



Menu

MULTILINGUAL 



N'artigiana
NAPOLI



Biografia

ZIO TOBIA - PIZZERIA E RISTORANTE

È il 2012 quando la nostra famiglia, trasferita a Nazzano, Roma Nord, decide di aprire il Ristorante-Pizzeria "Benvenuti al Sud".

Il nostro lavoro, che non è mai stato frutto di improvvisazione, si è sviluppato negli anni seguendo un percorso costruito su criteri di esperienza, sacrifici e passione per la ristorazione: elementi preziosi per il successo della nostra attività.

Portare poi la nostra tradizione culinaria napoletana in una Terra così diversa dalla nostra è stata poi la nostra carta vincente.

I nostri piatti, dagli antipasti ai fritti e contorni, sono preparati quotidianamente e artigianalmente così come la maestria della nostra pizza nasce dall'amore delle cose fatte a regola d'arte, garantendo lo standard qualitativo della vera pizza napoletana con farina tipica di grano italiano, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio EVO della Sabina.

Il 17 luglio 2023 ci siamo trasferiti a Fiano Romano dove è nata la nuova location "Zio Tobia Pizzeria-Braceria e Friggitoria" con lo scopo di continuare con la stessa passione, a portare avanti il nome della nostra tradizione con prodotti di prima qualità.

“ Non è presunzione
è solo Qualità ”

SCANNERIZZA PER VISIONARE:

Menu



Sito Web



Elenco Allergeni

Regolamento UE 1169/2011 Parlamento Europeo del Consiglio 25 Ottobre 2011



1 - ARACHIDI
PEANUTS



2 - FRUTTA A GUSCIO
NUTS



3 - LATTICINI
DAIRY PRODUCTS



4 - MOLLUSCHI
MOLLUSCS



5 - PESCE
FISH



6 - SESAMO
SESAME



7 - SOIA
SOYA



8 - CROSTACEI
CRUSTACEANS



9 - GLUTINE
GLUTEN



10 - LUPINI
LUPINS



11 - SENAPE
MUSTARD



12 - SEDANO
CELERY



13 - SOLFITI
SULPHITES



14 - UOVA
EGG

Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari potete chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro personale. Saremo pronti per consigliarvi nel migliore dei modi.

“Cuorno mio bello
scazzammille,
uocchie e qquaje
lievammille,
'ncuollo, arrèto
e tutt'a ttuorno,
scacciammille
ogne qghiuorno”



Antipasti

CROCCHÈ JUMBO (3, 9, 14) (patate di Avezzano D.O.P. I.G.P., uova, fiordilatte Campano D.O.P. e pane grattugiato home made)	€ 3.50
FRITTATINA DI PASTA NAPOLETANA CLASSICA (3, 9, 14) (besciamella home made, piselli, fiordilatte Campano D.O.P., Grana Padano, Parmacotto)	€ 5.00
FRITTATINA DI PASTA GENOVESE (3,9, 14) (besciamella home made, fiordilatte Campano D.O.P., Grana Padano, muscolo di manzo, cipolla, olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 7.00
FRITTATINA DI PASTA ALLA NORMA (3,9, 12, 14) (besciamella home made, fiordilatte Campano D.O.P., Grana Padano, melanzane a funghetto e pachino, colatura di cacio e pepe e basilico fresco)	€ 6.00
SUPPLI' 2 PEZZI (3,9, 12, 14) (pomodoro San Marzano, riso arborio, uova, fiordilatte Campano D.O.P., Grana Padano e pane grattugiato home made)	€ 5.00
MONTANARA CLASSICA (3, 9,12) (pomodoro San Marzano, Grana Padano e basilico fresco)	€ 4.00
MONTANARA REGINELLA (3, 5, 9, 13) (datterino giallo intero, alici siciliane sott'olio, bocconcino di bufala Campana D.O.P. 50 gr. e basilico fresco)	€ 6.00
MONTANARA ALLA ROMANA (3, 9) (crema di pecorino D.O.P. e pepe nero macinato)	€ 5.00
MONTANARA ALLA GENOVESE (3,9) (muscolo di manzo, cipolla, Grana Padano, olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 6.00
MONTANARA ALLA NERANO (3,9) (crema di zucchine home made, chips di zucchine, bocconcino di bufala affumicato 50gr. e basilico fresco)	€ 6.00
FIORI DI ZUCCA 2 PEZZI (3, 5, 9, 13, 14) (ripieno di ricotta di bufala Campana D.O.P., fiordilatte Campano D.O.P., alici siciliane sott'olio e Grana Padano) **	€ 7.00
MOZZARELLA IN CARROZZA (3, 9, 14) (fiordilatte Campano D.O.P., pane in cassetta, Grana Padano, uova e pane grattugiato home made)	€ 3.00

" Chi t'allisce te tradisce "



Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali e allergie e intolleranze

**produzione propria / abbattuti / congelati

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Servizio (+ 2€)

Antipasti

PATATINE FRITTE (9) (Mc Cain) *	€ 5.00
POLPETTE FRITTE 3 PZ (9, 14) (100% macinato di Fassona, pane home made, Grana Padano, uova e pepe nero macinato)	€ 7.00
POLPETTE AL SUGO 3 PEZZI (3, 9, 12, 14) (100% macinato di Fassona, pane home made, sugo di pomodoro San Marzano, uova, Grana Padano e pepe nero macinato)	€ 9.00
POLPETTE CHE TO' DIC A FA 3 PEZZI (3, 5, 9, 13, 14) (100% salsiccia di suino locale, pane home made, friarielli napoletani, fiordilatte Campano D.O.P., uova, Grana Padano e pepe nero macinato)	€ 10.00
FILETTI DI BACCALA' 2 PEZZI (3, 5, 9) (merluzzo nordico dissalato* e pastella di acqua e farina home made)	€ 10.00
BACCALA' ALLA LUCIANA (5, 9, 12) (merluzzo nordico dissalato* pomodorini di collina, capperi di Pantelleria, olive denocciolate e olio evo Sabino)	€ 15.00
PARMIGIANA DI MELANZANE (3, 9, 12, 14) (melanzane, sugo di pomodoro San Marzano, uova sode, Grana Padano e basilico fresco)	€ 12.00
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI (4, 8, 9) (mazzancolle tropicali e calamaro patagonico) *	€ 22.00
FRITTURA DI CALAMARI (8, 9) (calamaro patagonico) *	€ 24.00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BUFALA (3) (mozzarella di bufala Campana D.O.P. 125gr. e prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 15.00
PROSCIUTTO DI PARMA (prosciutto crudo di Parma 24 mesi)	€ 10.00
A' ZIZZONA (3, 9) (mozzarella di bufala Campana D.O.P. da 500gr., servita su focaccia con pomodori pachino, olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 16.00
POLPETTE CACIO E PEPE (3, 9, 14)	€ 9.00

" Meglio muri' sazio ca
campa' diuno "

ZioTobia BENVENUTI AL SUD
La vera tradizione Napoletana

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali e allergie e intolleranze

** produzione propria / abbattuti / congelati

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Servizio (+ 2€)



Pizze

FOCACCIA (9) (rosmarino e olio evo Sabino)	€ 4.50
BIANCHINA (3,9) (fiordilatte Campano D.O.P., olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 7.50
CROSTINO (3,9) (fiordilatte Campano D.O.P., olio evo Sabino, Parmacotto A.Q.)	€ 10.00
MARGHERITA (3, 9, 12) (pomodoro San Marzano, fiordilatte Campano D.O.P., olio evo Sabino e basilico frocol)	€ 9.00
MARINARA (9) (pomodoro San Marzano, olio evo Sabino, origano, aglio)	€ 7.00
FUNGHI (3, 9, 12) (fiordilatte Campano D.O.P., Pomodoro San Marzano, funghi champignon, olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 10.50
NAPOLI (3, 5, 9, 12, 13) (fiordilatte Campano D.O.P., pomodoro San Marzano, alici siciliane sott'olio, olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 11.00
4 FORMAGGI (3, 9) (mozzarella di bufala, provola affumicata Campana, gorgonzola, fiordilatte Campano D.O.P., Emmental e olio evo Sabino)	€ 12.00
N'CAZZATA (3,9,12) (pomodoro San Marzano, salame piccante tipo Napoli, fiordilatte Campano D.O.P., olio evo Sabino e basilico fresco)	€ 11.00
NENNELLA (3,9) (fiordilatte Campano D.O.P., wurstel 100% suino, patatine fritte * e olio evo Sabino)	€ 12.00

" Prima ca trase ... pane e caso:
doppo trasuto ... pane e peruto "



Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Tutte le pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio (+ 1,5€)

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+ 3€)

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Aggiunta cornicione ripieno (+2€)

Tutte le pizze misurano 36 cm

* Prodotto congelato

Servizio (+ 2€)

Pizze

BRESAOLA (3,9)

(fiordilatte Campano D.O.P., bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di Grana Padano e olio evo Sabino)

€ 13.00

FURASTERA (3,9)

(fiordilatte Campano D.O.P., funghi champignon, salsiccia 100% suino locale e olio evo Sabino)

€ 12.50

PIZZA LUIGI (3, 9, 14)

(fiordilatte Campano D.O.P., insalata, Parmacotto, patate al forno, maionese e olio evo Sabino)

€ 13.00

MEZZA LUNA (3, 9, 12)

(Metà calzone, metà margherita)

€ 12.50

O' CAZON O' FURN (3, 9, 12)

(fiordilatte Campano D.O.P., ricotta di bufala D.O.P., Parmacotto A.Q., pomodoro San Marzano, basilico fresco e olio evo Sabino)

€ 14.00

O' CAZON FRITT (3, 9, 12)

(fiordilatte Campano D.O.P., ricotta di bufala D.O.P., salame tipo Napoli, pomodoro San Marzano, basilico fresco e olio evo Sabino)

€ 14.00

FIORI (3, 5, 9, 13)

(fiordilatte Campano D.O.P., fiori di zucca freschi, alici siciliane sott'olio, basilico fresco e olio evo Sabino)

€ 12.00

N'ZERIOSA (3, 9, 12)

(fiordilatte Campano D.O.P., pomodoro San Marzano, Parmacotto A.Q., funghi champignon, carciofi, olive taggiasche, polvere di olive, salame, basilico fresco e olio evo Sabino)

€ 14.00

" 'O sazio nun crede a 'o diuno "



Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Tutte le pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio (+ 1,5€)

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+ 3€)

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Aggiunta cornicione ripieno (+2€)

Tutte le pizze misurano 36 cm

* Prodotto congelato

Servizio (+ 2€)



Pizze

DELIZIA (3, 9)

(fiordilatte Campano D.O.P., speck, panna, gorgonzola, radicchio, olio evo Sabino e basilico fresco)

€ 13.00

LA FIORI (3, 5, 9, 13)

(fiordilatte Campano D.O.P., ricotta di bufala campana D.O.P., fiori di zucca freschi, alici siciliane sott'olio, olio evo Sabino e basilico fresco)

€ 13.00

VESUVIO (3, 9)

(mozzarella di Bufala Campano D.O.P., pomodorini pachino, olio evo Sabino, basilico fresco e bocconcino di bufala 50gr.)

€ 12.50

PIZZA BUFALINA (3, 9, 12)

(pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala Campana D.O.P., olio evo Sabino, basilico fresco e bocconcino di bufala 50gr.)

€ 12.50

PIZZA BRUNI (3, 9)

(fiordilatte Campano D.O.P., melanzane a funghetto e pachino, scaglie di Grana Padano, olio evo Sabino e basilico fresco)

€ 12.00

DONATELLA (3, 9)

(mozzarella di bufala affumicata Campana D.O.P., patate al forno, salsiccia 100% suino, olio evo Sabino, basilico fresco e bocconcino di bufala affumicata 50 gr.)

€ 14.00

CAMPAGNOLA (3, 9)

(fiordilatte Campano D.O.P., melanzane a funghetto e pachino, zucchine, peperoni, olio evo Sabino e basilico fresco)

€ 14.00

LA PARMIGIANA (3, 9, 12, 14)

(fiordilatte Campano D.O.P., melanzane alla parmigiana home made, scaglie di Grana Padano, uova, olio evo Sabino e basilico fresco)

€ 14.00

ABBRACCIAMI (3)

(pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, cornicione ripieno di ricotta, basilico, olio evo e bocconcino di bufala)

€ 14.50

" Quando 'o mare e' calmo
ogne strunzo è marenaro "

Zio Tobia  **BENVENUTI AL SUD**
La vera tradizione Napoletana

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Tutte le pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio (+ 1,5€)

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+ 3€)

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Aggiunta cornicione ripieno  (+2€)

Tutte le pizze misurano 36 cm

* Prodotto congelato

Servizio (+ 2€)

Pizze



ECHETO' DIC A FA' (3, 9)

(bocconcino di bufala affumicato 50g.r., salsiccia 100% suino locale friarielli napoletani, olio evo Sabino, basilico fresco e bocconcino di bufala 50gr.)

€ 14.00

REGINELLA (3, 5, 9, 13)

(mozzarella di bufala Campana D.O.P., datterino giallo intero, alici siciliane sott'olio, olive taggiasche, olio evo Sabino e basilico fresco)

€ 14.00

TOBIA (3, 9)

(mozzarella di bufala Campana D.O.P, pachino, rucola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Grana Padano, olio evo Sabino e basilico fresco e bocconcino di bufala 50 gr.)

€ 15.00

TROISI (3, 9)

(pesto fresco di basilico home made, stracciatella di bufala Campana D.O.P., pomodori pachino, cornicione ripieno di ricotta di bufala Campana D.O.P, olio evo Sabino, basilico fresco e bocconcino di bufala 50gr.).

€ 15.00

PIZZA MASSIMO RANIERI (3, 9)

(mozzarella di bufala affumicata Campana D.O.P., pepe nero macinato, carciofi*, olio evo Sabino, scaglie di Grana Padano, basilico fresco e bocconcino di bufala 50gr.).

€ 13.00

NERANO (3, 9)

(mozzarella di bufala affumicata Campana D.O.P, crema di zucchine home made, chips di zucchine, olio evo Sabino, basilico fresco e bocconcino di bufala affumicata 50gr.)

€ 14.00

SCARPARIELLO (3, 9)

(pomodorini di collina, peperoncino, Grana Padano, pecorino "Buccianera", olio evo Sabino, basilico fresco e Bufala da 125gr)

€ 14.00

CANTABRICO (3, 5, 9, 12, 13)

(pesto di pomodorini secchi, pomodorini semiseccchi, stracciatella di bufala Campana D.O.P., alici del Mar Cantabrico, olio evo Sabino, basilico fresco e bufala 125gr)

€ 16.00

PIZZA SPECIAL

(Per la specialità del giorno chiedere al personale in sala)

varia dai € 14.00 ai € 16.00

" Parla comme t'ha fatto mammeta "



Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze

Tutte le pizze possono essere preparate con mozzarella senza lattosio (+ 1,5€)

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+ 3€)

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Aggiunta cornicione ripieno (+2€)

Tutte le pizze misurano 36 cm

* Prodotto congelato

Servizio (+ 2€)





Carni

FIORENTINA	€ 65.00 al kg
COSTATA DI MANZO	€ 60.00 al kg
TAGLIATA DI MANZO	€ 23.00
HAMBURGER E PATATINE	€ 13.00
ENTRECOTE	€ 23.00
BISTECCA DI MAIALE	€ 12.00

Contorni

ZUCCHINE SCAPECE (9) (olio evo, aglio, mentuccia)	€ 6.00
MELANZANE A FUNGHETTO (9) (olio evo, basilico, pomodorino di collina)	€ 6.00
PATATE AL FORNO (olio evo, rosmarino, aglio)	€ 5.00
PATATINE FRITTE (9) (Mc Cain)*	€ 5.00
VERDURA ALLA GRIGLIA (olio evo, prezzemolo, melanzane, zucchine, radicchio)	€ 9.00
FRIARIELLI NAPOLETANI DI STAGIONE (disponibili seconda stagione)	€ 7.00
FRIARIELLI IN CONSERVA (13)	€ 7.00

" 'A saje longa 'a canzona
ma nun a saje canta' "

Zio Tobia  **BENVENUTI AL SUD**
La vera tradizione Napoletana

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze
Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

* Prodotto congelato
Servizio (+ 2€)

Birre Artigianali Napoletane



BIRRA ANALCOLICA

<0,5% vol.

ALE

alta fermentazione

ALE

high fermentation

33cl € 6



N'artigiana
Veracemente Napoletana



ORO

4,8% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 6



ROSSA

5,0% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 6



BIANCA

4,5% vol.

BLANCHE

alta fermentazione

BLANCHE

high fermentation

33cl € 6



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE

alta fermentazione

PALE ALE

high fermentation

33cl € 6



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE

alta fermentazione

STRONG

ALE high fermentation

33cl € 6



SENZA GLUTINE

4,8% vol.

LAGER

bassa fermentazione

LAGER

low fermentation

33cl € 6



SCOPRI DI PIÙ
SU N'ARTIGIANA



la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!



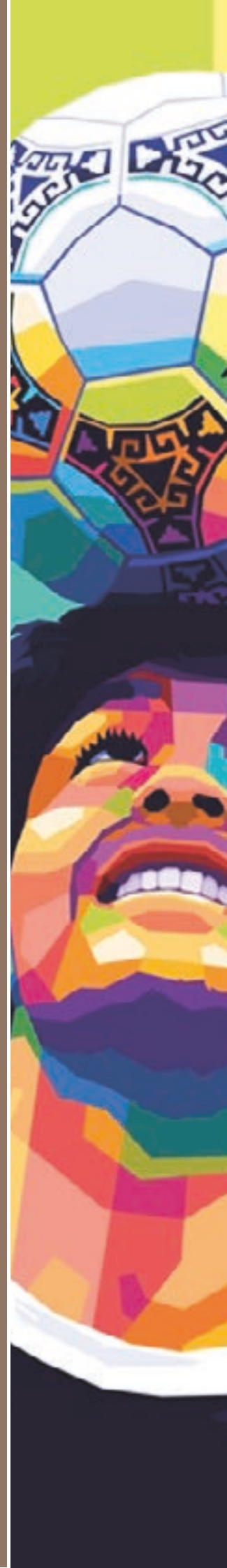
Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile

" Una pe' bere e n'ata pe' sciacquà "

ZioTobia
La vera tradizione Napoletana



SSI prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze
Servizio (+ 2€)





Dolci

PASTIERA NAPOLETANA ** (1, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 14)	€ 7.00
DELIZIA AL LIMONE ** (1, 2, 3, 7, 9, 11, 14)	€ 7.00
CAPRESE AL CIOCCOLATO ** (1, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 14)	€ 6.00
CAPRESE AL LIMONE ** (1, 2, 3, 6, 7, 9, 11, 14)	€ 6.00
BABÀ ** (1, 2, 3)	€ 6.00
DOLCE GLUTEN FREE/SENZA LATTOSIO ** (1,2)	€ 8.00
FIOCCO DI NEVE CLASSICO 1 PEZZO ** (3,9, 14)	€ 4.50
SORBETTO (2, 3, 7, 14)	€ 5.00

" Quanno 'a caurara vòll
mena subbeto 'e maccarun "

Bibite

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE	€ 3.00	BIRRA 0,4 CL	€ 6.00
ACQUA NEPI / SAN BENEDETTO	€ 3.00	BIRRA 0,2 CL	€ 4.00
COCA COLA 1L	€ 6.00	BIRRA ICHNUSA 0,5 CL	€ 5.00
COCA COLA 0,33 CL	€ 3.00	SPRITZ	€ 8.00
FANTA 0,33 CL	€ 3.00	BIRRA 0.4 ROSSA	€ 7.00
COCA COLA ZERO 0,33 CL	€ 3.00	BIRRA 0.2 ROSSA	€ 4.50

" Cchiu vacante e' 'a capa cchiu longa e' 'a lenqua' "



Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali e allergie e intolleranze

**produzione propria / abbattuti / congelati

Eventuali aggiunte (varia da + 2€ a + 4€)

Servizio (+ 2€)

Vini



VINI ROSSI

BRUNELLO DI MONTALCINO

Toscana, Poggio Landi, vino biologico, vol. 14%

€ 65.00

ROSSO DI MONTALCINO

Toscana, Poggio Landi, vol.13,5%

€ 28.00

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Verona, Monte Zovo, vol. 14,5%

€ 30.00

GRAGNANO OTTO UVE

Penisola Sorrentina, Salvatore Martusciello, vol. 11,5%

€ 28.00

VINO DELLA CASA BOTTIGLIA

€ 13.00

VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO

Alto Adige Südtirol, vol. 13%

€ 25.00

SAUVIGNON

Alto Adige, vol. 12,5%

€ 25.00

GEWÜRZTRAMINER

€ 27.00

PROSECCO BRUT

Alto Adige Südtirol. vol.13.5%

€ 20.00

VINO DELLA CASA

Alto Adige Südtirol. vol.13.5%

1 L € 13.00 - ½ L € 7.00

Vini/Mescita

CALICE DELLA CASA

Località Sabina, Malvasia Trebbiano

€ 3.00

CALICE CANTINA

dalla carta dei vini

€ 7.00

VINO ½ L.

€ 7.00

" Chi fatica magna; chi nun
fatica magna e beve "



Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali e allergie e intolleranze
Coperto (+ 2€)





Amar



AMARO DEL CAPO	€ 5.00
JÄGERMEISTER	€ 5.00
GRAPPA BIANCA/BARRIQUE	€ 5.00
FERNET BRANCA	€ 5.00
JEFFERSON	€ 6.00

Whisky e rum: chiedere al personale

Caffetteria

CAFFÈ	€ 2.00
CAFFÈ HAG	€ 2.50
CAFFÈ CORRETTO	€ 3.00

“ Meglio 'na capanna addò se ride
ca 'nu castello addò se chiaque ”





N'artigiana
Veracemente Napoletana



la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!