

PLATINUM

Fatti guidare alla scoperta delle eccellenze dei prodotti italiani!

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le **"ECCELLENZE DEL TERRITORIO"**

accompagnata dalla

BIRRA

selezionata dal nostro beer sommelier

per concludere concediti

UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA

22,50 / persona

GOLD

Un viaggio nella tradizione della pizza Italiana

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le

"PIZZE SPECIALI"

accompagnata dalla

BIRRA

selezionata dal nostro beer sommelier

Per concludere concediti

UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA

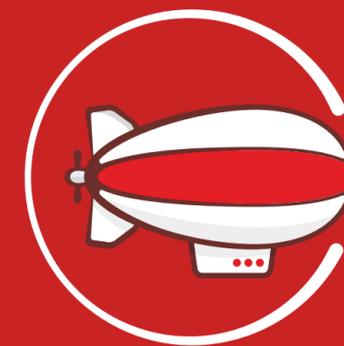
19,90 / persona



Lasciati stuzzicare dai nostri maritozzi!

Il tempo e il cibo sono le cose migliori da condividere con gli amici.

DiRiGi
JESOLO
Via Bafile, 232
T. 0421576898



DiRiGi
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE



www.dirigi.pizza

JESOLO

MARITOZZI

BACCALÀ

Baccalà mantecato e porro. | 5,50

GAMBERO

Gamberoni, salsa cocktail, lattuga. | 5,00

MANZO TONNATO

Carpaccio di manzo, salsa tonnata e frutto del capperio. | 5,00

CARBONARA

Uova sode a mimosa, pancetta croccante e pecorino. | 5,00

TARTARE

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo grattugiato, salsa al tartufo. | 5,50

'NDUJA E STRACCIATELLA

'Nduja di Spilinga e stracciatella di burrata. | 5,00

I NOSTRI FRITTI

MONTARINE

Tris di montanarine: pomodoro, origano e basilico. | 5,00

PATATE FRITTE

Patate dorate e croccanti. | 5,00

FIORI DI ZUCCA FRITTI

I nostri fiori di zucca in pastella. | 5,00

Scegli il tuo impasto



Ai cereali

farina di grano tenero tipo "1" con sesamo, lino e semi di girasole. | 1,50



Integrale

farina di grano tenero tipo "1" integrale. | 1,50



Senza glutine

blend di farine selezionate senza glutine. | 1,50

Scegli la tua mozzarella



Mozzarella di bufala

campana DOP. | 2,50



Mozzarella vegana

a base di cocco. | 2,00



Mozzarella senza lattosio

100% latte italiano. | 2,00



AGGIUNGI LA BURRATA

di latte 100% pugliese. | 3,50

PRIVATE COLLECTION



TARTUFI

Una pizza unica fatta dalla perfetta combinazione di sapori freschi e profumati tra i quali: scaglie di tartufo nero, il pomodoro del nostro territorio, olio EVO e stracciatella di burrata pugliese*. | 26,00



MARE DEL NORD

I sapori del mare più pregiati: la dolcezza del salmone norvegese e il sapore delicato del caviale fresco si combinano perfettamente con la crema di formaggio quark e l'erba cipollina per completare il profilo gustativo.* | 32,00



PATA NEGRA

Una pizza che vede protagonista il più pregiato prosciutto iberico, ovvero "il 100% Iberico Puro Bellota" considerato il prosciutto più apprezzato al mondo; esaltato dal pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di Latte 100% italiano a crudo e basilico verde fresco*. | 28,00



LA CHIANINA

Questa pizza rappresenta una rivisitazione dei prodotti tipici italiani unendo la tradizionale pizza verace con una deliziosa tartare di Chianina certificata e selezionata dalla Steak House n°1 in Italia: "Trattoria Dall'Oste", la burrata pugliese a crudo, l'olio EVO ed una spolverata di lime*. | 25,00

LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

TOSCANA > FIPA

Mozzarella di bufala DOP, funghi porcini dall'orto, crema di tartufo nero, basilico verde fresco*. | 13,00

PUGLIESE > CORTONA

Burrata pugliese a crudo, pomodoro fresco del nostro territorio, mozzarella Fior di latte, pomodorini neri da giardino, basilico verde fresco*. | 15,50

LA PIÙ SCELTA

UMBRA > FIPA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, pomodoro del nostro territorio, salamino piccante tradizionale, prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, basilico verde fresco, come la faceva la nonna*. | 12,50

SICILIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, capperi, olive taggiasche, filetti di alici dell'adriatico, origano e basilico verde fresco*. | 13,50

ALTOATESINA > SAINT BENOIT

Mozzarella 100% Fior di latte, patate al forno, porro fresco e speck affumicato artigianale in cottura tagliato a julienne*. | 12,50

CALABRESE > PERONI CRUDA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, nduja calabrese piccante, basilico verde fresco*. | 12,50

Servizio e coperto | 2,5

Richiedi la lista degli allergeni

*Per garantire la qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

PIZZE SPECIALI

MORTAZZA > ICHNUSA NON FILTRATA

Mozzarella 100% Fior di latte, mortadella, stracciatella pugliese e granella di pistacchio*. | 11,00

PROVOLONA > CORTONA

Pomodoro dal nostro territorio, capocollo di Martina Franca, mozzarella 100% Fior di latte, provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco*. | 11,00

MARTINA FRANCA > ICHNUSA NON FILTRATA

Stracciatella pugliese, capocollo di Martina Franca, mozzarella 100% Fior di latte e misticanza dell'orto*. | 12,00

QUASI CARBONARA > CORTONA

Fonduta di pecorino romano DOP con uova a mimosa e pancetta stufata e croccante*. | 11,50

RUSTICA PICCANTE > SAINT BENOIT

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco*. | 10,00

LA REGINA > PERONI CRUDA

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, olio EVO, basilico verde fresco, preparata come da tradizione*. | 10,00

FUNGI E BRACE > FIPA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, funghi misti, prosciutto cotto alla brace messo fuori cottura*. | 11,00

BIRRE

 Pizza+birra... scegli l'abbinata perfetta!

ICHNUSA NON FILTRATA
Birra Lager non filtrata Alc. 5%
alla spina da 30 cl. | 4,50

PERONI CRUDA
Birra Lager non pastorizzata, **alla spina** da 30 cl. Alc. 4,6%. | 4,50

SAINT BENOIT
Birra Belga Blanche, Alc. 5,0%
alla spina da 30 cl. | 4,50

CORTONA 620 PASSI
Birra artigianale rossa, Alc. 6,2%
bottiglia da 33 cl. | 6,00

FIPA 620 PASSI
Indian Pale Ale artigianale, Alc. 5,8%,
bottiglia da 33 cl. | 6,00

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

VINI

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

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante | 3,00

Coca cola / Coca Cola zero | 3,80

Bevande alla spina | 3,50 | 5,50

Sprite / Fanta | 3,80

Succhi di frutta | 2,50

DOC: Denominazione di Origine Controllata

IGT: Indicazione Geografica Tipica

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DOLCI

TIRAMISÙ

Classico dolce della tradizione italiana. | 6,50

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Rivisitazione del tiramisù classico con crema e granella di pistacchio. | 7,00

DELIZIA AL CIOCCOLATO

Crema chantilly, cioccolato e granella di nocciole con crumble al cioccolato. | 6,50

DELIZIA AL LAMPONE

Crema chantilly e lamponi con crumble al limone. | 6,50

PANNA COTTA AL MANGO O FRAGOLA

Morbidissima crema al formaggio su crumble croccante di biscotto al burro e copertura al mango o alla fragola. | 6,50

PRIMA DI ANDARE VIA...

LIMONCELLO GIOIA LUISA
Il fine pasto fresco e intramontabile che col suo gusto ti porterà a Sorrento. | 4,00

GRAPPA VENETA CASTAGNER
Oltre 12 mesi di distillazione donano a questa grappa il suo inconfondibile sapore rotondo e speziato. | 4,00

AMARO DEL CAPO
Un'antica ricetta con erbe, fiori e frutti distillati per un gusto gentile e aromatico. | 4,00

PASSITO DI PANTELLERIA DOP
Prodotto a Pantelleria secondo la tradizione, caratterizzato da note dolci e mielate. | 4,00

Per essere felici basta unire la pizza, il mare e un po' di leggerezza...

DiRiGi
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE