

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**

FOCACCIA

Focaccia di farina tipo "0" e integrale, macinata a pietra, lievitata naturalmente per 48 ore.

VERDURE 4.00

Seguiamo la stagionalità delle verdure.
Chiedici cosa è disponibile!

SALUMI 5.00

Scegli i salumi dalla nostra selezione.

SALUMI E FORMAGGI 6.00

Ancora più gusto! Chiedi cosa c'è!

BURRATA 5.00

LASAGNA DI SCRIPPELLE

(crêpes fatte con latte, uova, farina)

ROSSA CON SALSICCIA 8.50

Sugo di Pomodoro qualità Pera d'Abruzzo, salsiccia puro suino al naturale, **mozzarella fiordilatte, parmigiano D.O.P.**

BIANCA CON VERDURE 8.00

Broccoli, zucchine, peperoni, **besciamella, parmigiano D.O.P., noce moscata**

PARMIGIANA 8.00

Melanzane, sugo di pomodoro qualità Pera d'Abruzzo, **mozzarella fiordilatte, parmigiano D.O.P.**

ZUPPE DELGIORNO

Cosa c'è oggi?

SFARRATA / LENTICCHIE / MINISTRONE SPINACI / ZUPPA DI POMODORO 6.00

DESSERTS

PIZZETTA GOLOSA 2.50

PIZZETTA CON CREMA DI GIANDUJA BIOLOGICA, LATTE, NOCCIOLE

TIRAMISÙ 4.50

BIBITE

CHIEDI LA TUA BIBITA AL NOSTRO PERSONALE

CAFFÈ 0.80

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.



Roma

Via Urbana 112 / 113
(Rione Monti / Metro Linea B Cavour)

Tel.: 06.4815319



ANCHE A CASA TUA

366.8251313

PESCARA | FRANCAVILLA AL MARE

SILVI MARINA | ROMA | MILANO

LONDRA | MADRID

f triestepizza Instagram triestepizza

Trieste PIZZA

www.trieste.pizza

Welcome to Italy.
Please ask for the international menu

Trieste PIZZA

GASTRONOMIA



Evoluzione del gusto

Bio.

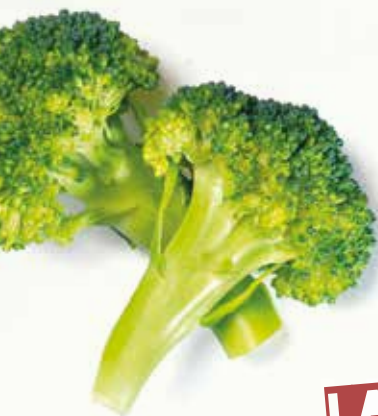
Il nostro impasto semintegrale composto da farine italiane certificate biologiche, insieme ai pomodori da agricoltura biologica certificata, coltivati sul Gargano in un campo interamente dedicato a noi, sono i passi che portano verso una pizzezza che si evolve e trasmette tutto il nostro impegno nella 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.



CLASSICHE & GREEN



PIZZETTE



MARGHERITA MOZZARELLA FIORDILATTE, POMODORI PELATI, OLIO EVO, ORIGANO	2.50
BIANCA MOZZARELLA MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIO EVO, ORIGANO	2.20
CHAMPIGNON MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI, OLIO EVO	2.80
ZUCCHINE & POMODORINI OLIVE TAGGIASCHE, PASSITA AFFUMICATA, ORIGANO	3.50
PATATE & OLIVE PATATE COTTE AL VAPORE, OLIVE TAGGIASCHE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ROSMARINO, OLIO EVO	3.00
PEPERONI RUSTICI PEPERONI COTTI AL VAPORE, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, OLIO EVO	2.80
CIPOLLA & FERFELLONE CIPOLLA BIANCA COTTA AL VAPORE, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIVE TAGGIASCHE, PEPERONE DOLCE SECCO, ROSMARINO	3.30
GRAN FORMAGGI GORGONZOLA PICCANTE DOP, PECORINO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO	3.30
SOTTOBOSCO FUNGHI DI BOSCO* (CONTIENE OLIO DI SEMI DI SOIA), GORGONZOLA PICCANTE DOP, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO	3.70

LA CICCIA



PASSITA & SPECK PASSITA AFFUMICATA, SPECK, OLIO EVO, PEPE NERO MACINATO	3.80
SALSICCIA E... VERDURE FRESCHE SECONDO STAGIONALITÀ	3.80
ROSSA SALSICCIA & PECORINO POMODORI PELATI, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PECORINO DOP, OLIO EVO, PEPE NERO, ORIGANO	3.80
FRIARIELLI PICCANTI & SALSICCIA FRIARIELLI** PICCANTI, SALSICCIA PURO SUINO AL NATURALE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PEPERONCINO, ORIGANO	3.90
SALSICCIA DI FEGATO & FERFELLONE SALSICCIA DI FEGATO AL NATURALE, BROCCOLI AL VAPORE, MOZZARELLA FIORDILATTE, PEPERONE SECCO DOLCE, PEPERONE SECCO PICCANTE, OLIO EVO, PEPE NERO, ORIGANO	4.00
SALSICCIA DI TRIPPA MOZZARELLA FIORDILATTE, SALSICCIA DI TRIPPA (AROMATIZZATA CON ARANCIA)	3.70
CARBONARA MOZZARELLA FIORDILATTE, GUANCIALE, UOVO, PECORINO DOP	4.00

Le pizze farcite su ordinazione necessitano di un tempo di attesa di circa 20 min.
Servizio al tavolo a persona _ 0,50

Tutti gli ingredienti segnati in ROSSO sono Allergeni / Tutte le pizze contengono Glutine
* Prodotto sciolto / ** Secondo stagionalità

DAL MARE



ALICI & POMODORINI MOZZARELLA FIORDILATTE, ALICI SELEZIONE "ANGELO PARODI", POMODORINI, BASILICO	3.90
ROSSA ALICI POMODORI PELATI, MOZZARELLA FIORDILATTE, ALICI SELEZIONE "ANGELO PARODI", OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI PANTELLERIA I.G.P., BASILICO	3.90
BACCALÀ & PEPERONI MOZZARELLA FIORDILATTE, BACCALÀ SELEZIONE "MONTI", PEPERONI COTTI AL VAPORE*, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO, OLIO EVO	3.90
TONNO & CIPOLLA ROSSA DI TROPEA MOZZARELLA FIORDILATTE, TONNO SELEZIONE "ANGELO PARODI", OLIVE NERE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA	3.80

VEG

OLIO & SALE OLIO EVO, SALE MARINO, ORIGANO	1.20
ROSSA SENZA POMODORO BIO*, ORIGANO, OLIO EVO	2.20
ROSSA OLIVE TAGGIASCHE POMODORI PELATI, OLIO EVO, OLIVE TAGGIASCHE, ROSMARINO	2.80

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

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

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

- 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";
- POMODORO PELATO BIO SELEZIONE TRIVERI"
- PECORINO DI FARINDOLA (PESCARA);
- FERFELLONE"PEPERONE DOLCE SECCO DI ALTINO (CHIETI);
- BACCALÀ SELEZIONE "MONTI ;
- TONNO SELEZIONE ANGELO PARODI";
- OLIVE TAGGIASCHE SELEZIONE CALVI (IMPERIA);



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

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