

Casa Tomas · Journal

Pizzeria

Casa Tomas!

Il ristorante pizzeria Casa Tomas è un ristorante pizzeria a conduzione familiare e si trova a Roma in zona Casal del Marmo. Il ristorante è gestito dalla famiglia Tomassoni da 14 anni ed è il punto di riferimento per gli amanti della buona cucina, per la continua ricerca di ingredienti di ottima qualità provenienti dal territorio e principalmente di origine italiana. Completamente ristrutturato in una nuova veste shabby chic, il ristorante Tomas propone piatti di terra e di mare rigorosamente cucinati espressi. Sicuramente da ordinare e caratteristico è il carretto degli antipasti, un vero e proprio carretto che richiama gli arredi, dove sono servite tante prelibatezze della tradizione gastronomica italiana sia di carne che di pesce. Altro fiore all'occhiello del locale sono le carni rigorosamente cotte alla brace, di filiera italiana, servite sui nostri taglieri in pietra ollare oppure appese alle caratteristiche spade. La pizzeria Tomas realizza le sue pizze rispettando la tradizionale cottura a legna, l'impasto lievita naturalmente con l'utilizzo dei migliori ingredienti che garantiscono pizze genuine. Da noi si incontrano tradizione e creatività per portare a tavola una nuova nobiltà gastronomica: la pinsa gourmet. Una pinsa romana realizzata con un mix di farine di grano tenero e cereali, farcite con materie prime pregiate italiane IGP e DOP con filiera garantita e controllata. Il ristorante Tomas propone una scelta di dolci e gelati fatti in casa. La nostra pasticceria realizza deliziose preparazioni di pasticceria tradizionale e creativa, perfetta per soddisfare anche i palati più esigenti. Tutte le nostre golosità sono servite in composizioni originali, un piacere per la vista e il gusto. Il ristorante pizzeria Tomas è la location perfetta per festeggiare battesimi, comunioni e cresime. E' il luogo ideale dove trascorrere piacevoli momenti con la famiglia e con gli amici, grazie all'ottima atmosfera piacevole e rilassante.



Casa Tomas!



Pizzeria e Pinseria

"NEWS"

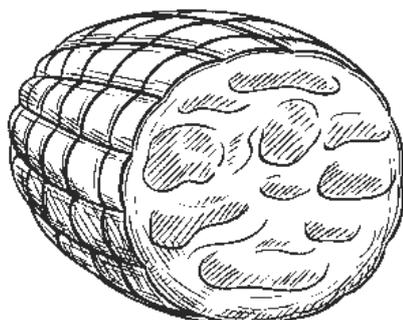
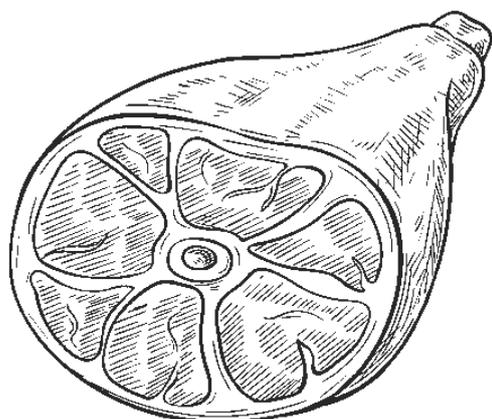
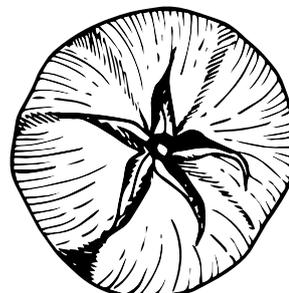
GLI SFIZI PRIMA DELLA PIZZA

IL CARRETTO DI CASA TOMAS

Prosciutto serrano , Bufala del territorio,
Formaggi misti, Fritto misto, Bruschette e
Pizzottelle...

...Farcite a discrezione dello chef!

€ 17,00



I FRITTI TRADIZIONALI

Suppli	€ 2,00 l'uno
Crocchetta di patate	€ 1,00 l'uno
Fiore di zucca	€ 2,50 l'uno
Olive ascolane (6 pz.)	€ 4,00
Filetto di baccalà	€ 3,00 l'uno
Mozzarella in carrozza	€ 4,00 (3 pz.)
Panzerotti pomodoro e mozzarella (4 pz.)	€ 4,00



ATTENDENDO...

Le patate sfoglia cacio e pepe
di ale e vale

€ 4,50

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

LE NOSTRE PIZZOTTELLE

LE CLASSICHE

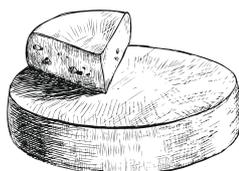
Prosciutto Crudo
Prosciutto Cotto
Salame
Salame Piccante
Lonza
Ciauscolo
Mortadella



€ 1,50 l'una

LE SPECIALI

Pomodoro e Alici
Speck e Brie
Prosciutto Cotto e Mozzarella
Speck e Provola

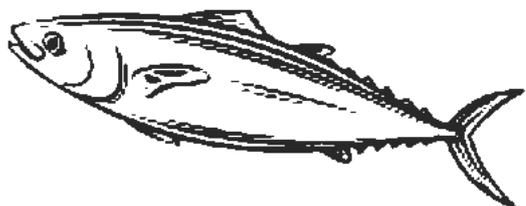


€ 2,50 l'una

LE GOURMET DI MARE

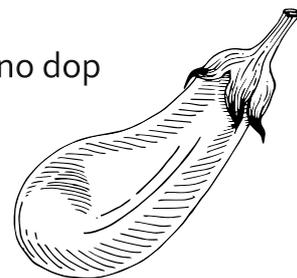
Tonno Pinna Gialla e Filetti di Carciofo
Salmone e Rucola
Pomodoro Pachino e Alici
Stracciatella e Alici

€ 3,00 l'una

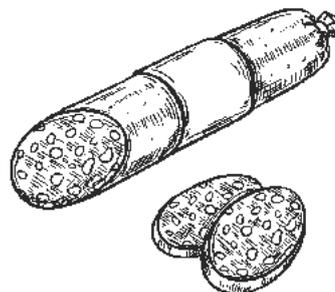


LE VEGETARIANE

Melanzane e Grana Padano dop
Provola e Zucchine
Pomodoro e mozzarella
Pachino e Brie
Grana Padano DOP
Pomodoro e Rucola



€ 2,50 l'una



LE GOURMET DI CARNE

Mortadella e Crema di Pistacchio
Prosciutto, Rucola e Stracchino
Lonza e Melanzane
Salame e Crema di Olive
Prosciutto Serrano e Pomodori secchi
Bufala DOP, Pomodoro Fresco e Pesto
Ciauscolo e Friarielli

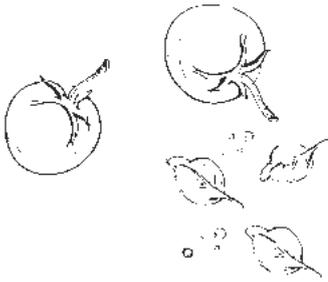


€ 3,00 l'una

INFORMAZIONI

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati. Inoltre informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al personale di sala per avere informazioni relative al prodotto che desiderate.

LE NOSTRE BRUSCHETTE



Bruschetta " LA FANTASIA dei PACHINO "

(2 fette di pane con pomodori pachino rossi e gialli) € 5,00

Bruschetta " LA VEGETARIANA "

(2 fette di pane con cicoria ripassata e friarielli ripassati) € 6,00

Bruschetta " LA BUFALINA "

(2 fette di pane con pomodori pachino e bufala del territorio) € 6,00

SELEZIONE di BRUSCHETTE MISTE

(2 fette di pane con gusti a scelta) € 6,00



LE FRESELLE

Fresella " LA CAPRESE "

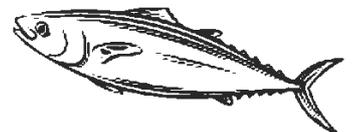
Fresella integrale con pomodori pachino rossi e gialli, basilico, cipolla di tropea, bufaline fresche del nostro territorio e olio evo € 10,00

Fresella " LA CILENTANA "

Fresella integrale, burratina di bufala, pomodorini pachino, alici salate e basilico € 9,00

Fresella " LA SAPORITA "

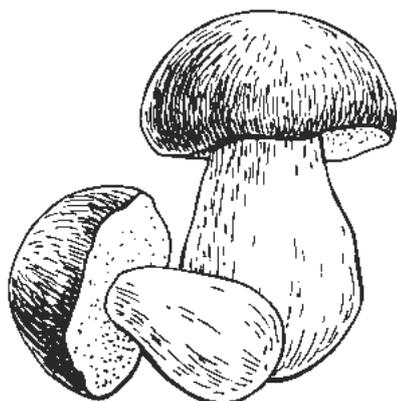
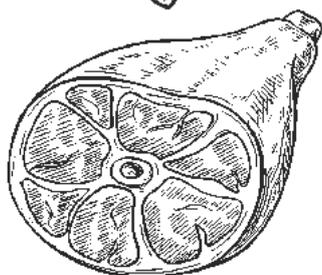
Fresella integrale, olive taggiasche, capperi, carciofini sott'olio, tonno sott'olio, olio evo, aglio e prezzemolo € 8,00



ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

LA BAGUETTERIA DI



BAGUETTE Tostata, salsiccia norcina, fonduta allo stracchino
tartufo fresco e mozzarella € 10,00

BAGUETTE Tostata, capocollo piacentino, melanzane sott'olio,
salsa verde e mozzarella € 9,00

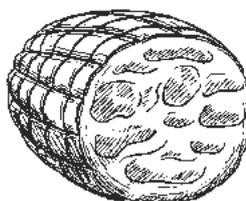
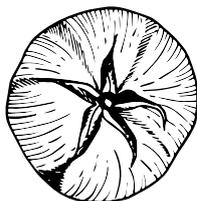
BAGUETTE Tostata, lardo di patanegra, miele,
pecorino stagionato DOP, e mozzarella € 9,00

BAGUETTE Tostata, mortadella al tartufo, burrata e polvere
al pistacchio di Bronte DOP € 10,00

BAGUETTE Tostata, salsiccia norcina, fungo porcino,
salsa verde e mozzarella € 10,00

BAGUETTE Tostata, prosciutto crudo di parma, rucola
e bufala del nostro territorio € 10,00

BAGUETTE Tostata, finocchiona, carciofino,
provola e mozzarella € 9,00



TUTTE LE NOSTRE BAGUETTE

Sono rigorosamente tostate al forno
a legna per una croccantezza unica
e un sapore tradizionale

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

PIZZE SPECIALI

Norvegia <i>(Salmone affumicato, Rucola, Stracchino)</i>	€ 10,00
Raffinata <i>(Mozzarella, Salsiccia, Porcini, Rucola, Bufala)</i>	€ 11,00
La Cicciona <i>(Mozzarella, Pachino, Melanzane sott'olio, Speck e Pecorino)</i>	€ 10,00
Sottobosco <i>(Mozzarella, Porcini, Patate lesse, Stracchino, Salsiccia)</i>	€ 10,00
Appetitosa <i>(Bufala Km O, Friarielli, Salsiccia)</i>	€ 9,00
Valentina <i>(Pomodoro San Marsano, Bufala Km O, Pachino, Basilico, Origano)</i>	€ 9,00
Sugnosa <i>(Mozzarella, Patate, Guanciale amatriciano, Stracchino)</i>	€ 9,00
La Delicata <i>(Pomodoro San Marsano, Fesa di Tacchino, Rucola, Pachino, Balsamico, Grana)</i>	€ 9,00
Taleggio e Porcini <i>(Mozzarella, Taleggio DOP, Porcini)</i>	€ 10,00
La Burrata <i>(Focaccia, Prosciutto crudo, Burrata, Rucola)</i>	€ 10,00
Dolce Carciofo <i>(Pomodori pelati, Burrata, Carciofi a spicchi, Pomodori dorati, Prosciutto cotto alla brace, Origano)</i>	€ 11,00
Tartufata <i>(Crema di champignon e tartufo, Champignon trifolati, Mozzarella, Pomodori datterini freschi, Valeriana)</i>	€ 12,00



PIZZE MARINARE

Marinara <i>(Pomodoro san marsano, Prezzemolo, Aglio)</i>	€ 5,00
Frutti di Mare <i>(Pomodoro san marsano, Frutti di mare, Seppie, Gamberetti)</i>	€ 10,00
Profumo di Mare <i>(Pomodoro san marsano, Pachino, Filetti di alici, origano)</i>	€ 8,50



SPECIAL PIZZE

Le nostre soluzioni per le pizze possono variare ed essere sostituite con impasto: integrale, riso venere, senza glutine e...

IL COSTO DEGLI IMPASTI SOSTITUTIVI E' DI... € 3,00 ciascuno

INFORMAZIONI

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati. Inoltre informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al personale di sala per avere informazioni relative al prodotto che desiderate.

PIZZE CLASSICHE

Margherita

(Pomodoro san marsano, Mozzarella, Basilico)

€ 7,00

Napoli

(Pomodoro san marsano, Mozzarella, Filetti di alici)

€ 8,00

Funghi

(Pomodoro san marsano, Mozzarella, Funghi)

€ 7,50

Diavola

(Pomodoro san marsano, Mozzarella, Salame piccante)

€ 7,50

Capricciosa

(Pomodoro san marsano, Mozzarella, Funghi, Carciofini, Uovo, Olive, Prosciutto crudo)

€ 9,00

Girasole

(Mozzarella, Fiori di zucca, Olive, Filetti di alici)

€ 9,00

Vegetariana

(Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni)

€ 8,50

Cicoria e Salsiccia

(Mozzarella, Salsiccia, Cicoria ripassata)

€ 8,50

Squisita

(Mozzarella, Fiori di zucca, Gorgonzola e Prezzemolo)

€ 9,00

Parmigiana

(Pomodoro San Marsano, Melanzane, Mozzarella, Parmigiano, Basilico)

€ 8,50

Carbonara

(Mozzarella, Guanciale amatriciano, Uovo, Pecorino DOP, Pepe)

€ 9,00

Amatriciana

(Pomodoro San Marsano, Guanciale amatriciano, Mozzarella, Pecorino DOP, Pepe)

€ 9,00

Patate e Salsiccia

(Mozzarella, Patate e Salsiccia)

€ 8,00

FOCACCE

Focaccia Primavera

(Bufala, Pachino, Olive nere, Rucola)

€ 9,00

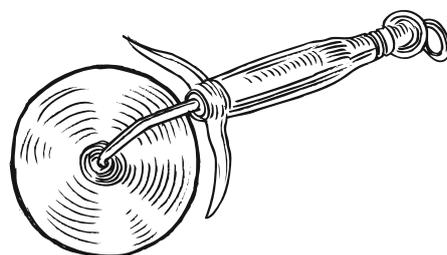
Fornarina

€ 3,50

Focaccia Dodo

(Melanzane, Prezzemolo, Peperoncino, Capocollo)

€ 9,00



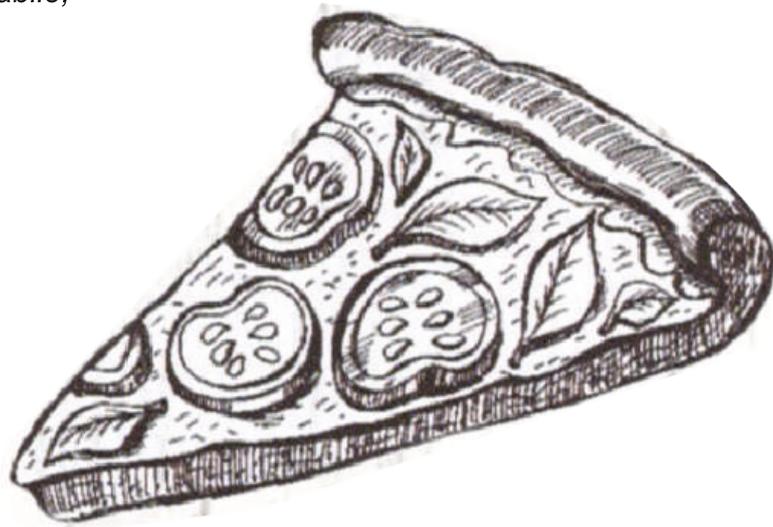
ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

LA PINSA GOURMET

È diventata la protagonista di una rivoluzione di gusti e consistenze che ha preso piede in Italia e anche all'estero **rappresenta il connubio fra cucina e pizza, le cui caratteristiche sono ben definite:**

- **l'impasto** deve essere **leggero e digeribile, morbido e idratato** con una lievitazione di almeno 24 ore;
- la **base** deve essere **croccante** dopo la cottura;
- la **farcitura** deve privilegiare **materie prime italiane** o legate al territorio con caratteristiche particolari, a volte sofisticate e ben raccontabili;
- il **taglio** rigorosamente **a spicchi da condividere**, per dare la possibilità ai commensali di poter assaggiare più gusti;
- **l'equilibrio** fra **farcitura** e **condimenti**: i diversi sapori devono esaltarsi a vicenda e valorizzare l'impasto. La farcitura deve essere **equamente suddivisa fra i vari spicchi** per creare il boccone perfetto;
- la **cura** nella presentazione e l'abbinamento dei colori sono importanti perché possono ben predisporre alla degustazione e creare un ricordo memorabile;



SPECIAL PINSE

Le nostre soluzioni per le pinse gourmet possono variare ed essere sostituite con impasto: integrale, riso venere, senza glutine e...

IL COSTO DEGLI IMPASTI

SOSTITUTIVI E' DI... € 3,00 ciascuno

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



CACIO E PEPE

Pinsa Romana

*Crema al Pecorino Romano DOP,
mozzarella, pepe arlecchino, pancetta croccante
e petali di Pecorino Romano*

€ 12,00



PISTACCHIO E MORTADELLA

Pinsa Romana

*Salsa di pistacchio verde di Bronte DOP,
mozzarella di bufala, mortadella di cinghiale,
pomodori rustici, pistacchio in granella
e fiordalisi misti*

€ 16,00



SICILIANA 2.0

Pinsa Romana

*Passata gialla, olive taggiasche, filetti di
acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP,
ciliegini sfziosi, filetti di tonno Pinna gialla,
origano e stracciatella*

€ 15,00

INFORMAZIONI

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati. Inoltre informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al personale di sala per avere informazioni relative al prodotto che desiderate.



JAPAN

Pinsa Romana

Crema alla scamorza affumicata, mozzarella, funghi shiitake trifolati, pomodori rustici e prosciutto cotto

€ 15,00



LARDO, CICORIA E PISTACCHIO

Pinsa Romana

Salsa con pistacchio verde di Bronte DOP, mozzarella, lardo di patanegra DOP, pomodori del sole, pistacchio in granella, cicoria di campo ripassata

€ 15,00



CARCIOFI E MOCETTA

Pinsa Romana

Con mozzarella di bufala, datterini gialli, fiocco di prosciutto, spicchi di carciofo e fonduta alla fontina DOP

€ 16,00

INFORMAZIONI

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati. Inoltre informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al personale di sala per avere informazioni relative al prodotto che desiderate.



ORTICA E ALICI

*Pinsa Romana
con pesto di ortica e mandorle, stracchino,
mozzarella, alici del cantabrico, pomodori
ciliegini e mandorle a lamelle*

€ 14,00



POLPO CROCCANTE ALLA 'NDUJA

*Pinsa Romana
con mozzarella, salsa alla 'nduja, polpo, olive
taggiasche, pistacchio in granella, stracciatella,
basilico fresco, olio all'aglio evo*

€ 18,00



SALMONE E ORO

*Pinsa Romana
con passata di datterino giallo, stracciatella
olio extravergine di oliva, pepe, sale, salmone e
pomodori dorati*

€ 18,00

INFORMAZIONI

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati. Inoltre informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al personale di sala per avere informazioni relative al prodotto che desiderate.

LA NOSTRA PASTICCERIA

TIRAMISU'

(Mousse di mascarpone, savoiardo "Vincenzovo",
espresso al cacao)

€ 6,00



SELEZIONE di MINI TARTELLETTE

(Con pasticcera alla vaniglia e frutti di bosco
o 3 cioccolati)

€ 7,00

BON BON TOMAS

(Crema al cioccolato bianco e vaniglia, salsa alle fragole
e crumble al cioccolato)

€ 7,00

RAFFAELLO

Cocco, cioccolato bianco e mandorle

€ 6,00

IL BABA'

- Con crema pasticcera alla vaniglia e frutti di bosco
- Crema al mascarpone
- Classico

€ 8,00

CREMA CATALANA

€ 5,00

SBRICCIOLATA

(Pasticcera alla vaniglia, sfoglia croccante,
con frutti di bosco o nutella)

€ 6,00



INFORMAZIONI

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati. Inoltre informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al personale di sala per avere informazioni relative al prodotto che desiderate.

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,80
Caffè d' Orzo	€ 1,80
Caffè Corretto	€ 2,50



BEVANDE

Acqua Minerale Naturale	Lt. 0,75	€ 2,00
Acqua Effervescente Naturale	Lt. 0,75	€ 2,00
Vino Bianco o rosso della Casa (in bottiglia)	Lt. 0,75	€ 8,00
Birra Peroni	Lt. 0,66	€ 4,00
Birra Peroni Rossa	Lt. 0,50	€ 4,50
Birra Moretti	Lt. 0,66	€ 4,00
Birra Nastro Azzurro	Lt. 0,66	€ 4,00
Birra Heineken	Lt. 0,66	€ 4,50
Birra Ichnusa (non filtrata)	Lt. 0,50	€ 4,50
Coca-Cola vetro	Lt. 1	€ 4,50
Coca-Cola o Fanta	Lt. 1,50	€ 3,50
Bibite vetro	Lt. 0,33	€ 3,00



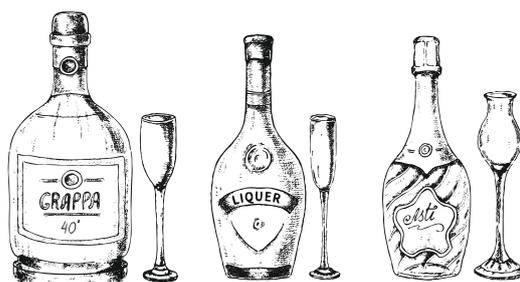
BEVANDE ALLA SPINA

Vino Frizzante Bianco Lt.1	€ 8,00
Vino Frizzante Bianco Lt.0,50	€ 5,00
Calice di Vino della Casa	€ 4,00
Birra Nastro Azzurro Lt. 0,40	€ 4,50
Birra Nastro Azzurro Lt. 0,20	€ 3,50



DOPO CENA

Amari - Liquori Nazionali	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 5,00
Grappa 903	€ 6,00
Grappa Bianca	€ 4,00



ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Aperto a pranzo e cena
Riposo settimanale LUNEDI

.....



Su richiesta è possibile servire primi piatti per celiaci

.....



Servizio € 1,00

Pane € 1,00

* Servizio torta € 1,00 a persona

* Fornitura e servizio torta € 4,00 a persona

Informiamo la gentile clientela che nel nostro ristorante è possibile effettuare il pagamento con qualsiasi Carta di Credito o Bancomat, non si accettano assegni.

Si invitano i clienti che desiderano la fattura fiscale a richiederla precedentemente al conto.

GRAZIE

Casa Tomas•Journal

Pizzeria e Pinseria

Casa Tomas • Journal

Pizzeria e Pinseria



Casa Tomas • Journal

Pizzeria e Pinseria

Casa
Tomas

Ristorante - Pizzeria

Casa Tomas · Journal

Pizzeria



ristorante Casa Tomas



casatomas.ristorante

www.ristorantecasatomas.com

