

Cenone di
CAPODANNO
2024

31 DICEMBRE 2023

Menù di Mare

APERITIVO DI BENVENUTO / WELCOME APERITIF

Calice prosecco

Zeppoline al rosmarino

TRIS ANTIPASTO

•Trancetto di pizza nel padellino con stracciatella di burrata,
salmone marinato all'aneto con cipolla caramellata e polvere di olive.

•Tocchetti di Baccalà in pane panko con salsa tartara

•Insalatina di mare all'arancia

PRIMO

Paccheri di Gragnano trafiletti al bronzo
in ragù di Astice e clorofilla di prezzemolo

SECONDO

Calamaro ripieno con riduzione della sua salsa,
broccolo barese e carote nature

PANETTONE

BOTTIGLIA DI PROSECCO OGNI 2 PERSONE

€ 55.00

acqua, vino, spumante e coperto inclusi
water, wine, sparkling wine
and cover charge included

prenotazione obbligatoria

Benvenuti nel **2024**

ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

Cenone di
CAPODANNO
2024

31 DICEMBRE 2023

Menù di Terra

APERITIVO DI BENVENUTO

Calice prosecco
Zeppoline al rosmarino

TRIS ANTIPASTO

- Trancetto di pizza nel padellino con salsa alla Gricia
- Polpettina di manzo su crema di friarielli con grattata di pecorino
- Parmigianina di malanzane

PRIMO

Paccheri di Gragnano trafileti la bronzo in salsa di porcini,
con stracciatella di burrata e foglie di Parma croccante

SECONDO

Guancia di maialino brasata in rosso con broccoletto e carote nature

PANETTONE

BOTTIGLIA DI PROSECCO OGNI 2 PERSONE

€ 55.00

acqua, vino, spumante e coperto inclusi
water, wine, sparkling wine
and cover charge included

prenotazione obbligatoria

Benvenuti nel **2024**

ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

Cenone di CAPODANNO 2024

31 DICEMBRE 2023

Fish Menu

WELCOME

- Calice prosecco / Glass of Prosecco
- Zeppoline al rosmarino / Rosemary Zeppoline

TRIS APPETIZER

- Trancetto di pizza nel padellino con stracciatella di burrata, salmone marinato all'aneto con cipolla caramellata e polvere di olive

Slice of pizza in the "padellino" stracciatella of burrata cheese, marinated salmon with caramelized onion and olive powder

- Tocchetti di Baccalà in pane panko con salsa tartara
- Chunks of cod in panko bread with tartar sauce*

- Insalatina di mare all'arancia
- Orange seafood salad*

FIRST COURSE

- Paccheri di Gagnano trafilati al bronzo in ragù di Astice e clorofilla di prezzemolo
- Bronze drawn paccheri from Gagnano in lobster ragù and parsley chlorophyll*

SECOND DISH

- Calamaro ripieno con riduzione della sua salsa, Broccolo barese e carote nature
- Stuffed squid with sauce reduction, broccolo from bari and natural carrots*

PANETTONE
WATER

BOTTLE OF PROSECCO (FOR EVERY 2 PEOPLE)

€ 55.00

acqua, vino, spumante e coperto inclusi
water, wine, sparkling wine
and cover charge included

prenotazione obbligatoria
reservation required

Benvenuti nel 2024

ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

Cenone di CAPODANNO 2024

31 DICEMBRE 2023

Meat Menu

WELCOME

Calice prosecco / *Glass of Prosecco*
Zeppoline al rosmarino / *Rosemary Zeppoline*

TRIS APPETIZER

- Trancetto di pizza nel padellino con salsa alla Gricia
Slice of pizza in the "padellino" with Gricia sauce
- Polpettina di manzo su crema di friarielli con grattata di pecorino
Beef meatball on broccoli cream with pecorino cheese on top
- Parmigianina di malenzane
Small eggplant parmigiana

FIRST COURSE

- Paccheri di Gagnano trafiletti al bronzo in salsa di porcini stracciatella di burrata e foglie di Parma croccante
Bronze drawn paccheri from Gagnano in porcini sauce, burrata stracciatella cheese and crunchy parma leaves

SECOND DISH

- Guancia di maialino brasata in rosso con broccoletto e carote nature
Pig's cheek braised in red with broccoli and natural carrots

PANETTONE

WATER

BOTTLE OF PROSECCO (FOR EVERY 2 PEOPLE)

€ 55.00

acqua, vino, spumante e coperto inclusi
*water, wine, sparkling wine
and cover charge included*

prenotazione obbligatoria
reservation required

Benvenuti nel 2024

ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana