

## LA NOSTRA STORIA

inizia con Gabriele Ciferri nel 1934



Questa è la storia di una famiglia e della sua pizzata, 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 pizzata 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 pizzata 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.



Pescara  
Via Firenze, 212  
Tel: +39.085.293375

Ordina al: 366.5050523



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

f triestepizza    i triestepizza

**Trieste**  
PIZZA

www.trieste.pizza

Welcome to Italy.  
Please ask for the  
international menu

**Trieste**<sup>®</sup>  
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 pizzata 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:



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
**IT BIO 006**  
OPERATORE CONTROLLATO  
**S1661**

## DESSERT

**PIZZETTA GOLOSA** 2.00  
PIZZETTA CON **CREMA DI GIANDUJA**  
BIOLOGICA, **LATTE, NOCCIOLE**

## BIBITE SOFT

**BIBITE PICCOLE** 2.50  
**ACQUA MINERALE 0,5LT** 1.20

## VINO

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ROSSO)**  
**TREBBIANO D'ABRUZZO (BIANCO)**

🍷 3.50    🍷 15.00

## BIRRE

**BIRRA ALLA SPINA 1/2 PINTA** 2.50  
**BIRRA ALLA SPINA PINTA** 5.00  
**MENABREA 66CL** 4.50  
**MENABREA AMBRATA 33CL** 3.50  
**ICHNUSA SPECIALE 33CL** 3.50  
**NASTRO AZZURRO 33CL** 3.50  
**PERONCINO 25CL** 2.50  
**ARTIGIANALI** 6.00

PIZZETTE

**CLASSICHE & GREEN**



- MARGHERITA** 1.60  
MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORI PELATI, OLIO EVO, ORIGANO
- BIANCA MOZZARELLA** 1.60  
MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIO EVO, ORIGANO
- CHAMPIGNON** 2.30  
MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI, OLIO EVO
- ZUCCHINE & POMODORINI** 2.50  
ZUCCHINE, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, PASSITA AFFUMICATA, ORIGANO
- PATATE & OLIVE** 2.30  
PATATE COTTE AL VAPORE, OLIVE TAGGIASCHE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ROSMARINO, OLIO EVO
- PEPERONI RUSTICI** 2.30  
PEPERONI COTTI AL VAPORE, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO
- CIPOLLA & FERFELLONE** 2.30  
CIPOLLA BIANCA COTTA AL VAPORE, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIVE TAGGIASCHE, PEPERONE DOLCE SECCO, ROSMARINO
- GRAN FORMAGGI** 2.30  
GORGONZOLA PICCANTE DOP, PECORINO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO
- SOTTOBOSCO** 2.70  
FUNGHI DI BOSCO, GORGONZOLA PICCANTE DOP, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO

**LA CICCIA**



- PASSITA & SPECK** 2.90  
PASSITA AFFUMICATA, SPECK, OLIO EVO, PEPE NERO MACINATO
- PATATE & SALSICCIA** 2.70  
PATATE COTTE AL VAPORE, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO
- BROCCOLI & SALSICCIA** 2.70  
BROCCOLI\* COTTI AL VAPORE, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, OLIO EVO
- FRIARIELLI PICCANTI & SALSICCIA** 2.70  
FRIARIELLI\*, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PEPERONCINO, ORIGANO
- SALSICCIA & PECORINO DI FARINDOLA** 2.90  
SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORI PELATI, OLIO EVO, ORIGANO, PECORINO DI FARINDOLA

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

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

\* Prodotto stagionale

**DAL MARE**



- BIANCA ALICI** 2.90  
MOZZARELLA FIORDILATTE, ALICI DEL MAR CANTABRICO SELEZIONE "ANGELO PARODI", POMODORINI, BASILICO
- ROSSA ALICI** 2.90  
POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIORDILATTE, ALICI DEL MAR CANTABRICO SELEZIONE "ANGELO PARODI", OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI PANTELLERIA I.G.P., BASILICO
- BACCALÀ & PEPERONI** 2.90  
BACCALÀ DISSALATO SELEZIONE "MONTI", MOZZARELLA FIORDILATTE, PEPERONI COTTI AL VAPORE, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO, OLIO EVO
- TONNO & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA** 2.90  
MOZZARELLA FIORDILATTE, TONNO SELEZIONE "ANGELO PARODI", OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

**VEG**

- OLIO & SALE** 1.00  
OLIO EVO, SALE MARINO, ORIGANO
- ROSSA SENZA** 1.60  
POMODORO BIO, ORIGANO, OLIO EVO
- ROSSA OLIVE TAGGIASCHE** 2.30  
OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI PELATI, ORIGANO, OLIO EVO

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

Mozzarella e tutti i vegetali € 0,50 - alici, salsiccia e pancetta € 1 - salumi € 1,50 - peperoncino € 0,30



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!

**# 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);
- BACCALÀ SELEZIONE MONTI;
- 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).



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