

# Pizzodinie

restaurante y vinos

## entrantes

Croquetas de boletus con salsa de morcilla vegana 9,50€

Ensalada de vitello tonnato. 11,50€

Guiso de carne vegetal con salsa de atún sobre base de rúcula aliñada con mostaza.

Flores de alcachofa con salsa de trufa. S/G. 11,50€

## pasta

Gnocchi de patata morada con salsa brava suave y veganesa de ajo. (Pasta fresca). 13,50€

Gnocchi sin gluten con pesto de pistacho. (Pasta fresca). S/G. 14,50€

Pappardelle con bacon plant based y salsa de queso vegetal. 14,50€

Pappardelle con verduras, salsa de queso vegana y bacon plant based.

Calamarata napoletana. 14,50€

Paccheri con tomate de san Marzano y chipirones vegan.

Orecchiete allá pugliese (Orecchiete con grelos). 14,50€

Caracolas con salsa de tomate, albahaca y verduras. 13,50€

Raviolis rellenos de verduras al curry con salsa de curry rojo. 14,50€

Raviolis de boletus con salsa de trufa. 15,50€

Tagliatelle sin gluten. S/G. 14,50€

Con cualquiera de las salsas anteriores a elegir: pesto; queso y bacon; grelos; tomate; curry rojo; trufa.

# principales

Rissotto alla Milanese con ossobuco vegano. 15,50€

Arroz Carnaroli con azafrán y guiso de Ossobuco vegano.

Pizzi Burger. 14,50€

Burger en pan de pizza, hamburguesa vegetal Hello Plant, salsa de trufa, cebolla con orégano, láminas de calabacín a la plancha, rúcula, tomate seco y pimiento caramelizado.

# pizza

Mortadela y Pesto de Pistacho. 15€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, mortadela vegana, pesto de pistacho, crema de almendras y rúcula.

Salchicha y Friarielli 14,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, salchicha beyond Sausage y grelos.

Pepperoni y Piparras. 14,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, piparras encurtidas y pepperoni plant based.

Gorgonzola y Rúcula. 15,50€

Base de calabaza. Tomate seco. Rúcula y queso gorgonzola vegano.

Pistacho y Ajetes. 14,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, ajetes, champiñones, crema de pistacho y orégano fresco.

Frutti di Mare. 14,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, atún vegano Yantuna, oliva negra, pimientos del piquillo y orégano.

Calzone. 14,50€

Tomate San Marzano, queso vegano violife original, champiñones, olivas y bacon plant based.

Trufata. 14,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, champiñones y crema de trufa.

Dixie. 13,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal de elaboración propia, cebolla morada, cebolleta confitada en crema balsámica, trigueros, rúcula, tomate seco y pimientos lágrima amarillos.

# postres

Tiramisú casero. 6€

Adaptación del clásico tiramisú en versión vegana.

Tarta Ferrero Rocher con helado de avellana de Pink Albatross. 6€

Calzone dulce (Para compartir). 8,50€

Pizza Calzone rellena de praliné de avellana y pera. Acompañada de azúcar glass, naranja, nata montada de soja y coulis de frutos silvestres.

Coulant de chocolate con helado de double chocolate Pink Albatross. S/G. 6€.

Elige la masa:

Normal (Sin suplemento)

Sin gluten (Suplemento de 2,50€)