





CASA TOBAGO COCKTAILS

Uppercut 16
Gin, Cynar, Campari, Vermouth, Isabella grapes, burnt laurel

Wabi Sabi 15
Vermouth, mediterranean herbs, tonic water

Homerun 17
Whisky, lime, breakfast cordial

Disappear 18
Mezcal, pear, pepper, eucalyptus

Ça va sans dire 16
Gin, apple, oregano

Costumbre 16
Tequila, coffee, Pedro Ximenez sherry, peat

Emerald 16
Pisco, pandan, coconut, ginger ale

Curry me on 18
Rum, Campari, pineapple, curry

Fusion 16
Tequila, Saint Germain, mustard, beer and lemon

Bloody McPherson 15
Vodka, cryo tomato, cajun

DRIVER'S CHOICE

Elevation 12
Gin 0.0, lemongrass, soda

Negroncinø 12
Aperitif 0.0, bitter 0.0, verjus, strawberry



PIZZE

18-01

3 Classiche

Marinara	12
Margherita	14
Diavola	16

Sharing

Margherita	22
Del giorno	26

3 Special

Burrata D.O.P., cotto alla brace, pomodori confit	16
Cima di rapa, burrata D.O.P., salsiccia	18
Guanciale croccante, mozzarella di bufala D.O.P., patate al rosmarino	20
Pizza del giorno	20

BITES

18-24

Hummus alla zucca arrostita	12
Polentina alla lombarda mantecata con Parmigiano e Casera	10
• con Toma d'alpeggio alla brace	12
Patate dolci e classiche di Casa Tobago con sale speziato	10
Baccalà* fritto con salsa al prezzemolo	12
Pate' en croute	12

- Coperto, cestino di pane, grissini, focaccia e acqua 6 -



AL CALICE

BOLLICINE

1701 • Franciacorta Brut Nature	15
Arnaud Robert • Alliance N. 17 Champagne Brut	19

BIANCHI

Az. Agricola Maneterra • Vermentino dei Colli di Luni 2022	11
Foradori • Fontanasanta Manzoni Bianco 2022	13

ORANGE

Abbazia San Giorgio • Orange 2021	13
-----------------------------------	----

ROSSI

Dirupi • Olé Rosso di Valtellina 2022	12
Fattoria Ambra • Carmignano Riserva Montalbiolo 2019	14

BIRRE

Menabrea bionda small	8
Menabrea bionda large	10
Canediguerra American IPA	12
Canediguerra Brown Porter	12
Soft drink	8
Acqua	3

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala. I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. "Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011".