

PLATINUM

Déjate guiar para descubrir la excelencia de los productos italianos!

Al elegir esta experiencia podrás disfrutar de una pizza de tu elección entre las **"EXCELENCIAS DEL TERRITORIO"**

acompañada de una

CERVEZA

seleccionada por nuestro beer sommelier

Para concluir date un capricho

UN POSTRE DE NUESTRA CARTA

22,50 / person

GOLD

Un viaje a la tradición de la pizza italiana

Al elegir esta experiencia podrás disfrutar de una pizza de tu elección entre las

"PIZZAS ESPECIALES"

acompañada de una

CERVEZA

seleccionada por nuestro beer sommelier

Para concluir date un capricho

UN POSTRE DE NUESTRA CARTA

19,90 / persona



Déjate tentar por nuestro maritozzi!

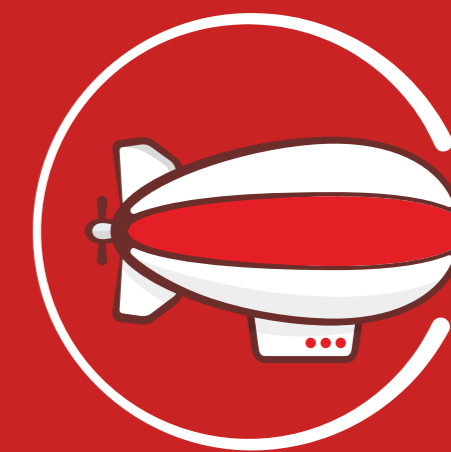
El tiempo y la comida son las mejores cosas que puedes compartir con tus amigos.



DiRiGi

JESOLO

Via Bafile, 232
T. 0421576898



DiRiGi

LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE



www.dirigi.pizza

JESOLO

MARITOZZI

BACCALÀ

Bacalao cremoso y porro. | 5,50

GAMBERO

Langostinos, salsa cocktail, lechuga. | 5,00

MANZO TONNATO

Carpaccio de res, salsa de atún y fruto de la alcaparra. | 5,00

CARBONARA

Huevos "mimosa", panceta crujiente y pecorino. | 5,00

TARTARE

Tartare de res, yema de huevo rallado, salsa de trufas. | 5,50

'NDUJA E STRACCIATELLA

'Nduja de Spilinga y queso stracciatella de burrata. | 5,00

I NOSTRI FRITTI

MONTARINE

Tris de montanarine: tomate, orégano y albahaca. | 5,00

PATATE FRITTE

Patatas doradas y crujientes. | 5,00

FIORI DI ZUCCA FRITTI

Nuestra flores de calabacín en mezcla. | 5,00

Elige tu masa



A los cereales

Harina de trigo tierno tipo "T" con sesamo, lino y semillas de girasol. | 1,50



Integral

Harina de trigo tierno tipo "T" integral. | 1,50



Sin gluten

Bland de harinas seleccionadas sin gluten. | 1,50

Elige tu mozzarella



Mozzarella de Bufala

Campana DOP. | 2,50



Mozzarella vegana

a base de coco. | 2,00



Mozzarella sin lactosa

100% leche italiana. | 2,00



AÑADE LA BURRATA

de leche 100% pugliese. | 3,50

PRIVATE COLLECTION



TARTUFI

Una pizza única hecha con la combinación perfecta de sabores frescos y fragantes entre los cuales: hojuelas de trufa negra, el tomate de nuestro territorio, aceite EVO y Stracciatella de burrata de Puglia*. | 26,00



MARE DEL NORD

Los sabores del mar más preciados: la dulzura del salmón noruego y el sabor delicado del caviar fresco se combinan perfectamente con la crema de queso Quark y cebollín para completar el perfil gustativo*. | 32,00



PATA NEGRA

Una pizza protagonizada por el mejor jamón ibérico, es decir "el 100% Ibérico Puro Bellota" considerado el jamón más apreciado del mundo; exaltado por el tomate de nuestro territorio, mozzarella Fior di Latte 100% italiana cruda y albahaca verde fresca*. | 28,00



LA CHIANINA

Esta pizza representa una reinterpretación de los productos típicos italianos combinando la tradicional pizza Verace con un delicioso tartar de Chianina certificada y seleccionada por la Steak House n°1 en Italia: "Trattoria Dall'Oste", la burrata de Puglia cruda, el aceite EVO y una rociada de lima*. | 25,00

LAS EXCELENCIAS DEL TERRITORIO

TOSCANA > FIPA

Mozzarella de Bufala DOP, hongos Porcini de la huerta, crema de trufas negras, albahaca verde fresca fresco*. | 13,00

PUGLIESE > CORTONA

Burrata pugliese cruda, tomate fresco de nuestra región, mozzarella Fior di latte, tomates negros de jardín, albahaca verde fresca*. | 15,50

MÁS POPULAR

UMBRA > FIPA

Bocaditos de mozzarella 100% Fior di latte, tomate de nuestro territorio, chorizo picante tradicional, Prosciutto cotto italiano, chorizo seleccionado, albahaca verde fresca, como la hacía la abuela*. | 12,50

SICILIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

Tomate de nuestro territorio, alcaparras, aceitunas de Taggia, filetes de anchoas del mar adriático, orégano aromático y albahaca verde fresca*. | 13,50

ALTOATESINA > SAINT BENOIT

Mozzarella 100% Fior di latte, patatas asadas, porro fresco, speck ahumado artesanal cocido cortado en estilo julienne*. | 12,50

CALABRESE > PERONI CRUDA

Tomate de nuestro territorio, mozzarella de Bufala campana DOP, hongos tipo Porcini, 'Nduja de Calabria picante, albahaca verde fresca*. | 12,50

Servicio a la mesa y cubierto | 2,5

Solicita la lista de alérgenos

*Para garantizar la calidad del producto algunos ingredientes pueden ser congelados.

PIZZAS ESPECIALES

MORTAZZA > ICHNUSA NON FILTRATA

Mozzarella 100% fior di latte, mortadela, stracciatella pugliese y trocillos de pistacho*. | 11,00

PROVOLONA > CORTONA

Tomate de nuestro territorio, bocaditos de mozzarella 100% Fior di latte, queso Provolone ahumado, chorizo picante, albahaca verde fresca*. | 11,00

MARTINA FRANCA > ICHNUSA NON FILTRATA

Queso Stracciatella de Puglia, Capocollo de Martina Franca, mozzarella 100% Fior di latte y ensaladilla de la huerta*. | 12,00

QUASI CARBONARA > CORTONA

Fondue de queso Pecorino romano DOP con huevos "mimosa" y panceta estufada*. | 11,50

RUSTICA PICCANTE > SAINT BENOIT

Tomate de nuestro territorio, bocaditos de mozzarella 100% Fior di latte, chorizo picante tradicional, albahaca verde fresca*. | 10,00

LA REGINA > PERONI CRUDA

Tomate de nuestro territorio, mozzarella de Bufala campana DOP, tomatillos rojos tipo Ciliegini 100% italianos, aceite EVO, albahaca verde fresca, preparada según la tradición*. | 10,00

FUNGI E BRACE > FIPA

Bocaditos de mozzarella 100% Fior di latte, hongos mixtos, jamón italiano a la brasa, puesto fuera de cocción*. | 11,00

CERVEZA

Pizza+cerveza... elige tu la combinación perfecta!



ICHNUSA NON FILTRATA

Cerveza lager no filtrada de barril desde 30 cl. | 4,50



SAINT BENOIT

Cerveza Belga Blanche de barril desde 30 cl. | 4,5



FIPA 620 PASSI

Indian Pale Ale artesanal botella desde 33 cl. | 6,00



PERONI CRUDA

Cerveza Lager no pasteurizada de barril desde 30 cl. | 4,50



CORTONA 620 PASSI

Cerveza artesanal roja botella desde 33 cl. | 6,00



CERVEZAS SIN GLUTEN

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

WINES

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 Lupine	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

DRINKS

Agua natural / con gas	3,00
Coca cola / Coca Cola zero	3,80
Bebidas de barril	3,50 5,50
Sprite / Fanta	3,80
Jugos de fruta	2,50

DOC: Denominación de Origen Controlada.

IGT: Indicación Geográfica Típica.

DOCG: Denominación de Origen Controlada Garantizada.



POSTRES

TIRAMISÙ

Clásico dulce de la tradición italiana. | 6,50

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Reinterpretación del tiramisù clásico con crema y trocillos de pistacho. | 7,00

DELIZIA AL CIOCCOLATO

Crema chantilly, chocolate y avellanas en trocillos con crumble de chocolate. | 6,50

DELIZIA AL LAMPONE

Crema chantilly y frambuesas con crumble al limón. | 6,50

PANNA COTTA AL MANGO O FRAGOLA

Crema de queso muy suave en crumble crujiente de biscochos de mantequilla y cobertura al mango o a la fresa. | 6,50

BEFORE LEAVING...

LIMONCELLO GIOIA LUISA

El final de comida fresco y atemporal que con su sabor te llevará a Sorrento. | 4,00

GRAPPA VENETA CASTAGNER

Más de 12 meses de destilación dan a este Grapa su inconfundible sabor redondo y especiado. | 4,00

AMARO DEL CAPO

Una receta antigua con hierbas, flores y frutas destiladas para un sabor suave y aromático | 4,00

PASSITO DI PANTELLERIA DOP

Producido en Pantelleria según la tradición, caracterizado por notas dulces y mieladas | 4,00

Para ser feliz solo tiene que combinar la pizza, el mar y un poco de ligereza

DiRiGi
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE