Pizzi Dixie
restaurante y vinos

entrantes

Caponata con polenta frita 10,50€

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. 13,50€

pasta

Gnocchi de patata morada con salsa brava suave y veganesa de ajo. (Pasta fresca). 14,50€

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. 15,50€
Paccheri con tomate de san Marzano y chipirones vegan.

Orecchiete con salchicha y friarielli (grelos). 15,50€

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

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

Raviolis de calabaza con cebolla caramelizada y salsa de salvia. 15,50€

Tagliatelle sin gluten. S/G. 15,50€
Con cualquiera de las siguientes salsas a elegir: pesto; queso y bacon; grelos y salchicha; tomate; trufa.

No se garantiza la ausencia de trazas en las opciones sin gluten

principales

Rissotto alla Milanese con ossobuco vegano. 15,50€

Carnaroli con azafrán y guiso de ossobuco vegano.

Pizzi Burger. 14,50€

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

pizza

Mortadela y Pesto de Pistacho. 16,50€

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

Pepperoni y Piparras. 15,50€

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

Gorgonzola y Rúcula. 15,50€

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

Pistacho y Ajetes. 15,50€

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

Calzone. 15,50€

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

Salmón Ahumado. 16,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal, salmón ahumado plant based, cebolla morada, tomates cherry, alcaparras y eneldo.

Calabacín y Tomate Seco. 13,50€

Tomate San Marzano, mozzarella vegana artesanal, calabacín espiralizado, tomates cherry confitados, tomate seco y albahaca.

Tartufata. 15€

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

Dixie. 14,50€

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

Elige la masa:

Normal (Sin suplemento)

Sin gluten (Suplemento de 2,50€)

postres

Tiramisú casero. Adaptación del clásico tiramisú en versión vegana. 6€

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. Acompanada de azúcar glass, naranja, nata montada de soja y coulí de frutos silvestres.

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

Cookie melosa con helado de pistacho. 5,50€