

PLATINUM

Laissez-vous guider à la découverte des excellences des produits italiens !

En choisissant cette expérience, vous pourrez déguster une pizza de votre choix parmi les

“EXCELLENCES DU TERRITOIRE”

accompagnée de la
BIÈRE

sélectionnée par notre sommelier de la bière

Pour finir, offrez-vous
UN DESSERT DE NOTRE MENU

22,50 / par personne.

GOLD

Un voyage dans la tradition de la pizza italienne

En choisissant cette expérience, vous pourrez déguster une pizza de votre choix parmi les

“PIZZAS SPÉCIALES”

accompagnée de la
BIÈRE

sélectionnée par notre sommelier de la bière

Pour finir, offrez-vous
UN DESSERT DE NOTRE MENU

19,90 / par personne.



**Laissez-vous tenter
par nos Maritozzi!**

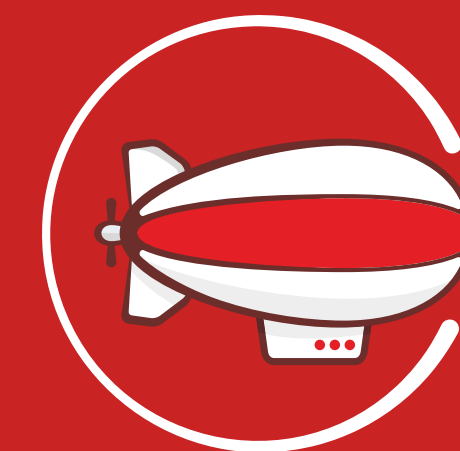
Le temps et la nourriture sont les meilleures choses à partager avec des amis.



DiRiGi
JESOLO
Via Bafile, 232
T. 0421576898



www.dirigi.pizza



DiRiGi
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE

JESOLO

MARITOZZI

BACCALÀ

Morue salée crémeuse et pousses de poireau | 5,50

GAMBERO

Crevettes, sauce cocktail, laitues | 5,00

MANZO TONNATO

Carpaccio de boeuf, crème au thon, câpres. | 5,00

CARBONARA

Oeufs durs au mimosa, bacon croustillant avec pecorino | 5,00

TARTARE

Tartare de boeuf, Jaune d'oeuf râpé, crème de truffes | 5,00

'NDUJA E STRACCIATELLA

Nduja épicée De Spilinga avec stracciatella. | 5,00

NOS FRITS

MONTARINE

Tris de montanarine, tomates, origan et basilic. | 5,00

PATATE FRITTE

Pommes de terre dorées et croustillantes. | 5,00

FIORI DI ZUCCA FRITTI

Nos beignets de fleurs de courgettes. | 5,00

Choisissez votre pâte



Pâte au céréales de type "0"

pâte de blé tendre au sésame, lin, graines de tournesol. | 1,50



Pâte complète

Pâte de blé tendre de type "1" complète. | 1,50



Pâte sans gluten

Mix de farine sans gluten sélectionné. | 1,50

Choisissez votre mozzarella



Mozzarella au lait de boufflonne

campane DOP. | 2,50



Mozzarella vegana

à base de coco. | 2,00



Mozzarella sans lactose

100% lait italien | 2,00



AJOUTEZ LA BURRATA

100% lait de la Pouilles | 3,50

PRIVATE COLLECTION



TARTUFI

Une pizza unique faite de la parfaite combinaison de saveurs fraîches et parfumées, parmi lesquelles : des copeaux de truffe noire, la tomate de notre région, de l'huile d'olive extra vierge et de la stracciatella de burrata des Pouilles.* | 26,00



MARE DEL NORD

Les saveurs marines les plus précieuses : la douceur du saumon norvégien et la délicatesse du caviar frais se marient parfaitement avec la crème de fromage quark et la ciboulette pour compléter le profil gustatif.* | 32,00



PATA NEGRA

Une pizza mettant en valeur le jambon ibérique le plus précieux, à savoir le "100% Iberico Puro Bellota", considéré comme le jambon le plus apprécié au monde ; sublimé par la tomate de notre région, la mozzarella Fior di Latte 100% italienne crue et le basilic frais.* | 28,00



LA CHIANINA

Cette pizza est une réinterprétation des produits typiquement italiens, alliant la traditionnelle pizza authentique à un délicieux tartare de Chianina certifié et sélectionné par le Steak House n°1 en Italie : "Trattoria Dall'Oste", la burrata des Pouilles crue, l'huile d'olive extra vierge et une pincée de zeste de citron vert.* | 25,00

LES EXCELLENCES DU TERRITOIRE

TOSCANA > FIPA

Bufala, cèpes, crème de truffes noires, basilic frais*. | 13,00

PUGLIESE > CORTONA

Burrata des Pouilles crue, tomate fraîche de notre région, mozzarella Fior di latte, tomates noires du jardin, basilic frais vert*. | 15,50

LA PLUS POPULAIRE

UMBRA > FIPA

Tomate de notre région, mozzarella 100% fior di latte, salami épicé traditionnel, jambon cuit italien, saucisse sélectionnée, basilic frais*. | 12,50

SICILIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

Tomate de notre région, câpres, olives Taggiasca, filets d'anchois de l'Adriatique, origan et basilic frais*. | 13,50

ALTOATESINA > SAINT BENOIT

Mozzarella 100% fior di latte, pomme de terre rôties, poireau frais, bacon fumé artisanal ed cuisson coupé en julienne*. | 12,50

CALABRESE > PERONI CRUDA

Tomate de notre région, bufala, cèpes, nduja calabraise épicée, basilic frais*. | 12,50

Service et couvert : 2,5

Demandez la liste des allergènes

*Pour garantir la qualité du produit, certains ingrédients peuvent être surgelés.

PIZZAS SPÉCIALES

MORTAZZA > ICHNUSA NON FILTRATA

Mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella de la Pouilles, grains de pistache*. | 11,00

PROVOLONA > CORTONA

Tomate de notre région, morceaux de mozzarella 100% fior di latte, provola fumée, salami épicée, basilic vert frais*. | 11,00

MARTINA FRANCA > ICHNUSA NON FILTRATA

Stracciatella de la Pouilles, capocollo de Martina Franca avec laitues*. | 12,00

QUASI CARBONARA > CORTONA

Fondue de pecorino romano DOP avec oeuf au mimosa, bacon cuit au four croustillant*. | 11,50

RUSTICA PICCANTE > SAINT BENOIT

Tomate de notre région, morceaux de mozzarella 100% fior di latte, salami épicée, basilic vert frais*. | 10,00

LA REGINA > PERONI CRUDA

Tomate de notre région, bufala, tomates cerises, huile Evo*. | 10,00

FUNGI E BRACE > FIPA

Champignons, jambons grillés hors de la cuisson*. | 11,00

BIÈRES

Pizza + bière... choisissez l'association parfaite !



ICHNUSA NON FILTRATA

Bière Lager non filtrée Alc. 5%. pression de 30 cl. | 4,50



PERONI CRUDA

Bière Lager non pasteurisée, pression de 30 cl. Alc. 4,6%. | 4,50



SAINT BENOIT

Bière Belge Blanche, Alc. 5,0%. pression de 30 cl. | 4,50



CORTONA 620 PASSI

Bière artisanale rouge, Alc. 6,2%. bouteille de 33 cl. | 6,00



FIPA 620 PASSI

Indian Pale Ale artisanale, Alc. 5,8%. bouteille de 33 cl. | 6,00



BIÈRES SANS GLUTEN

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

VINS

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

BOISSONS

Eau plate ou pétillante | 3,00

Coca cola / Coca Cola zero | 3,80

Boissons pression | 3,50 | 5,50

Sprite / Fanta | 3,80

Jus de fruits | 2,50

DOC: Appellation d'Origine Contrôlée

IGT: Indication Géographique Protégée

DOCG: Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie



DESSERTS

TIRAMISÙ

Classique douceur de la tradition italienne. | 6,50

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Réinterprétation du tiramisù classique avec crème et éclats de pistache. | 7,00

DELIZIA AL CIOCCOLATO

Crème chantilly, chocolat et éclats de noisettes avec crumble au chocolat. | 6,50

DELIZIA AL LAMPONE

Crème chantilly et framboises avec crumble au citron. | 6,50

PANNA COTTA AL MANGO O FRAGOLA

Crème au fromage moelleuse sur un crumble croustillant de biscuit au beurre et couverture à la mangue ou à la fraise. | 6,50

AVANT DE PARTIR...

LIMONCELLO GIOIA LUISA

Le digestif frais et intemporel qui, avec son goût, vous transportera à Sorrente. | 4,00

GRAPPA VENETA CASTAGNER

Plus de 12 mois de distillation confèrent à cette grappa sa saveur inimitable, ronde et épicée. | 4,00

AMARO DEL CAPO

Une ancienne recette d'herbes, de fleurs et de fruits distillés pour une saveur douce et aromatique. | 4,00

PASSITO DI PANTELLERIA DOP

Produit à Pantelleria selon la tradition, caractérisé par des notes douces et mielleuses. | 4,00

Pour être heureux, il suffit de combiner pizza, la mer et un peu de légèreté.

DiRiGi
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE