

MARITOZZI

BACCALÀ

Baccalà mantecato e porro. | 5,00

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

LE NOSTRE STUZZICHERIE

PATATE FRITTE

Patate dorate e croccanti. | 5,00

LE POLPETTE DELLA NONNA

L'antica ricetta della polpette della nonna al ragù di chianina. | 5,50

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



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 manzo selezionato, stracciatella fresca a crudo, l'olio EVO ed una spolverata di lime*. | 25,00



CACIO E PEPE TARTUFATA

Una rivisitazione della famosa Cacio e Pepe in versione pizza, fatta con mozzarella 100% fior di latte, Pecorino romano DOP, grani di pepe nero e un'aggiunta speciale di scaglie di tartufo nero condita con olio EVO*. | 26,00

PIZZE SPECIALI

scegli la dirigi gold experience

MORTAZZA > ICHNUSA NON FILTRATA

Mozzarella 100% Fior di latte, mortadella, stracciatella pugliese e granella di pistacchio*. | 12,00

PROVOLONA > CORTONA

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

VERDISSIMA AI PROFUMI DELL'ORTO > PERONI CRUDA

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, zucchine, melanzane sottili dall'orto, foglie verdi di rucola a crudo, basilico verde fresco*. | 10,00

CALABRESE > PERONI CRUDA

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

RUSTICA PICCANTE > SAINT BENOIT

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco*. | 11,00

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

Richiedi la lista degli allergeni

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

LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

scegli la dirigi platinum experience

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*. | 13,00

SICILIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

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

AMATRICIANA > ICHNUSA NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, guanciale croccante, cipolla rossa, pecorino romano DOP e una spolverata di pepe nero*. | 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

QUASI CARBONARA > CORTONA

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

BIRRE

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

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager non filtrata **alla spina**, 5,0% 30 cl. | 4,50 - 50 cl. | 6,00

SAINT BENOIT

Belga Blanche, **alla spina**, 5,0% 30 cl. | 4,50 - 50 cl. | 6,00

PERONI CRUDA

Lager non pastorizzata, **alla spina**, 4,6% 30 cl. | 4,50 - 50 cl. | 6,00

FIPA 620 PASSI

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

CORTONA 620 PASSI

Birra artigianale rossa, Alc. 6,2% 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

DiRiGi

EXPERIENCE

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

Servizio e coperto | 2,5
Ketchup o maionese | 0,7