

Benvenuti al Tobago



Pizzeria Tobago è frutto della nostra passione, dove la filosofia è quella di riscoprire il sapore originario della materia prima e di proporre un prodotto digeribile, così da creare un giusto connubio tra cibo e salute.

Per fare ciò andiamo a ricercare piccoli produttori locali nella convinzione che le piccole aziende a filiera corta abbiano più possibilità di dare attenzione alla qualità.

La scelta accurata delle farine, l'utilizzo del lievito madre e il lungo processo di lievitazione dei nostri impasti rendono le nostre pizze leggere e di alta qualità.

Patrizia e Daniele

per iniziare

euro

L'Antipastino ¹⁻⁷

*Piccoli assaggi di prosciutto crudo e salame (macelleria Marini)
e nodino di mozzarella bio (montagna Pistoiese)*

6,00

Le sfiziose ¹⁻⁷

Sfoglino croccanti di grano duro integrale macinato a pietra gusti:

- Marinara

- Bianca cotto e mucchino

6,00

Spicchio di padellino ¹⁻⁷

Impasto con farina di fiocchi d'avena

Crudo toscano macelleria Marini e burro bio artigianale (montagna Pistoiese)

4,00

Olio evo nostra produzione

pizze speciali

euro

DEGUSTAZIONE (minimo 2 persone) ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁶⁻⁴ a persona **25,00**
*assaggi di tutti i nostri impasti
serviti con farciture gourmet*

DAPAS (per 2 persone) ¹⁻⁷⁻⁸
pizza tonda formato maxi da farcire con 4 gusti a scelta

- con impasto di farina tipo 1 macinata a pietra **32,00**
- con impasto di farina di 5 grani antichi macinati a pietra **36,00**

PADELLINO MARE E MONTI ¹⁻⁷⁻⁴⁻⁶⁻² **20,00**
*Con farina di fiocchi d'avena, impasto alto e soffice
servito 6 gusti gourmet*

Olio evo nostra produzione

le nostre pizze

euro

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

TIPO 1 - con farina di tipo 1 macinata a pietra 1

INTEGRALE - con farina di 5 grani antichi macinata a pietra 1

+ 2,00

PINSA ROMANA - con farina di soia, riso e frumento 1-6

+ 2,00

Pizza del giorno

per la disponibilità del giorno chiedere al personale

Ciuffetta 1

11,00

Pomodoro bio, mozz. fiordilatte bio, ciuffetti mozz. fiordilatte bio messi a crudo, olio evo

Bufala Toscana 1-7

14,00

Pom. bio, bufala toscana della maremma, olio evo

Ghiotta 1-7

14,00

Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, prosciutto crudo Toscano, ciuffetti mozz. fiordilatte bio messi a crudo, olio evo

Patri 1-7

12,00

Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, cipolla caramellata, ciuf. mozz. fiordilatte bio messi a crudo, briciole croccanti, olio evo

Piccadolce 1-7

12,00

Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, salamino piccante, cipolla caramellata, olio evo

Cicciabomba 1-7

14,00

Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, prosc. cotto di Alta Qualità, salsiccia, salamino piccante, wurstel, pancetta croccante, olio evo

Primitivo 1-7

14,00

Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, datterini, olive, capperi di Pantelleria, salsiccia, ciuf. mozz. fiordilatte bio messi a crudo, olio evo

Esagerata 1-7

12,00

Pom. bio, aglio e prezzemolo, cipolla, salamino piccante, datterini, peperoncino, olio evo

Vegana

12,00

Pom. bio, melanzane e zucchine grigliate, datterini, pesto, pinoli, olio evo

Olio evo nostra produzione

euro

Rosa dei venti ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁴	16,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, con 8 gusti diversi a fantasia del pizzaiolo</i>	
Vulcano ¹⁻⁷	14,00
<i>Margherita con scaglie di grana e bordo ripieno di cotto di Alta Qualità e mozz. fiordilatte bio, olio evo</i>	
I nostri formaggi ¹⁻⁷	12,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, formaggi di mucca, pecora e capra della montagna pistoiese, olio evo</i>	
Mucchina ¹⁻⁷	12,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, datterini, cipolla caramellata, formaggio di mucca della montagna pistoiese, olio evo</i>	
Caprina ¹⁻⁷⁻⁸	13,00
<i>Mozz. fiordilatte bio, zucchine grigliate, caprino, noci tostate, gocce di miele montagna pistoiese</i>	
Matte ¹⁻⁷⁻⁸	13,00
<i>Mozz. fiordilatte bio, pancetta croccante, noci tostate, pesto della Patri, pecorino a latte crudo dop pistoiese, olio evo</i>	
Croccante ¹⁻⁷	13,00
<i>Mozz. fiordilatte bio, melanzane zucchine e carote grigliate, pancetta croccante, olio evo</i>	
Primavera ¹⁻⁷	15,00
<i>Mozz. fiordilatte bio, crema di grana, melanzane, datterini, crudo Toscano insalatina, ciuffetti di mozz. fiordilatte bio messi a crudo, olio evo</i>	
Mortadella ¹⁻⁷⁻⁸	14,00
<i>Mozz. fiordilatte bio, mortadella ai pistacchi e mandorle, granella di pistacchi, ciuffetti di mozz. fiordilatte bio messi a crudo, olio evo</i>	
Parmigiana ¹⁻⁷	13,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, melanzane grigliate, crema di grana, basilico, ciuffetti di mozzarella fiordilatte bio messi a crudo, olio evo</i>	
Baby ⁷⁻⁸	6,00
SENZA GLUTINE ⁷	
- Margherita ⁷	12,00
- Farcita ⁷⁻⁸	16,00

Olio evo nostra produzione

Le classiche

euro

SCEGLI IL TUO IMPASTO:

TIPO 1 - con farina di tipo 1 macinata a pietra 1	
INTEGRALE - con farina di 5 grani antichi macinata a pietra 1	+ 2,00
PINSA ROMANA - con farina di soia, riso e frumento 1-6	+ 2,00
Margherita 1-7	8,00
<i>Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte bio, olio al basilico fatto da noi</i>	
Marinara 1-7	8,00
<i>Pomodoro bio, aglio e prezzemolo, olio evo</i>	
Napoli 1-7-4	12,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, origano, olio evo</i>	
Cotto e Funghi 1-7	12,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, prosciutto cotto di Alta Qualità, funghi champignon freschi spadellati, olio evo</i>	
4 Stagioni 1-7	12,00
<i>Pom. bio, mozz fiordilatte bio, prosciutto cotto di Alta Qualità, funghi champignon freschi spadellati, carciofini, olive nere, olio evo</i>	
Capricciosa 1-7	13,00
<i>Pom. bio, mozz fiordilatte bio, prosciutto cotto di Alta Qualità, funghi champignon freschi spadellati, carciofini, olive nere, wurstel, olio evo</i>	
Wurstel 1-7	11,00
<i>Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte bio, wurstel, olio evo</i>	
Salsiccia 1-7	11,00
<i>Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte bio, salsiccia, olio evo</i>	
Salamino 1-7	11,00
<i>Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte bio, salamino piccante, olio evo</i>	
Tonno e cipolla 1-7-4	12,00
<i>Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte bio, tonno, cipolla, olio evo</i>	
Vegetariana 1-7	12,00
<i>Pom. bio, mozz. fiordilatte bio, melanzane carote e zucchine grigliate, olio evo</i>	
Ripiena 1-7	14,00
<i>Mozz. fiordilatte bio, prosc. cotto Alta Qualità, olio evo</i>	

Olio evo nostra produzione

pane arabo

	euro
Crudo ¹⁻⁷ <i>Prosciutto crudo Toscano, insalatina, pomodoro a fette, mozz. fiordilatte fresca, olio evo</i>	15,00
Tonno ¹⁻⁷⁻⁴ <i>Tonno, pomodoro a fette, insalatina, maionese, capperi di Pantelleria, olio evo</i>	14,00
Cotto ¹⁻⁷ <i>Prosciutto cotto di Alta Qualità, pomodoro a fette, insalatina, mozz. fiordilatte bio fresca, olio evo</i>	14,00

arabotto

Crudo ¹⁻⁷ <i>Mozz. fiordilatte bio e crema di grana messi in forno, prosc. crudo Toscano, pomodoro a fette, insalatina, olio evo</i>	15,00
Cotto ¹⁻⁷ <i>Mozz. fiordilatte bio messa in forno, prosciutto cotto di Alta Qualità, pomodoro a fette, insalatina, olio evo</i>	14,00
Verdure ¹⁻⁷ <i>Mozz. fiordilatte bio messa in forno, melanzane zucchine e carote grigliate, insalatina, olio evo</i>	14,00

calzoni

Classico ¹⁻⁷ <i>Mozz. fiordilatte bio, prosciutto cotto di Alta Qualità, olio evo</i>	12,00
Farcito ¹⁻⁷ <i>Mozz. fiordilatte bio, prosc. cotto di Alta Qualità, champignon freschi spadellati, olive nere, carciofini, olio evo</i>	14,00
Del Boss ¹⁻⁷ <i>Mozz. fiordilatte bio, prosc. cotto di Alta Qualità, champignon freschi spadellati, olive nere, carciofini, salsiccia, salamino piccante, wurstel, cipolla, patè piccante, olio evo</i>	18,00
Del Dani ¹⁻⁷ <i>(calzone aperto a doppia cottura) Prosc.cotto di Alta Qualità, pecorino DOP, datterini, insalatina, olio evo</i>	15,00

Olio evo nostra produzione

dolci

euro

Dolci della Patri ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **6,00**
Per i dolci del giorno, chiedere al personale

Degustazione di dolci del giorno ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **8,00**
Minimo 2 persone a persona

Calzone alla nutella ¹⁻⁷⁻⁶⁻⁸ **6,00 12,00**
Piccolo Grande

bevande

Acqua naturale/Frizzante **2,50**
75 cl

Coca Cola **3,50 8,00**
Bottiglia in vetro *33 cl 1 lt*

Coca Zero **3,50**
Bottiglia in vetro *33 cl*

Fanta **3,50**
Bottiglia in vetro *33 cl*

Cola Toscana **4,00**
Bottiglia in vetro *33 cl*

Estathè **4,00**
Bottiglia in vetro *33 cl*

birre artigianali

euro

AZIENDA AGRICOLA SQUILLONI (PO)

Bisentina 5%	8,00
<i>Birra chiara ale di puro malto d'orzo e di frumento 50 cl</i>	
Ambra 5%	8,00
<i>Birra a bassa fermentazione ambrata 50 cl</i>	
Regia 8%	8,00
<i>Birra doppio malto dal colore dorato 50 cl</i>	

PYRASER (Franconia, Germania)

Luppolo fresco 4,9%	8,00
<i>Pils non filtrata, fresca e piena di aromi luppolati 50 cl</i>	
Dunkles 5,5%	8,00
<i>Birra rossa con malto tostato di Monaco 50 cl</i>	
Falkenturm 7%	8,00
<i>Birra chiara, forte, elegante dal sapore morbido 50 cl</i>	

BALADIN (CN)

Super 8%	15,00
<i>Birra ambrata dai sentori fruttati e caldi 75 cl</i>	
Nora 6,8%	15,00
<i>Birra dal colore oro carico dai sentori di cereali, albicocca e nocciola 75 cl</i>	
Wayan 5,8%	15,00
<i>Birra dal colore giallo velato con sentori di erbe aromatiche e pepe macinato 75 cl</i>	

BIRRA IN BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata	5,00
<i>50 cl</i>	
Menabrea	6,00
<i>66 cl</i>	
Heineken	6,00
<i>66 cl</i>	
Forst Kronen	6,00
<i>66 cl</i>	

vino

euro

Vino rosso Fattoria Casalbosco

5,00 **7,00** **9,00**
Calice 25 cl 50 cl

Vino rosso

Chianti

18,00

Bottiglia 75 cl

Vino rosso

Morellino di Scansano

22,00

Bottiglia 75 cl

Vino rosato

20,00

Bottiglia 75 cl

Vino bianco Fattoria Casalbosco

5,00 **7,00** **9,00**
Calice 25 cl 50 cl

Vino bianco

Pinot Grigio

20,00

Bottiglia 75 cl

Vino bianco

Vermentino

20,00

Bottiglia 75 cl

Vino rosso biologico

Fattoria Poggio Alloro San Gimignano

24,00

Bottiglia 75 cl

Vino rosato biologico

Fattoria Poggio Alloro San Gimignano

20,00

Bottiglia 75 cl

Vernaccia biologica

Fattoria Poggio Alloro San Gimignano

22,00

Bottiglia 75 cl

cocktail

	euro
Spritz	6,00
Hugo	6,00
Gin Tonic	6,00
Prosecco DOC Treviso	6,00 22,00
	<i>Calice</i> <i>75 cl</i>

bar

	euro
Caffè con Moka	3,00
Caffè espresso in cialde eco 100% arabica	2,50
Amari, Liquori e Distillati	5,00/8,00
Coperto	2,00