

## PLATINUM

Lassen Sie sich von uns bei der Entdeckung die Vorzüglichkeit der italienischen Produkte!

Wenn Sie sich für dieses Erlebnis entscheiden, können Sie eine Pizza Ihrer Wahl aus den

### “EXZELLENZEN DES GEBIETS”

begleitet von

#### BIER

ausgewählt von unserem Biersommelier

zum Abschluss gönnen Sie sich ein

### DESSERT AUS UNSERER SPEISEKARTE

22,50 / person

## GOLD

Eine Reise in die Tradition der italienischen Pizza

Wenn Sie sich für dieses Erlebnis entscheiden, können Sie eine Pizza Ihrer Wahl aus den

### “EXZELLENZEN DES GEBIETS”

begleitet von

#### BIER

ausgewählt von unserem Biersommelier

zum Abschluss gönnen Sie sich ein

### DESSERT AUS UNSERER SPEISEKARTE

19,90 / person

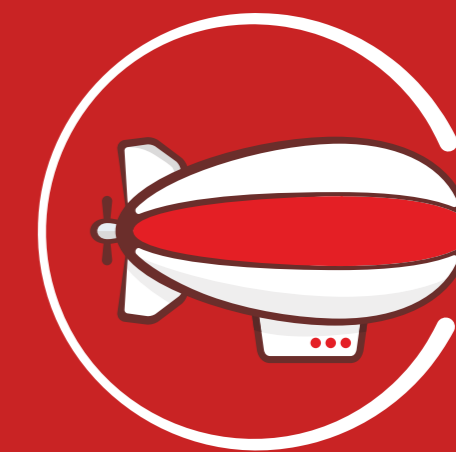


**Lassen Sie sich von unseren Maritozzi verführen!**

Zeit und Essen sind die besten Dinge, die man mit Freunden teilen kann.



**DiRiGi**  
JESOLO  
Via Bafile, 232  
T. 0421576898



**DiRiGi**  
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE



[www.dirigi.pizza](http://www.dirigi.pizza)

JESOLO

## MARITTOZZI

### BACCALÀ

Kabeljau mantecato und Lauch. | 5,50

### GAMBERO

Garnelen, Cocktailsauce Kopsalat. | 5,00

### MANZO TONNATO

Carpaccio vom Rind, Thunfischsauce und Kapernfrucht. | 5,00

### CARBONARA

Mimose hartgekochte Eier, Speck knuspriger Speck und Pecorino. | 5,00

### TARTARE

Tatar vom Rind, Eigelb geriebene Eigelb, Trüffelsauce. | 5,50

### 'NDUJA E STRACCIATELLA

Spilinga 'Nduja und Stracciatella aus Burrata. | 5,00

## WÄHLEN SIE IHREN TEIG

### MONTARINE

tris von montanarine: Tomate oregano und basilikum. | 5,00

### PATATE FRITTE

Goldene Kartoffeln und knusprig. | 5,00

### FIORI DI ZUCCA FRITTI

Unsere Kürbisblüten im Teig. | 5,00

### Wählen sie ihren Teig



**A los cereales**  
Klassik Teig mit Sesamkörner. | 1,50



**Vollkornmehl**  
Weizenmehl Typ "T" Vollkornmehl. | 1,50



**Gluten frei**  
Klassik Teig mit Sesamkörner. | 1,50

### Wählen Sie Ihren Mozzarella



**Büffel-Mozzarella**  
aus Kampanien g.U. | 2,50



**Veganer Mozzarella**  
auf Kokosnussbasis. | 2,00



**Laktosefreier Mozzarella**  
100% italienische Milch. | 2,00



**BURRATA DAZUGEBEN**  
aus 100 % apulischer Milch. | 3,50

## PRIVATE COLLECTION



### TARTUFI

Eine einzigartige Pizza, die aus einer perfekten Kombination von frischen und duftenden Aromen wie: schwarze Trüffelspäne, Tomaten aus unserem Gebiet, EVO-Öl und Stracciatella di Burrata Pugliese\*. | 26,00



### MARE DEL NORD

Die Aromen des Meeres vom Feinsten: die Süße des norwegischen Lachses und der delikaten Geschmack von frischem Kaviar verbinden sich perfekt mit dem Frischkäse-Quark und Schnittlauch, um den tiefgründigen Geschmack. | 32,00



### PATA NEGRA

Eine Pizza mit dem wertvollsten iberischen Schinken, nämlich 100% iberischer Puro Bellota\*, der als der wertvollste Schinken der Welt gilt. Welt; verfeinert mit Tomaten aus unserem Gebiet, Mozzarella Fior di Latte 100% italienischer Rohmilch und frischem grünen Basilikum\*. | 28,00



### LA CHIANINA

Diese Pizza ist eine Neuinterpretation typisch italienischer Produkte und kombiniert die traditionelle Pizza Verace mit einem köstlichen Tartar aus Chianina, zertifiziert und ausgewählt von Italiens Steakhaus Nr. 1: "Trattoria Dall'Oste", rohem apulischem Burrata-Käse, EVO-Öl und einem Spritzer Limette\*. | 25,00

## DIE VORZÜGLICHKEIT DES TERRITORIUMS

### TOSCANA > FIPA

Mozzarella di bufala DOP, Steinpilze aus dem Garten, schwarze Trüffelcreme, grünes Basilikum frisch\* | 13,00

### PUGLIESE > CORTONA

Mit frischer Tomaten Soße, Mozzarella, Burrata aus apulien ,Schwarze Tomaten, frischer Basilikum\*. | 15,50

DIE FAVORITIN

### UMBRA > FIPA

Bissfeste Mozzarella aus 100% Fior di latte, Tomaten aus unserem Gebiet, Salamino traditioneller pikanter Salami, gekochtem italienischem Schinken, ausgewählter Wurst, grünem Basilikum frisch, wie von Oma zubereitet\*. | 12,50

### SICILIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

Tomaten aus der Region, Kapern, Taggiasca-Oliven, adriatische Sardellenfilets Oregano und frisches grünes Basilikum\*. | 13,50

### ALTOATESINA > SAINT BENOIT

100% Fior di latte Mozzarella, gebackene Kartoffeln, frischer Lauch und geräucherter Speck hausgemachter Speck in Julienne geschnitten\*. | 12,50

### CALABRESE > PERONI CRUDA

Tomaten aus unserer Region, Büffelmozzarella aus Kampanien DOC, steinpilze würzige und scharfe kalabrische Ndujapilze, frisches grünes Basilikum\*. | 12,50

Service und Gedeckgebühr | 2,5

Allergenliste anfordern

\*Um die Produktqualität zu gewährleisten, können einige Zutaten eingefroren werden.

## SPEZIELLE PIZZEN

### MORTAZZA > ICHNUSA NON FILTRATA

Mozzarella 100% Fior di latte, Mortadella, Stracciatella pugliese und Granella aus Pistazien\*. | 11,00

### PROVOLONA > CORTONA

Tomaten aus unserem Gebiet, Mozzarella bocconcini 100% Fior di latte, Provola geräucherte, pikante Salami, frisches grünes Basilikum\*. | 11,00

### MARTINA FRANCA > ICHNUSA NON FILTRATA

Stracciatella pugliese, Capocollo di Martina Franca, Mozzarella 100% Fior di latte und Misticanza aus dem Gemüsegarten\*. | 12,00

### QUASI CARBONARA > CORTONA

Fondue Pecorino Romano DOP mit Mimosen-Eiern und geschmortem Speck und knusprig\*. | 11,50

### RUSTICA PICCANTE > SAINT BENOIT

Tomaten aus eigenem Anbau, Mozzarella 100% Fior di latte, Bocconcini traditionelle würzige Salami, frisches grünes Basilikum\*. | 10,00

### LA REGINA > PERONI CRUDA

Tomaten aus unserem Land, Büffelmozzarella aus Kampanien g.U., rote Tomaten 100% italienische Kirschtomaten, EVO-Öl, frisches grünes Basilikum, zubereitet nach traditioneller Art\*. | 10,00

### FUNGHI E BRACE > FIPA

Mozzarella-Würfel 100% Fior di latte, gemischte Pilze, gegrillter Schinken aus dem Ofen genommen\*. | 11,00

## BIER

Pizza+Bier die perfekte Kombination



**ICHNUSA NON FILTRATA**  
Ungeschwefeltes Lagerbier Alc. 5%, vom Fass, 30 cl. | 4,50



**PERONI CRUDA**  
Ungesundetes Lagerbier, vom Fass, 30 cl, Alc. 4,6%. | 4,50



**SAINT BENOIT**  
Belgisches Weißbier Alc. 5,0%, vom Fass, 30 cl. | 4,5



**CORTONA 620 PASSI**  
Handwerkliches Rotes Bier Alc. 6,2%, Flasche 33 cl. | 6,00



**FIPA 620 PASSI**  
Handwerkliches India Pale Ale Alc. 5,8%, Flasche 33 cl. | 6,00



**GLUTENFREIES BIER**  
Dimont Gjan - Alc. 4,8% | 6,00  
Dimont Bergul - Alc. 4,3% | 6,00

## WEIN



Cabernet Franc DOP  
Collio Cadibon 5,70 | 28,00

Merlot DOP Cadibon 5,70 | 28,00

Pinot Grigio DOP Cadibon 5,70 | 28,00

Chardonnay DOP Collio Cadibon 6,00 | 29,00

Malvasia IGT Venezia Giulia Lupinc 6,00 | 29,00

Pinot Nero DOC S.Michael Eppan 6,00 | 30,00

D'isera Trento DOC Riserva 2013 7,00 | 40,00

Prosecco Superiore  
Valdobbiadene DOCG Extra Dry 6,00 | 26,00

Prosecco DOC Treviso  
Extra Dry Rebuli Foglia Rebuli 5,50 | 26,00

## GETRÄNKE

Wasser - Mit oder ohne Kohlensäure | 3,00

Coca cola | 3,80

Coca-Cola ohne Zucker | 3,80

Getränke vom Fass | 3,50 | 5,50

Sprite / Fanta | 3,80

Säfte | 2,50

**DOC:** Ursprungsbezeichnung Kontrolliert.

**IGT:** Typische geografische Herkunftsbezeichnung.

**DOCG:** Herkunftsbezeichnung Ursprungsbezeichnung Kontrolliert und Garantiert.

## DESSERT

### TIRAMISÙ

Klassische Süßigkeit der italienischen Tradition italienische Tradition. | 6,50

### PISTAZIEN-TIRAMISU

Eine Neuinterpretation des klassischen Tiramisu mit Sahne und Pistazienkörnern. | 7,00

### SCHOKOLADENGENUSS

Chantilly-Creme, Schokolade und Haselnussstreusel mit Schokoladenstreuseln. | 6,50

### HIMBEER-GENUSS

Chantilly-Creme und Himbeeren mit Streuseln Zitrone. | 6,50

### GEKOCHE PANNA MIT MANGO ODER ERDBEERE

Weicher Frischkäse auf Streuseln mit Butterkeksstreuseln und Mango oder Erdbeere mit Mango oder Erdbeere. | 6,50

## VOR DER ABREISE...

### LIMONCELLO GIOIA LUISA

Der frische und zeitlose Abschluss einer Mahlzeit, dieder Sie mit seinem Geschmack nach Sorrento entführt. | 4,00

### GRAPPA VENETA CASTAGNER

Die über 12 Monate dauernde Destillation verleiht dieser Grappa seinen unverwechselbaren Geschmack rund und würzig. | 4,00

### AMARO DEL CAPO

Ein altes Rezept mit destillierten Kräutern, Blumen und Früchten für einen sanften und aromatischen Geschmack. | 4,00

### PASSITO DI PANTELLERIA DOP

Wird in Pantelleria nach alter Tradition hergestellt, gekennzeichnet durch süße und honigartige Noten. | 4,00

um glücklich zu sein kombinieren Sie einfach Pizza das Meer und ein wenig Leichtigkeit

DiRiGi  
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE