



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

**DiRiGi**  
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE

## Allergeni

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI E DERIVATI
- 3 UOVA E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
- 6 SOIA E DERIVATI
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
- 9 SEDANO E DERIVATI
- 10 SENAPE E DERIVATI
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2
- 13 LUPINI E DERIVATI
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

Per ulteriori informazioni sulle nostre portate e bevande, chiedi pure siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



## Dolci

-  **TIRAMISÙ** 3 7 8  
Dolce della tradizione italiana a base di biscotti inzuppati nel caffè e ricoperti di crema / 6,50€
-  **TIRAMISÙ AL PISTACCHIO** 3 7 8  
Rivisitazione del tiramisù classico con crema e granella di pistacchio / 7,00€
-  **DELIZIA AL CIOCCOLATO** 3 7 8  
Crema Chantilly, cioccolato e granella di nocciole con crumble al cioccolato / 6,50€
-  **DELIZIA AL LAMPONE** 3 7 8  
Crema Chantilly e lamponi con crumble al limone / 6,50€
-  **SEMIFREDDO CROCCANTINO** 7 8  
Delizioso semifreddo alla panna e crumble croccante di noci e nocciole / 7,50€

## Prima di andare via...

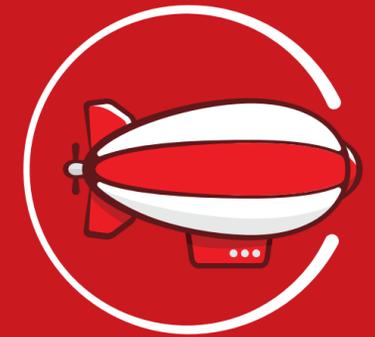
-  **LIMONCELLO GIOIA LUISA**  
Il fine pasto fresco e intramontabile che col suo gusto ti porterà a Sorrento / 4,00€
-  **GRAPPA VENETA CASTAGNER**  
Oltre 12 mesi di distillazione donano a questa grappa il suo inconfondibile sapore rotondo e speziato / 4,00€
-  **AMARO DEL CAPO**  
Un'antica ricetta con erbe, fiori e frutti distillati per un gusto gentile e aromatico / 4,00€



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



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



**DiRiGi**  
LA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE

JESOLO



## Antipasti per stuzzicare

**LA RUOTA PANORAMICA** 1 3 4 7 11  
Disponibile x3 x4 x5 persone  
Pepite di pollo, pepite di merluzzo,  
olive ascolane, jalapeño al cheddar /  
x3 14,00€ | x4 19,00€ | x5 23,00€

**FRITTO SFIZIOSO** 1 3 4 7 11  
x2 persone  
Pepite di pollo, pepite di merluzzo,  
olive ascolane, jalapeño al cheddar / 11,00€

**LE POLPETTE DELLA NONNA** 1 7 8 11 12  
L'antica ricetta della polpette della nonna  
al ragù di chianina con focaccia / 9,00€

**MADE IN ITALY** 1 7 11  
Focaccia, prosciutto crudo di San Daniele  
e burrata pugliese / 12,00€

**PATATE FRITTE** 1 3 4 7 11  
Patate dorate e croccanti / 5,00€

### Scegli il tuo impasto

**Ai cereali** 1 3 6 7 10 11 13  
farina di grano tenero tipo "1"  
con sesamo, lino e semi di  
girasole / 2,50€

**Senza glutine** 3 6 7 10 11 13  
blend di farine selezionate  
senza glutine / 2,50€  
**Sarà servita in  
un piatto colorato.**

### Scegli la tua mozzarella

**Bufala** 7 11  
campana DOP / 2,50€

**Vegana**  
a base di cocco / 2,50€

**Senza lattosio** 7  
100% latte italiano / 2,50€

**Aggiungi la Burrata** 7 11  
100% latte pugliese / 3,50€

## Pizze classiche

**PROSCIUTTO E FUNGHI** > **FIPA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
funghi di tipo champignon, prosciutto cotto italiano, basilico verde fresco\* / 10,20€

**CAPRICCIOSA** > **FIPA** 1 3 6 7 8 10 11 12 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana, prosciutto cotto italiano,  
carciofini teneri, funghi di tipo champignon, olive nere, basilico verde fresco\* / 10,50€

**VERDURE** > **PERONI CRUDA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana, zucchine,  
melanzane, peperoni, basilico verde fresco\* / 10,50€

**4 FORMAGGI** > **ICHNUSA NON FILTRATA** 1 3 6 7 10 11 13  
Mozzarella Fior di latte 100% italiana, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP,  
provola affumicata, basilico verde fresco\* / 9,80€

**TONNO A MODO NOSTRO** > **FIPA** 1 3 4 6 7 10 11 12 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
tonno, cipolla, peperoni\* / 11,20€

**SALAME** > **FIPA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
salame dolce, basilico verde fresco\* / 10,20€

**PATATOSA** > **FIPA** 1 3 4 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
patatine fritte, basilico verde fresco\* / 10,50€

**WÜRSTEL** > **FIPA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
würstel, basilico verde fresco\* / 9,30€

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

# 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 da una  
**Birra selezionata**  
dal nostro beer sommelier

e per concludere concediti un  
**Dolce dalla nostra carta**

**22,50€**  
A PERSONA

## Gold

Un viaggio nella tradizione  
della pizza Italiana!

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

accompagnata da una  
**Birra selezionata**  
dal nostro beer sommelier

e per concludere concediti un  
**Dolce dalla nostra carta**

**19,90€**  
A PERSONA

## Le eccellenze del territorio

Scegli la Dirigi Platinum Experience

**GENOVESE** > **FIPA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pesto di basilico alla Genovese, mozzarella di bufala campana DOP,  
pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, basilico verde fresco\* / 14,50€

**PUGLIESE** > **CORTONA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
pomodorini gialli, burrata pugliese a crudo, basilico verde fresco\* / 15,90€

**LA PIÙ SCELTA**

**PIEMONTESE** > **PERONI CRUDA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, scaglie di tartufo nero,  
olio EVO e stracciatella di burrata pugliese\* / 18,00€

**PARTENOPEA** > **CORTONA** 1 3 4 6 7 10 11 12 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
capperi, filetti di acciughe, origano profumato, basilico verde fresco\* / 9,50€

**SICILIANA** > **ICHNUSA NON FILTRATA** 1 3 4 6 7 8 10 11 12 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana, capperi,  
olive nere, filetti di acciughe, peperoni, origano, basilico verde fresco\* / 13,20€

**AMATRICIANA** > **ICHNUSA NON FILTRATA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana, guanciale  
croccante, cipolla rossa, pecorino romano DOP e una spolverata di pepe nero\* / 13,20€

**CALABRESE** > **PERONI CRUDA** 1 3 6 7 10 11 12 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP,  
funghi porcini, 'Nduja calabrese piccante, basilico verde fresco\* / 12,50€

Servizio e coperto / 2,50€ | Ketchup o maionese / 0,70€  
Le aggiunte o variazioni comportano un costo extra.

## Le pizze speciali

Scegli la Dirigi Gold Experience

**DIAVOLA** > **WEISSBEER** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco\* / 11,00€

**ACQUA SANTA** > **CORTONA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco\* / 11,70€

**LE PIÙ PICCANTI**

**CARONTE** > **ICHNUSA NON FILTRATA** 1 3 4 6 7 10 11 12 13  
Pomodoro del nostro territorio, Mozzarella Fior di latte 100% italiana,  
salamino piccante, peperoni, filetti di acciughe, basilico verde fresco\* / 13,20€

**LA REGINA** > **PERONI CRUDA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP,  
pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, olio EVO, basilico verde fresco,  
preparata come da tradizione\* / 10,20€

**MAIALONA** > **FIPA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di latte 100% italiana, salamino piccante,  
prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, basilico verde fresco\* / 12,90€

**SAN DANIELE** > **PERONI CRUDA** 1 3 6 7 10 11 13  
Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP,  
fette sottili di prosciutto crudo di San Daniele, basilico verde fresco\* / 11,90€

## Baby menù

**NUGGETS DI POLLO  
CON PATATINE** / 8,30€ 1 3 4 7 11

**NUGGETS DI MERLUZZO  
CON PATATINE** / 8,30€ 1 3 4 7 11

## Birre Pizza+birra... Scegli l'abbinata perfetta!

**ICHNUSA NON FILTRATA**  
Lager non filtrata, **alla spina**, Alc. 5,0% /  
30 cl. 4,50€ | 50 cl. 6,00€

**WEISSBEER**  
Birra bavarese, **alla spina**, Alc. 5,0% /  
30 cl. 4,50€ | 50 cl. 6,00€

**PERONI CRUDA**  
Lager non pastorizzata, **alla spina** Alc. 4,6% /  
30 cl. 4,50€ | 50 cl. 6,00€

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

**CORTONA 620 PASSI**  
Birra artigianale rossa,  
**bottiglia da 33 cl.**, Alc. 6,2% / 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** - 28,00€

**PINOT GRIGIO DOP  
CADIBON** - 28,00€

**CHARDONNAY DOP  
COLLIO CADIBON** 6,00€ 29,00€

**PROSECCO SUPERIORE  
VALDOBBIADENE  
DOCG EXTRA DRY** 6,00€ 26,00€

D.O.C. / Denominazione Origine Controllata  
I.G.T. / Indicazione Geografica Tipica  
D.O.C.G. / Denominazione Origine Controllata Garantita

## Bevande

**ACQUA NATURALE / FRIZZANTE** 3,50€

**COCA / COCA ZERO** 3,80€

**SPRITE / FANTA** 3,80€

**BIBITE ALLA SPINA** 3,50€

5,50€

**SUCCHI DI FRUTTA** 2,50€