



BENVENUTI

Dai Tosi

La nostra pizza e i nostri hamburger nascono da un amore vero. Ogni impasto racconta una storia, ogni hamburger un viaggio. Abbiamo scelto di unire i nostri ricordi, i profumi e le emozioni ai nostri piatti.

Selezioniamo materie prime d'eccellenza e le lavoriamo con passione.

Qui non ci sono solo pizze e hamburger, è il nostro modo di raccontarvi chi siamo.

Buon appetito!

Per cominciare... I NOSTRI FRITTI

Polenta fritta
di mais Marano - 3

Cipolla fritta
in tempura - 3

Patate di Selva
dal taglio fino - 4

Salvia fritta
in tempura - 4

Patate Fritte
dippers - 3,5

Patate Fritte dippers
con salsa cheddar e bacon - 5

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 1 persona.

Numero 1

- Wurstel artigianali, cheddar e patate al forno
- Pomodoro, Burrata e Culaccia 24 Mesi
- 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
- Acciughe del Mar Cantabrico, frutti del capperone, pomodoro secco e olio Evo - 21

*birra consigliata: Peonia, Blanche del Birrificio La Villana

Numero 2

- Burrata Pugliese, Culaccia 24 Mesi
- Gamberi, bacon e chips di patate
- Burrata Pugliese, Culaccia 24 Mesi, marmellata di fichi
- Salsiccia, 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
- 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

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala

PIZZA CONTEMPORANEA

Marinara

Ottima anche come antipasto

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, aglio fresco, origano e olio EVO pugliese - 5,5

I 3 Moschettieri

3 Ingredienti inseparabili ed ecclatanti come i tre moschettieri.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT . Dopo cottura: mortadella Negroni, crema di pistacchio 70% e burrata pugliese - 10,5

Culatello

Questo Capolavoro non passa mai di moda!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT. Dopo cottura: burrata pugliese, Culatello 24 mesi e olio EVO pugliese - 13

I Magnifici 7

Leggera, digeribile e gustosa allo stesso tempo.

Impasto al carbone vegetale, fiordilatte, verdure di stagione. Dopo cottura: Mortadella Negroni, vele di Grana Padano DOP e ristretto al balsamico - 11,5

Markenspeck

Tanto semplice quanto buona, qui vai sul sicuro!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT e fiordilatte. Dopo cottura: speck di Asiago, pesto al basilico home made e noci tostate - 10,5

La Berica

Una fra le ultime inserite, una fra le più vendute.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, crema di tartufo. A metà cottura: Tartufo dei Berici, burrata pugliese e Culaccia Cotta! -13

Red Passion Style

Una nostra pizza storica e una delle più amate.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, porcini, pomodorini Rossi Confit e salsiccia - 11,5

PIZZA CONTEMPORANEA

Stella Petulante

Una "romana" con veri ingredienti selezionati.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte. A metà cottura: frutti del capperro IGP, filetti di acciuga Mar Cantabrico, pomodori disidratati e olio EVO Pugliese - 10

Supizzata

Tutto il gusto dei borghetti meridionali.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT. Dopo cottura: spianata Calabria DOP, burrata pugliese e peperoni giallo-rossi in agrodolce - 10,5

3 Affinati + 1

La 4 formaggi che avrei sempre voluto trovare!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte. A metà cottura: Burrata pugliese, Brie francese e Blu Stilton. Dopo cottura: Piave Stravecchio e Pepe Pimento dolce - 10,5

Capricciosa Dai Tosi

Nessun ragionamento strambo. Resta una capricciosa, ma in stile Dai Tosi:

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte di Agerola, culaccia cotta, champignon, fior di carciofi e salamino - 10

Tonno e Cipolla Dai Tosi

Squadra che vince non si cambia!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte di Agerola, tonno all'olio d'oliva e cipolla al forno - 10,5

Salamino Dai Tosi

Dai, non poteva mancare!

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte di Agerola e salamino - 8

PIZZA CONTEMPORANEA

Americana

Un viaggio oltreoceano in classico stile Italiano.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, wurstel artigianali, patate al forno e cheddar - 10

Regina d'Italia

Il connubio dei sapori più antichi, per onorare il nostro Bel Paese:

Impasto classico, polpa di pomodoro IT, pomodorini confit . Dopo cottura: bufala DOP a straccetti e crema di basilico home made - 10

Anno 1889

Un ritorno alle origini

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT. A metà cottura: bufala DOP a fette e olio al basilico - 8

Zandraglia

Un gusto certo, in onore di un ortaggio originariamente povero.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, provola affumicata, Friarielli IGP e salsiccia - 10,5

Rustica

Qui c'è la maionese che non ti aspetti.

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, salsiccia, patate al forno, maionese al bacon e pomodoro - 10

Note di montagna

Per chi ama i sapori forti.

Impasto in stile Napoli, polpa di pomodoro IT, fiordilatte, brie francese, porcini. Dopo cottura: pancetta arrotolata e pepata - 12

Nobile

Insolita e un po' piccantina

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, marmellata di bacon, pimento cheese, salamino. Dopo cottura: cipolla fritta croccante - 10,5

PIZZA CONTEMPORANEA

Suillus (vegana)

Per i Romani, il fungo dei Porci, per noi una prelibatezza

Impasto classico, polpa di pomodoro IT, mozzarella di soia, porcini, polenta fritta e valeriana - 9,5

Teriyaki Plus (vegana)

Dal Giappone con furore e dal Sud con Amore

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

Imperia (vegetariana)

Tutta la Liguria in un unico piatto

Impasto alla canapa, polpa di pomodoro IT, mozzarella di soia, olive Taggiasche. Dopo cottura: cipolla marinata alla birra, pomodori disidratati e crema di basilico. -9,5

Zucchine e philadelphia 2.0 (vegetariana)

Tanto gusto tutto vegetariano

Impasto in stile Napoli, fiordilatte, crema di tartufo. zucchine e philadelphia. -10,5

PER I PIÚ PICCOLI

LA MARGHERITA BABY

Impasto classico, polpa di pomodoro IT e fiordilatte. - 6

LA PATATOSA BABY

Impasto classico, polpa di pomodoro IT, fiordilatte e patatine fritte dippers. - 8

BABY BURGER

Bun artigianale ai semi, burger di manzo 200gr, salsa rubra e cheddar - 9,5

BURGER DAI TOSI

Classico

Non passa mai di moda.

Bun artigianale ai semi, burger di manzo 200gr, "salsa rubra" ricetta piemontese, insalata verde, cheddar inglese DOP, cipolla stufata e bacon croccante - 12

Seven Shires

Il nostro iconico burger - Primo Premio al Caseus Veneti nel 2021

Bun artigianale al mais, burger di manzo 200gr, crema di Asiago DOP, Porro burro e salvia, Guanciaie lavato al prosecco, cialda di Asiago al forno. - 14,5

SuperMega - Dry

La carbonara in un panino

Bun artigianale ai semi, burger di manzo 200gr, crema di pecorino romano DOP, tuorlo al guanciaie, insalata verde e guanciaie pepato croccante - 13

Fire & Dry

Un po' piccante non guasta mai!

Bun artigianale ai semi, burger di manzo 200gr, pimento cheese, cipolla croccante, marmellata di Bacon, senape e rucola - 13

CalaBBrone

Fresco ed estivo

Bun artigianale ai semi, burger di manzo 200gr, burrata pugliese, 'nduja calabra leggermente piccante, anelli di cipolla fritti in tempura e rucola - 13

Black-Chicken

Una rivisitazione 2.0 del D.F.C

Bun artigianale al carbone vegetale, salsa barbecue, nuggets di pollo, maionese, e insalata verde - 11

Pesto

La nostra Italia in un panino

Bun artigianale al carbone vegetale, burger di manzo 200gr, bufala DOP, pomodorini rossi confit, pesto di basilico - 11

BURGER DAI TOSI

Tomino

Onestamente gustoso

Bun artigianale ai semi, burger di manzo 200gr, marmellata di bacon, tomino alla piastra, insalata verde e speck - 12,5

Pulled-Pork

Spider pork-Spider pork

Bun artigianale ai semi, pulled pork sfilacciato, salsa bbq, brie francese e rucola - 14,5

Boscaiolo

...c'è a chi piace..e chi mente..

Bun artigianale al mais, burger di manzo 200gr, maionese, asiago, porcini, pancetta arrotolata e pepata e insalata verde- 11

I just can't get enough (vegetariano)

Non è fame, è amore.

Bun vegano artigianale al sesamo, burger vegetale al sapore di carne, salsa barbecue, insalata verde, anelli di cipolla fritti in tempura e cheddar inglese - 13,5

Fake Burger (vegano)

Non tutto ciò che è fake fa male!

Bun vegano artigianale al sesamo, burger vegetale al sapore di carne, pomodorini confit, senape in agrodolce, peperoni rossi e gialli in agrodolce e valeriana - 13,5

Green power (vegetariano)

La natura ha gusto. E pure stile

Bun vegano artigianale al carbone vegetale, burger vegetale al sapore di carne, maionese, brie francese, porcini e insalata verde - 12

Garden king (vegano)

c'è un nuovo re in città. Ed è green.

Bun vegano artigianale al sesamo, burger vegetale al sapore di carne, maionese di soia, cipolla al forno, ketchup e insalata verde - 12