarella, parmigiano.

- Bianca con verdure € 6,00**
Broccoli, zucchine, peperoni, besciamella, parmigiano, noce moscata.
Broccoli, courgettes, peppers, béchamel, parmigiano, nutmeg.

Parmigiana

Parmigiana Italian Style € 6,50
Melanzane, sugo di pomodoro qualità Pera d'Abruzzo, fiordilatte mozzarella, parmigiano.
Aubergines, tomato sauce, fiordilatte mozzarella, parmigiano.