

Pizzidixie

restaurante y vinos

entrantes

Caponata con polenta frita 11,70€

Ensalada de vitello tonnato. 11,80€

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

Flores de alcachofa con salsa de trufa. 14,70€

principales

Risotto alla Milanese con ossobuco vegano. 16,50€

Carnaroli con azafrán y guiso de ossobuco vegano.

Pizzi Burger. 16,50€

Hamburguesa vegetal, salsa de trufa, cebolla con orégano, calabacín a la plancha, rúcula, tomate seco y pimiento caramelizado.

pasta

Gnocchi de harina de maíz con pesto de pistacho. (Pasta fresca). 14,90€

Gnocchi rojo de remolacha sobre crema de alcachofas. (Pasta fresca). 15,50€

Calamarata napoletana. 15,70€

Paccheri con tomate de san Marzano y chipirones vegan.

Linguini siciliano con salmón plant based y salsa al limón. 16,70€

Parpadelle con salchicha y friarielli (grelos). 16,70€

Caracolas con salsa de tomate, albahaca y verduras. 13,80€

Raviolis de boletus con crema de hongos y trufa. 16,50€

Raviolis de calabaza con cebolla caramelizada y salsa de salvia. 15,70€

Tagliatelle de harina de maíz. 16,50€

Con cualquiera de las siguientes salsas a elegir: pesto; alcachofas; salchicha y friarielli; crema de hongos, salvia.

pizza

Mortadela y Pesto de Pistacho. 16,70€

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

Pepperoni y Piparras. 15,70€

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

Gorgonzola y Rúcula. 15,80€

Base de calabaza, tomate seco, crema balsámica, higos secos rehidratados en vino tinto, rúcula y queso gorgonzola vegano.

Pistacho y Ajetes. 15,70€

Tomate San Marzano, mozzarella artesanal plant based, ajetes, champiñones y crema de pistacho.

Calzone. 15,70€

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

Salmón Ahumado. 16,50€

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

Verduras con romesco. 15,70€

Base de salsa romesco, berenjenas asadas, espárrago triguero, ajetes y cherrys confitados.

Calabacin y Tomate Seco. 13,70€

Tomate San Marzano, mozzarella artesanal plant based, calabacin espiralizado, tomates cherry confitados, tomate seco y albahaca.

Tartufata. 15,70€

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

Dixie. 14,70€

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

Elige la masa:

Normal (Sin suplemento)

Masa de harina de arroz (Suplemento de 2,70€)

postres

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

Tarta Ferrero Rocher con helado de avellana de Pink Albatross. 6,50€

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 couli de frutos silvestres.

Panna cotta italiana con sorbete de mandarina. 5€

Cookie melosa con helado de pistacho. 6€

Cannoli siciliano. 4,30€

Con crema de ricotta vegana y pistachos.