DOLCI

per chiudere in bellezza chiedi il nostro menù completo

Calde calde ~ il dolce più richiesto 5,50
zeppole calde con Nutella® e zucchero vanigliato

Babà 5,50
classico babà al rum*

Bebè 6,00
tiramisù con crema di mascarpone alla Nutella®, caffè e biscotti savoiardi

Delizia al limone 6,80
classica delizia amalfitana con pan di Spagna, crema al limone e panna montata*

COCKTAIL E BOLLICINE

Aperol o Campari spritz 5,50

Limoncello o Arancello spritz 5,50

Gin tonic Garden House Botaniche Campane 6,00

Prosecco Doc Extra Dry 4,50 (17,5cl) 18,00 (75cl)
Millebollicine

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut 23,00 (75cl)
Masseria Frattasi

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

	20cl	40cl
Peroni Nastro Azzurro 5,0% vol.	4,50	5,50
Peroni Gran Riserva Rossa 5,2% vol.	5,00	6,00
Grolsch Weizen 5,1% vol.	5,00	6,50
St. Benoit Ambrée 5,9% vol.	5,00	6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Senza Glutine 6,00 (33cl)
bott. 4,7% vol.

Peroni Nastro Azzurro Zero 4,60 (33cl)
Tutto il gusto di Peroni Nastro Azzurro, ora senza alcol
bott. alcol 0,0%

BIBITE

Coca Cola 4,80 (40 cl)
alla spina

Coca Cola Zero Zuccheri 4,80 (40 cl)
alla spina

Fanta 4,80 (40 cl)
alla spina

Gazzosa e Chinotto Lurisia 4,50 (27 cl)
bottiglia

Acqua Minerale 2,00 (50 cl)
Ferrarelle ~ Natia bottiglia

VINI

BIANCHI

	17,5cl	75cl
"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc Casa di Venere	5,00	18,00
Campi Flegrei Falanghina Dop Michele Farro		19,00
Taburno Falanghina del Sannio Dop Masseria Frattasi	11,50	
Greco di Tufo Docg Montesole	13,50	26,00

ROSSI

	17,5cl	75cl
Gragnano della Penisola Doc Frizzante Poggio delle Baccanti	10,00	17,50
"Caudium" Aglianico Beneventano Igt Masseria Frattasi	10,50	19,00
"Ripa" Toscana Rosso Igt Michele Ventura Sangiovese, Cabernet, Merlot	6,50	26,00

ROSÉ

	17,5cl	75cl
"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc Casa di Venere	9,50	18,00

VINO DELLA CASA

	17,5cl	75cl
Campania Igt Bianco o Rosso ~ Motum Terrae	4,00	14,00
Falanghina Igt Frizzante ~ Motum Terrae	4,00	14,00

ENGLISH MENU

Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti. Chiedi la ricetta al momento dell'ordine con la specifica degli allergeni presenti.

** Il prodotto è surgelato all'origine.*

Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 2,50 e 3,00.

Pane e servizio:
Euro 1,50 a persona, a pranzo dal lunedì al venerdì.
Euro 2,50 la sera e sabato, domenica e festivi.

MASTER

50 TOP PIZZA

ROSSOPOMODORO È TRA LE 50 MIGLIORI PIZZERIE ARTIGIANALI AL MONDO 2022

ROSSOPOMODORO

ROSSOPOMODORO.IT

Rossopomodoro è la tradizione napoletana, *i suoi sapori autentici, i suoi colori, l'allegria di Napoli e la sua calorosa accoglienza.*

Immergiti nel nostro territorio attraverso la degustazione di ingredienti tipici che arrivano da fornitori storici e da produzioni territoriali di grande qualità, come **la varietà dei pomodori**, *il nostro più grande tesoro,* **la mozzarella di bufala campana DOP** *e* **l'olio extravergine di oliva della penisola sorrentina.**

Accomodati, gusta una pizza o un piatto della nostra tradizione, chiudi gli occhi, **apri il cuore e goditi il tuo giorno a Napoli!**

Scatta e tagga
@rossopomodoro_italia

ROSSO POMO DORO

come un giorno a Napoli

AUTUNNO/INVERNO

PIZZERIA

IMPASTO LIEVITATO 24 ore

SCELTE PER VOI

Verace ~ la più richiesta GF — 10,90
pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico e, in uscita dal forno, olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Rossopomodoro — 13,50
pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pomodoro Piennolo del Vesuvio DOP, datterino giallo di Battipaglia e, in uscita dal forno, scaglie di cacioricotta stagionato

Bufala e Parma — 15,00
pomodoro cannellino flegreo, datterino giallo di Battipaglia, mozzarella di bufala DOP e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e basilico

LE CLASSICHE

Marinara GF — 6,50
pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP e basilico

Margherita GF ~ consigliata con Peroni Nastro Azzurro — 6,90
pomodoro Roma, mozzarella e basilico

Vesuviana — 9,50
mozzarella, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, scaglie di pecorino bagnolese e pepe

Battipagliese — 10,50
datterino giallo di Battipaglia, provola affumicata, olive e capperi, basilico e peperoncino

Cosacca GF ~ pomodoro Antico di Napoli — 12,00
filetti di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese e basilico

Napoletana antica GF ~ pomodoro Antico di Napoli — 10,50
filetti di pomodoro Antico di Napoli, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

Bianca cotto e funghi GF ~ consigliata con Grolsch Weizen — 10,50
mozzarella, fior di panna, grana, funghi champignon, prosciutto cotto Fiorucci e basilico

5 formaggi GF — 10,50
mozzarella, fior di panna, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese e, in uscita dal forno, fonduta di bufala e cialda di grana

Diavola GF — 10,50
pomodoro Roma, grana, mozzarella, salamino piccante Fiorucci e basilico

Capricciosa GF — 10,50
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Fiorucci, carciofini e olive nere

Parma e provolone stravecchio GF ~ consigliata con St. Benoit Ambrée — 13,00
mozzarella e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

Sant'Agata ~ calzone rosso — 10,50
ripieno con ricotta di bufala, salame Napoli Fiorucci, mozzarella, pomodoro, pepe e grana

Casandrinella ~ calzone bianco — 10,00
ripieno con mozzarella, funghi champignon, ricotta di bufala, prosciutto cotto Fiorucci e grana

la Nostra VERACE

SCEGLI LE NOVITÀ

LE SOTTILI ~ più CROCCANTI con impasto steso finemente

Margherita ˝sottile˝ ~ NOVITÀ — 9,50
pomodoro Roma, grana, mozzarella e basilico

Diavola ˝sottile˝ ~ NOVITÀ — 11,50
pomodoro Roma, grana, mozzarella, salamino piccante Fiorucci e basilico

LE INTEGRALI

Impasto con farina integrale e lievito alla birra Peroni Nastro Azzurro

Contadina — 11,00
provola affumicata, friarielli, schiacciata di patate, mix di funghi e cialda di grana

Parmigianella — 14,00
provola affumicata, crema di parmigiana di melanzane, grana e basilico croccante

Burratina — 14,00
pomodoro Roma, pomodoro cannellino flegreo, origano e, in uscita dal forno, burrata la Golosa di Puglia, acciughe in olio, basilico e tarallo alle mandorle

LE MULTICEREALI

Impasto di grano tenero con 6 tipologie di cereali e semi

Mortadellona — 9,50
provola affumicata e, in uscita dal forno, mortadella Suprema Fiorucci, ricotta di bufala, pesto e granelloni di pistacchio tostato

Bresaolella — 14,00
mozzarella e, in uscita dal forno, bresaola della Valtellina IGP Fiorucci, burrata la Golosa di Puglia, rucola, sesamo tostato e zeste di limone

Porcinella — 14,50
mozzarella, porcini trifolati e, in uscita dal forno, prosciutto arrosto alle erbe Fiorucci, noci, fonduta di bufala e cialda di grana

LE STAGIONALI

Scarulella ~ calzone con verdure — 11,00
provola affumicata, scarole saltate, olive nere, capperi, pinoli e, in uscita dal forno, scaglie di pecorino bagnolese

Salsiccia e friarielli ~ consigliata con Peroni Gran Riserva Rossa — 11,00
provola affumicata, salsiccia e friarielli napoletani

Boscaiola ~ 100% vegana — 14,00
pomodoro Roma, mozzarisella, "salsiccetta" vegetale, mix di funghi, basilico e cialda di fagioli cannellini al rosmarino*

Papaccella ~ peperone papaccella napoletana — 14,00
provola affumicata, filetti di papaccella napoletana, schiacciata di patate, grana e, in uscita dal forno, pancetta croccante, prezzemolo e fonduta di bufala

LA FRITTA

'Mbuttunata — 10,50
ripiena con mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

proposta consigliata per 2 persone

INIZIA "A CENTRO TAVOLA"

da condividere

LO SFIZIO — 14,00
condividi 2 antipasti a scelta fra: Montanarine, Polpette della nonna, Bruschettona, Parmigiana di melanzane, Caprese e Burrata

La Tiella ~ Ti consigliamo il tipico fritto napoletano — 12,90
panzarotti salame e provola affumicata, arancini di riso, zeppole alle alghe, scamorza affumicata panata al limone, pepe

Cuoppo di calamari e patate — 14,00
fritturina di calamari, patate paglia, sale, pepe e salsa tartara*

LA PIZZA AL TAGLIERE 3 SAPORI

Fru fru — 14,50
mozzarella, mortadella Suprema Fiorucci; burrata la Golosa di Puglia, pomodori secchi, origano, rucola; mozzarella, porcini trifolati e nocciole

LE FOCACCE MULTICEREALI

Bufala, prosciutto e melone — 18,50
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, pomodori, rucola, olio evo e basilico

Salumaio ~ Tagliere di salumi e formaggi — 20,50
caciottella di bufala, salsiccia piccante, mortadella Suprema Fiorucci, provolone, prosciutto arrosto alle erbe Fiorucci, nocciole, olive, composta di frutta Casa Lorena, papaccella napoletana

E AGGIUNGI UN COCKTAIL AL PREZZO SPECIALE DI 4,90

ROSSOPOMODORO

Presidio Slow Food — GF disponibile Gluten Free ~ supplemento 1,00 euro — Vegano

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE ORDINATE CON MOZZARISELLA VEGAN O MOZZARELLA DELATTOSATA

GNOCCHI *alla Sorrentina*

CUCINA

GLI ANTIPASTI

Montanarine ~ 2 pizzette fritte ripassate al forno — 8,00
due gusti: con pomodoro Roma, scaglie di grana e basilico; ricotta di bufala, pecorino bagnolese, datterino giallo, pepe

Polpette della nonna — 7,50
al ragù napoletano, manzo, pane, grana e basilico

Bruschettona ~ 4 pezzi — 8,00
due gusti: pomodori ramati, olio evo, origano; burrata la Golosa di Puglia, battuto di pomodori secchi e basilico

Parmigiana di melanzane — 9,00
ragù napoletano, provola affumicata, grana e basilico

LA PASTA ~ pasta fresca e di grano duro

Gnocchi di patate alla sorrentina — 14,00
al forno con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

Tubettone patate e provola affumicata — 13,00
tubettone, salsa di patate, prosciutto crudo, pomodoro cannellino, basilico, provola affumicata, pecorino e pepe, servito in pignatta di pane pizza

Fusilli lunghi, ricotta e ragù napoletano — 14,50
con bocconcino di manzo al ragù, grana e basilico

Paccheri, salsiccia, friarielli e burrata — 13,50
paccheri freschi mantecati con burrata la Golosa di Puglia, grana, peperoncino

I SECONDI DI CARNE

Cotolettina su schiacciata di patate al limone — 15,00
cotoletta di maiale (200g) dorata in pane panko, tapenade di pomodori e rucola

Millefoglie di pollo, porcini e scamorza — 15,50
petto di pollo grigliato (200g), pancetta croccante, nocciole tostate, rosmarino, fonduta di bufala

Tagliata di manzo con pistacchio tostato — 20,50
lombo di manzo grigliato (200g), granellone di pistacchio tostato, rucola, sale Maldon, tortino di patate alla crema di tartufo e grana

CONTORNI

Friarielli in padella 5,75 - **Scarole olive e capperi** 5,75
Patate fritte* 5,50 - **Insalatina mista di stagione** 5,50
Mix di pomodori *cipolla rossa, rucola e origano* 5,50

MOZZARELLA & CO

Caprese — 9,00
mozzarella di bufala DOP 150 g, pomodori insalataro, olio evo, rucola, origano e basilico

Burrata — 9,50
burrata la Golosa di Puglia 125 g, tapenade di pomodori, sabbia di tarallo, acciughe sott'olio e olive nere

Bufala — 14,50
mozzarella di bufala DOP 150g, verdure grigliate, rucola, basilico e olio evo

SPAGHETTI

Del **Pastificio Afeltra** di Gragnano

La **pasta di Gragnano IGP** è ottenuta dall'impasto 100% di semola di grano duro, trafilata al bronzo e dalla lenta essiccazione.

Pomodorino e basilico — 12,90
olio evo Colline Salernitane DOP e basilico

Alle vongole macchiati — 15,50
aglio e olio, pomodoro cannellino, prezzemolo

LE INSALATE ~ condite con olio evo e sale

Risona — 11,50
riso nero Gallo, insalata verde, avocado, pomodoro ramato, carote julienne, semi di zucca

Quinoa — 11,00
quinoa, insalata verde, rucola, caciottella di bufala, verdure gligliate, carote, pomodori secchi, semi di papavero

"Cesar"ona — 13,00
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo grigliato, pomodori secchi, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato e caesar dressing

Tonnara ~ a scelta: filettini di tonno in olio o al naturale — 13,80
insalata verde, rucola, filettini di tonno Zarotti, patate al vapore, uova sode, fagioli cannellini, pomodoro ramato, olive verdi e fresella integrale