

MENU DEGUSTAZIONE

Mmm...le proverei tutte! Questo è quello che molti di voi pensano quando vengono a trovarci, ora è finalmente possibile farlo grazie alle nostre degustazioni. Un mix tra i gusti più scelti e alcuni Limited Edition per rendere indimenticabile questa esperienza.

Ogni degustazione si intende per una persona.

Numero 1

- Asparagi verdi cbt, guanciaie croccante e scamorza affumicata
- Acciughe del Mar Cantabrico, frutti del capperone, pomodoro secco e olio Evo
- Bufala DOP, pomodorini confit e pesto di Basilico homemade
- Spianata Calabria, burrata Pugliese, peperoni in agrodolce
- Burrata Pugliese, Culaccia cotta, tartufo Scorzone dei Colli Berici
- Pomodoro, Burrata e Culaccia 24 Mesi - 21

*birra consigliata: Peonia, Blanche del Birrificio La Villana

Numero 2

- Burrata Pugliese, Culaccia 24 Mesi
- Gamberi, bacon e chips di patate viola
- Burrata Pugliese, Culaccia 24 Mesi, fichi e miele
- Salsiccia Dry-Age, nocciole, bufala e tartufo Scorzone dei Colli Berici
- Pomodoro, bufala, pomodorini confit, pesto di Basilico homemade
- Burrata Pugliese, mortadella e pesto di pistacchio - 21

*birra consigliata: Squillo, Pills del Birrificio La Villana

Numero 3

- Gamberi, bacon e chips di patate viola
- Burrata Pugliese, Culaccia cotta, tartufo Scorzone dei Colli Berici
- Burrata Pugliese, Culaccia 24 Mesi
- Salmone, caviale e limone
- Speck, noci e pesto di Basilico homemade
- Burrata Pugliese, mortadella e pesto di pistacchio - 21

*birra consigliata: Pacifica, Saison del Birrificio La Villana

I NOSTRI FRITTI HOMEMADE

**POLENTA FRITTA
DI MAIS MARANO - 3**

**Patate di Selva
dal taglio fino - 3,5**

**Salvia fritta
in tempura - 3,9**

**Cipolla fritta
in tempura - 3**

Accompagnali con le nostre salse:

BBQ - 0,8

KETCHUP
DI CAROTE - 0,8

RUBRA - 0,8

KETCHUP
DI FUNGHI - 0,8

MAYO - 0,8

Servizio 2.00

PIZZA CONTEMPORANEA

Zandraglia

Un gusto certo, in onore di un ortaggio originariamente povero: Il nostro impasto Napoli con provola affumicata, Friarielli IGP, salsiccia dry-aged (maturano nel frigo all'entrata del Locale per circa 25 giorni) e Polpa di pomodoro IT - 10,5

I 3 Moschettieri

Inseparabili ed eclatanti come i tre moschettieri. L'impasto Napoli (D'Artagnan) la mortadella Negrone (Athos) la crema di pistacchio home made (Aramis), la burrata Caseificio "Artigiana di Bari" (Porthos) e polpa di pomodoro IT - 10,5

Culatello

Questo Capolavoro non passa mai di moda: Il nostro impasto Napoli con polpa di pomodoro IT, burrata del caseificio "Artigiana di Bari" e il Culatello 24 mesi finendo con un filo d'olio EVO pugliese - 13

I Magnifici 7

Rivisitazione della vecchia Signora Soutè: Il caratteristico impasto al carbone vegetale con fiordilatte, scoppiettanti verdure di stagione e Mortadella Negrone terminando vele di Grana Padano DOP e ristretto al balsamico - 11,5

Markenspeck

Dalla Terra dei fuochi, alle cime innevate, nasce Markenspeck: il nostro impasto Napoli con polpa di pomodoro IT, fiordilatte, speck di Asiago, pesto al basilico home made terminando con delle noci tostate - 10,5

La Berica

Sull'impasto in stile Napoli, ci sta il Tartufo dei Berici, accompagnato da della fresca burrata e guarnita con la Culaccia Cotta! - 13

Supizzata

Si dice che quando si abbina un impasto Napoli alla polpa di pomodoro IT, la spianata Calabria DOP, la burrata caseificio "Artigiana di Bari" e i peperoni giallo-rossi in agrodolce, si sente tutto il gusto dei borghetti meridionali - 10,5

Stella Petulante

In tempi remoti, le acciughe erano stelle petulanti. Così fastidiose che Dio stesso le scagliò in fondo al Mare. Impasto Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte, frutti del capperone IGP, filetto di acciuga stellato e pomodori disidratati finendo con un filo d'olio Pugliese - 10

Red Passion Style

Una nostra pizza storica (e una delle più amate) sotto un'altra veste: impasto Napoli con fior di latte, ottimi porcini freschi di Toscana, pomodorini Rossi Confit e salsiccia dry-aged - 11,5

Americana

Un viaggio oltreoceano in classico stile Italiano: impasto Napoli, wurstel artigianali, fiordilatte, patate al forno e cheddar - 9,8

PIZZA CONTEMPORANEA

Capricciosa Dai Tosi

Nessun ragionamento strambo o accostamento improbabile. Resta una capricciosa, ma in stile Dai Tosi: impasto Napoli, salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto funghi carciofi e salamino - 9,8

Tonno e Cipolla Dai Tosi

Anche qui nessun ragionamento strambo o accostamento improbabile. Resta una tonno e cipolla, ma in stile Dai Tosi: impasto Napoli, salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno all'olio d'oliva e cipolla al forno - 9,8

Salamino Dai Tosi

Un altro classico che non può mai mancare. Impasto Napoli - polpa di pomodoro IT - fiordilatte di Agerola - salamino - 8

Anno 1889

(Oltre all'impasto Napoli): un ritorno alle origini, dove la semplicità era tutto, un connubio perfetto tra polpa di pomodoro IT, bufala DOP a fette, basilico fresco e olio Pugliese - 8

3 Affinati + 1

L'Impasto Napoli, la polpa di pomodoro IT e il giusto bilanciamento di 4 formaggi incredibili: Burrata - Camembert - Blu Stilton - Piave Stravecchio. Una aggiustatina di Pepe Pimento dolce e basilico - 10,5

Regina d'Italia

Il connubio dei sapori più antichi, per onorare il nostro Bel Paese: impasto classico con polpa di pomodoro IT, bufala DOP campana a straccetti, pomodorini confit e crema di basilico home made - 9,8

VEGAN O VEGGIE

Suillus(vegan)

Per i Romani, il fungo dei Porci, per noi una prelibatezza: impasto classico, polpa di pomodoro IT, mozzarella di soia, porcini spadellati, polenta fritta e valeriana - 9,5

Teriyaki Plus(vegan)

Dal Giappone con furore e dal Sud con Amore: impasto al carbone vegetale, friarielli IGP, radicchio spadone, noci tostate, mozzarella di soia, mayo vegana di soia e salsa Teriyaki - 10,5

Imperia(veggie)

Tutta la Liguria in un unico piatto: impasto alla canapa con polpa di pomodoro IT, olive Taggiasche, cipolla marinata alla birra, pomodori disidratati - stracchino di soia e crema di basilico. -9,5

GLI STORICI BURGER DAI TOSI

Classico

Burger di manzo Charolaise frollato a secco, un tocco della nostra "salsa rubra" ricetta piemontese, insalata riccia e composta di cheddar inglese DOP, cipolla stufata e per finire del bacon croccante - 12

Seven Shires

Il nostro iconico burger che nel 2021 ci ha fatto aggiudicare il Primo Premio al Caseus Veneti. Hamburger con Asiago DOP e prodotti locali Veneti tra cui Porro burro e salvia, Guanciale lavato al prosecco. Il tutto racchiuso da un Bun al mais prodotto nel nostro laboratorio - 14,5

SuperMega - Dry

Burger di manzo Charolaise frollato a secco adagiato su una crema di pecorino romano DOP e ricoperto da una crema di tuorlo al guanciale. Valeriana e guanciale pepato croccante come tocco finale - 13

Fire & Dry

Burger di manzo Charolaise frollato a secco, homemade pimento cheese e scaglie di cipolla croccante il tutto adagiato su una marmellata di Bacon e senape e per finire un pò di rucola - 13

CalaBBrone

Tutto il calore e la passione del Sud in questo panino. Burger di vitello, burrata pugliese in foglia del caseificio "Artigiana" di Bari, 'nduja calabra piccante, anelli di cipolla fritti in tempura e rucola - 13

D.F.C (Dai Tosi-Fried-Chicken)

Dal 2016 una colonna portante del nostro menù. Bocconcini di pollo marinati nel kefir, speziati, panati e poi fritti, salsa barbecue, cetriolini marinati, mayonese al formaggio fatta in casa e valeriana - 13,5

Patatine SEMPRE INCLUSE con tutti i burger

I NOSTRI DOLCI HOME MADE

Maritozzo

Questo panino semi-dolce è stato messo appunto dal nostro laboratorio Bakery, in questa versione lo trovi con crema pasticcera e la classica panna montata a neve! - 7

Bombette alla Nutella

Letteralmente delle "Bombette" ripiene dell'intramontabile Nutella che faranno esplodere le vostre papille gustative - 2