

ANTIPASTI

Dacci un TAGLIO!

Tagliere di affettati selezionati come la Culaccia 24 mesi, lo Speck di Asiago, la Mortadella artigianale e la Culaccia cotta! Il tutto accompagnato da un Tornado salato, dalla giardiniera e delle cipolle in agrodolce di lampone - 8

4-Maggi

Degustazione di formaggi internazionali come il Blue Stilton Inglese o il Camembert Francese oppure Italiani come la Caciotta e il Pecorino. Accompagnati da mostarda di arance rosse, cipolle in agrodolce di lamponi e il nostro Tornado Salato - 10

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 - 1,5

**KETCHUP
DI CAROTE - 2**

RUBRA - 1

**KETCHUP
DI FUNGHI - 2**

MAYO - 1,3

APERITIVI

DAIQUIRI

Profumo di Caraibi nel nostro menù. Rum, succo di lime e zucchero. Tre soli ingredienti bilanciati ad arte per un cocktail gustoso - 8

MILANO-TORINO

Un grande standard del cocktail bar all'italiana. Amaro e amabile, straordinariamente bilanciato - 8

MARTINI

Uno dei drink più famosi e apprezzati in tutto il mondo. Fresco, balsamico, secco, dal finale lunghissimo - 8

MANHATTAN

Immortale, bevuto ovunque nel mondo, tre diversi Bourbon e American Whisky. Un mix di Vermouth per un drink morbido e vellutato con un mix di frutta rossa, miele e spezie - 8

Oppure da buoni Veneti, i classici spritz...

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, guanciale croccante e scamorza affumicata
- Acciughe del Mar Cantabrico, frutti del capperò, pomodoro secco e olio Evo
- Bufala DOP, pomodorini confit e pesto di Basilico homemade
- Spianata Calabra, 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

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 Negroni (Athos) la crema di pistacchio homemade (Aramis), la burrata Caseificio "Artigiana di Bari" (Porthos) e polpa di pomodoro IT - 10,5

PIZZA CONTEMPORANEA

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 Negroni 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 Calabra 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 capperò 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

Aspar(t)agus

La pizza stagionale che tutti aspettavano: Asparagi verdi cbt, guanciaie croccante e scamorza affumicata -12

Capricciosa

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

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

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 frita 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

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

Gli storici burger Dai Tosi

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

Seven Shires

L'iconico burger che nel 2021 ci ha fatto aggiudicare il Primo Premio al Caseus Veneti come miglior 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

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

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

I just can't get enough (veggie)

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano ai cereali fatto in casa, salsa barbecue, insalata riccia con anelli di cipolla fritti in tempura e composta di cheddar inglese - 13,5

Fake Burger (vegan)

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano ai cereali fatto in casa, pomodorini confit con senape in agrodolce, cetriolini marinati, ketchup di funghi e valeriana - 13,5