

ANNO 1889 (LA MARGHERITA DI UNA VOLTA)

Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT- bufala DOP a fette - basilico fresco e olio Pugliese. **8.00**

SUPIZZATA

Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT , spianata calabra DOP, burrata caseificio Artigiana di Bari - peperoni giallo-rossi in agrodolce. **10.50**

3 AFFINATI PIU' UNO

L'impasto Napoli - polpa di pomodoro IT - Burrata - Camembert - shropshire blu - Asiago Stravecchio - pepe Pimento dolce e basilico. **10.50**

LA ZANDRAGLIA

Impasto Napoli - provola affumicata - friarielli - salsiccia dry-age (maturano nel frigo all'entrata del locale circa 25 giorni) - polpa di pomodoro IT. **10.50**

CAPRICCIOSA DAI TOSI

Impasto Napoli, salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto funghi carciofi e salamino. **9,80**

TONNO E CIPOLLA DAI TOSI

Impasto Napoli, salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno all'olio d'oliva e cipolla al forno. **9,80**

RED PASSION STYLE

Impasto Napoli - fior di latte - ottimi porcini spadellati - pomodorini Rossi confit - salsiccia dry-aged. **11.50**

I MAGNIFICI 7

Impasto di carbone vegetale - fiordilatte con latte d'alpeggio - scoppiettanti verdure di stagione - mortadella artigianale - vele di Grana Padano DOP - ristretto di balsamico. **11.50**

STELLA PETULANTE

Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT - Fiordilatte - frutti del capperio IGP - filetto di acciuga stellato - pomodori secchi - Olio Pugliese. **10.00**

*Per dubbi o variazioni chiedere al personale

CULATELLO

Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT - burrata del caseificio "Artigiana" di Bari - culatello 24 mesi e olio EVO pugliese. **13**

MARKENSPECK

Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT - fiordilatte con latte d'alpeggio - speck di Asiago - pesto al basilico home made - noci tostate. **10.50**

AMERICANA

Impasto Napoli - Wurstel artigianali - fiordilatte, patate al forno e cheddar. **9,80**

LA REGINA D'ITALIA

Polpa di pomodoro IT - bufala DOP campana a straccetti -pomodorini confit - crema di basilico home made. **9.80**

SALAMINO DAI TOSI

Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT - fiordilatte di Agerola - salamino. **8,00**

BERICA

Impasto Napoli - Tartufo dei Berici - Burrata - Culaccia cotta. **13**

3 MOSCHETTIERI

L'impasto Napoli - mortadella Negroni - crema di pistacchio home made - burrata Caseificio "Artigiana di Bari" - polpa di pomodoro IT **11,50**

SUILLUS (VEGAN)

Impasto classico - polpa di pomodoro IT - mozzarella di riso - porcini spadellati - polenta fritta - valeriana. **9,50**

IMPERIA (VEGGIE)

Impasto alla canapa - polpa di pomodoro IT - olive Taggiasche - cipolla marinata alla birra - pomodori disidratati - stracchino di soia - crema di basilico. **9,50**

*Per dubbi o variazioni chiedere al personale

TERIYAKI PLUS (VEGAN)

Impasto al carbone vegetale - friarielli IGP - radicchio spadone - noci tostate - mozzarella di soia - mayo vegana di soia e salsa Teriyaki **10,5**

BURGER STORICI

(Burger cotti in CBT e piastrati in griglia)

SEVEN SHIRES

(1° POSTO AL CASEUS VENETI 2021)

Burger di manzo Charolaise da 180g - Fonduta di formaggio Asiago fresco DOP - porro alla brace con burro e salvia- cialda di formaggio Asiago Vecchio DOP - guanciaie al prosecco croccante - pane al mais Marano. **14.50**

DFC (Dai Tosi Fried Chicken)

Bocconcini di pollo marinati nel kefir, speziati e fritti - salsa BBQ - cetrioli in agrodolce - mayonese particolare al formaggio - valeriana. **13.50**

SUPERMEGA-DRY

burger di Charolaise 100% dry aged- crema di Pecorino Romano D.O.P.- crema di tuorlo al guanciaie- guanciaie pepato croccante- valeriana. **13.50**

I NUOVI SMASH BURGER

(Burger smashati e cotti in griglia)

SMASH CHEESEBURGER

Doppio smash burger da 60gr - salsa rubra - cheddar - bacon croccante - cipolla stufata e insalata riccia - **13.50**

SMASH CARBONARA

Doppio smash burger da 60gr - crema di Pecorino Romano D.O.P.- crema di tuorlo al guanciaie- guanciaie pepato croccante- valeriana. **13.50**

Patatine SEMPRE INCLUSE con tutti i burger

*Per dubbi o variazioni chiedere al personale