



**ROSSOPOMODORO**

Dal 1998 una storia napoletana verace



**ROSSOPOMODORO**

*come un giorno a Napoli*



ROSSO  
POMO  
DORO

Una tradizione meravigliosa,  
una terra di eccellenze,  
la pizza e la cucina di Napoli  
tra passione, allegria e arte

## 100% Mozzarella di bufala DOP

*dai migliori caseifici campani*

*Capresi di terra e di mare con mozzarella di bufala DOP 125 gr*

**classica con cuore di bue e basilico** 🍅🌿  
olio evo DOP Colline Salernitane, origano e basilico

**bresaola di bufalo e zucchine**  
citronette agli agrumi e menta

**pesce spada affumicato, melanzane e pesto di pistacchio**  
cuore di bue, polvere di olive nere e timo fresco

*Mozzarella di bufala DOP da 230 g per due persone*

**con mix di pomodori e rucola** 🍅🌿  
rucola, olio evo DOP Colline Salernitane e origano

**con focaccia all'origano e mix di pomodori**  
olio evo DOP Colline Salernitane

**con prosciutto di Parma DOP, melone e mix di pomodori**  
olio evo DOP Colline Salernitane, fantasia di pani e origano

*mix di pomodori:* 🍅🍅🍅🍅

## Antipasti

*uno sfizio per cominciare*

**Bruschetta pomodoro e origano** 🌿  
pane bianco, pomodoro ramato, basilico, evo, aglietto e origano

**Burrata**  
Golosa di Puglia (150 g) con mix di pomodori, rucola, olio evo

**La Tiella** 🍅🌿 ~ *Fritto misto napoletano per 2 persone*  
panzarotti sale e pepe, arancini di riso, melanzane, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe

**La Scampagnata** 🍅🌿 ~ *per 2 persone*  
*un tagliere di...*  
**salumi:** bresaola di bufala, mortadella Bologna IGP, prosciutto di Parma DOP 18 mesi  
**formaggi:** pecorino bagnolese, provolone Auricchio Stravecchio, ricotta di bufala con granella di pistacchi di Bronte DOP, tocchetti di melone e composta di frutta di stagione di Casa Lorena  
**verdurine in olio:** 🌿olive nere infornate di Ferrandina, lupini, 🍷papacella napoletana, peperoncini ripieni al tonno

## Pizza

*impasto lievitato* **24 ore**

**Marinara** 🌿  
pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico

**Margherita**  
pomodoro Roma, mozzarella e basilico

**Napoletana**  
pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

**Cosacca** ~ *Una delle più antiche pizze di Napoli*  
filetto di pomodoro 🍷antico di Napoli, pecorino bagnolese, basilico

**Diavola**  
pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico

**5 formaggi**  
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola IGP, pecorino, cialda di grana

**Bianca cotto e funghi**  
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Capitelli e basilico

**Calzone**  
ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe

**Capricciosa**  
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Capitelli, carciofini e olive nere

**Verace** 🍅🌿 ~ *Margherita con bufala DOP*  
pomodoro Roma, basilico e, in uscita dal forno, olio evo della Penisola Sorrentina DOP

**Rossopomodoro** 🍅🌿  
provola affumicata di Agerola, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di cacioricotta stagionato

**Parma e provolone stravecchio**  
mozzarella e, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

## Gourmet stagionali

**Tonno e cipolla rossa**  
provola affumicata di Agerola e, in uscita dal forno: rucola, tonno in olio, mix di pomodori, cipolla rossa, olive nere, capperi

**Mortadella, limone e pistacchi**  
provola affumicata di Agerola e, in uscita dal forno: mortadella IGP, granella di pistacchi di Bronte DOP, zeste di limone

**Bufala e cuore di bue**  
focaccia all'origano, bocconcini di mozzarella di bufala DOP, cuore di bue, rucola e pesto leggero di basilico

**Burrata e datterini**  
focaccia all'origano e, in uscita dal forno: burrata Golosa di Puglia, datterini, rucola, basilico, olio evo

**Frù Frù** 🍅🌿 ~ *ai 3 sapori*  
• provola affumicata di Agerola datterino giallo e basilico;  
• marinara con pomodorino Piennolo del Vesuvio DOP e origano;  
• mozzarella, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

## Pizza frita

*ripiena e dorata*

**'Mbuttunata** 🍅🌿  
mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

**Capresella**  
tonda condita all'uscita dal forno con datterini, bocconcini di bufala DOP, rucola, basilico, origano e scaglie di cacioricotta stagionato

## Integrale e canapa

• *Impasto con farina integrale, farina di canapa campana e lievito alla birra Nastro Azzurro*

**Verduretta**  
mozzarella, datterini, verdure alla brace, pesto leggero di basilico

**Pummarolella** *Napoli ai tre pomodori*  
San Marzano DOP, piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia, aglietto, olive nere, capperi e origano

## Ai cereali

• *impasto ai cereali e semi: girasole, segale, semi di lino, semi di sesamo, orzo, grano tenero*

**Bresaola e zucchine**  
burrata Golosa di Puglia, bresaola di bufalo, crudité di zucchine con citronette al limone, cialda di grana

**Bufala e Parma**  
mozzarella di bufala DOP, pomodorini, prosciutto di Parma DOP 18 mesi, rucola, cialda di grana

a richiesta con  *mozzarisella o mozzarella delattosata*

## Pasta

*fresca o secca di Gragnano di semola di grano duro*

**Gnocchi di patate con pomodoro corbarino, provola e basilico** 🍅🌿  
gnocchi di patate artigianali mantecati con provola affumicata di Agerola, grana e basilico

**Paccheri con pomodoro Cannellino Flegreo e melanzane**  
paccheri freschi, pesto leggero di basilico e scaglie di cacioricotta stagionato

**Linguine colatura di alici di Cetara**, aglio, olio evo Colline Salernitane DOP, limone e pane profumato

*spaghettoni trafilati al bronzo*

**Datterini**, olio evo Colline Salernitane DOP, basilico 🍅🌿🌿

**Zucchine cacio, pepe** e basilico

**Alle vongole**, macchiati ai datterini e prezzemolo

## Carne

**Cotoletta "napoletana"** 🍅🌿  
lonza di maiale (300 g), panata e frita con rucola, tapenade di pomodori e scaglie di grana

**Millefoglie di pollo e verdure alla brace**  
petto di pollo (180g) glassa di aceto balsamico di Modena IGP

**Tagliata di manzo, rucola e provolone**  
manzo (180g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio Stravecchio e verdure alla griglia

## Contorni

**Melanzane** al funghetto - **Zucchine** alla scapece - **Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano - **Rucola e ciliegino** - **Patate fritte**\* - **Insalatina** mista di stagione

## Insalatone

*fresche di stagione*

**Rossa - detox** 🌿  
insalata verde, finocchio, sedano, lupini, mela, kiwi, semi di zucca, ristretto di melagrana, dressing di basilico e zenzero

**Braciera**  
insalata verde, verdure alla brace, rucola, caciottella di bufala, pomodoro ramato, olive verdi, pistacchi di Bronte DOP tostati, dressing di pomodoro e peperone

**Bocconcina**  
rucola, radicchio, insalata verde, bocconcini di bufala DOP e tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate, crostini

**Coccodè** 🍅🌿  
insalata verde, radicchio, rucola, avocado, petto di pollo grigliato, pancetta croccante, scaglie di Grana, barbabietola, 🍷olive nere di Ferrandina infornate, sesamo tostato, cesar dressing

**Tonnara** ~ *a scelta: filettini di tonno in olio o in acqua di mare* 🍅🌿

🍅🌿 Classici Rossopomodoro   🍷 Presidi Slow Food   🌿 Vegano   **Senza Glutine?** Chiedici il menù dedicato



# La cantina

## bianchi

"Crya" **Lacryma Christi Del Vesuvio Doc** | Casa di Venere  
**Falanghina Campi Flegrei Dop** | Michele Farro  
**Falerno del Massico Dop** | Villa Matilde  
"Bonea" **Falanghina di Montagna Beneventana Igp** | Masseria Frattasi  
**Greco di Tufo Docg** | Montesole  
“La Pagliuzza” **Chardonnay Doc** | Tenuta Gaggino

## rossi

"Crya" **Lacryma Christi del Vesuvio Doc** | Casa di Venere  
**Gragnano Penisola Doc** | Poggio delle Baccanti  
**Falerno del Massico Dop** | Villa Matilde  
"Caudium" **Aglianico** | Masseria Frattasi  
"Arcalir" **Nero d'Avola Igt Sicilia** | Parnassum  
“Ripa” **Toscana Rosso Igt** | Michele Ventura  
*Sangiovese, Cabernet, Merlot*

## rosè

"Crya" **Lacryma Christi del Vesuvio Doc** | Casa di Venere

## vino della casa bianco o rosso

**Motum Terrae** | Campania Igp

## spumanti

**Prestige Blanc Falanghina** | Masseria Frattasi  
**Brut di Greco** | Montesole

## aperitivi

**Prosecco Donna Alba**  
**Aperol spritz**

## vinelli fruttati

**Peschella** | Vino rosso frizzante alla pesca

# Birre

## alla spina



**Nastro Azzurro Premium Lager** 5,1 % vol.  
*Rinfrescante con delicata nota amara da luppoli aromatici e mais nostrano*



**Peroni Rossa Gran Riserva Vienna Style** 5,2 % vol.  
*Facile da bere, caldo aroma di malto e caramello. 100% malto italiano*



**Grolsh Weizen** 5,1 % vol.  
*Fruttata e piacevole con aroma di banana e garofano*



**St Benoit Belgian Ale Ambrata** 5,9 vol.  
*Retrogusto amaro con note dominanti di liquirizia e caramello*

# Bibite e acqua

**Coca Cola, Fanta**  
**La vera Gazzosa Lurisia**  
**Acqua Minerale Lurisia**

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 da euro 1,00 a 2,50.

I prezzi indicati non includono il servizio



# ROSSOPOMODORO

Dal 1998 una storia napoletana verace