

PASTA

Chi ha detto che Napoli è solo Pizza? I primi piatti sono un vanto della cucina napoletana: da Rossopomodoro trovi i classici gnocchi di patate, i formati trafiletti al bronzo più tipici come **Paccheri** o **Scialatielli** e l'eccellenza della vera **pasta di Gragnano IGP**.



OLIO

Usiamo per alcuni nostri piatti e pizze più tradizionali **Olio EVO Colline Salernitane DOP**, derivante da alcune varietà autoctone di olive, quali Rotondella, Nostrale, Frantoio e Carpellese.



Usiamo un **blend di grani teneri** studiati per ottenere un impasto di pizza napoletana unico. La farina è preparata su ricetta esclusiva "**Rossopomodoro by Mulino Caputo**", perché da noi la qualità è sempre al primo posto.

FARINA

La **Mozzarella di Bufala campana DOP** selezione Rossopomodoro è prodotta con il 100% di latte campano, fresca ogni giorno dai migliori caseifici della nostra regione.

La **Mozzarella Fior di Latte** selezione Rossopomodoro è prodotta con il 100% di latte di mucca italiano. Prodotto imprescindibile per le nostre pizze classiche.

Due squisitezze della nostra terra, perché da noi la **Mozzarella** è una cosa serissima!

MOZZARELLA

DOLCI

Sfogliatella riccia	€ 3,50	Tiramisù	€ 6,00
Sfogliatella frolla	€ 3,50	Macedonia	€ 6,00
Caprese	€ 7,00	Macedonia con gelato al fior di latte	€ 7,00
preparata con mandorle tostate e cioccolato fondente, servita con gelato al fior di latte		Pastiera	€ 7,00
Delizia al limone	€ 7,00	frolla alla vaniglia farcita con ricotta di mucca, grano, arancia candita, cannella e fior d'arancio	
pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"		Panna cotta	€ 4,00
Babà	€ 7,00	servita in bicchierino con topping a scelta: coulis di frutti di bosco/caramello/ cioccolato	
inzuppato con bagna al rum. Accompagnato da panna e frutti di bosco			

Caffè Espresso Napoletano € 2,00

AMMAZZACAFFÈ LIQUORINI NAPOLETANI

Infusi	Creme	Grappe	Amari e Liquori Nazionali
€ 5,00	€ 5,00	€ 7,00	€ 5,00 - € 6,00

DA BERE

BIRRE

ALLA SPINA

Peroni Nastro Azzurro	20cl € 4,00
5,0% vol.	40cl € 5,00
Peroni Gran Riserva Rossa	20cl € 4,00
5,2% vol.	40cl € 5,00
St. Benoit Ambrée	30cl € 6,00
5,9% vol.	50cl € 7,00

IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro stile Capri	33cl € 5,00
4,2% vol.	
Peroni Senza Glutine	33cl € 6,00
4,7% vol.	
Peroni Cruda	33cl € 6,00
4,7% vol.	
Peroni Nastro Azzurro Zero	33cl € 4,00
0,0% vol.	
Grolsch Weizen	50cl € 7,00
5,1% vol.	

ACQUA & BIBITE

Acqua	frizzante o naturale 50 cl € 2,00
	frizzante o naturale 75 cl € 3,00
Gazzosa o Chinotto Lurisia	in bottiglia 27,5 cl € 4,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zuccheri, Coca-Cola Zero Caffaina, Fanta	in bottiglia 33 cl € 4,00

COCKTAILS

Aperol spritz o Campari spritz	€ 7,00
Limoncello spritz o Arancello spritz	€ 7,00
Gin tonic gardener's house	€ 8,00
con Botaniche "erbe, spezie, bacche" Campane	

VINI

BIANCHI

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco	75cl € 5,00
- Casa di Venere	75cl € 20,00
Falanghina Campi Flegrei DOP	75cl € 6,00
- Michele Farro	75cl € 24,00

ROSSI

"Caudium" Aglianico Beneventano IGP	75cl € 6,00
- Masseria Frattasi	75cl € 24,00
"Ripa" Toscana Rosso IGT	75cl € 7,00
- Michele Ventura	75cl € 28,00

ROSÈ

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio DOP Rosè	75cl € 5,00
- Casa di Venere	75cl € 24,00

VINI DELLA CASA

Campania IGP Bianco o Rosso	75cl € 3,50
- Motum Terrae	75cl € 12,00
Falanghina IGT vivace	75cl € 3,50
- Motum Terrae	75cl € 12,00

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut	75cl € 5,00
- Mionetto	75cl € 20,00
Prestige Blanc Falanghina Extra Brut	75cl € 8,00
- Masseria Frattasi	75cl € 30,00



ROSSO POMO DORO

COME UN GIORNO A NAPOLI



Benvenuto in Rossopomodoro, dal 1998 ambasciatore della pizza e della cucina di Napoli nel mondo. Da noi puoi vivere ogni giorno un'esperienza fatta di **sapori autentici** e di **materie prime d'eccellenza**. Perché scegliamo prevalentemente piccoli produttori selezionati, che impiegano metodi sani ed equilibrati nel rispetto della natura e della nostra alimentazione.

Ogni volta che scegli Rossopomodoro scopri una **nuova esperienza di gusto**: accomodati, assapora una pizza o un piatto, apri il cuore e **goditi il tuo giorno a Napoli!**

POMODORI

Ricerchiamo e selezioniamo con cura le migliori varietà di **pomodori** da piccoli e grandi produttori fidati, per godere tutto l'anno del gusto e dei profumi che trovi nelle nostre ricette. Assaggiali nei nostri piatti e gusta le loro qualità e le loro diverse caratteristiche.



ANTIPASTI ANCHE DA CONDIVIDERE

Bruschettone per due persone € 7,50

Due gusti, quattro pezzi: crostacei, pomodoro ramato, olio EVO, aglio, basilico e origano; burrata Golosa di Puglia e julienne di pomodori secchi

Polpette della nonna € 10,00

al ragù napoletano: manzo, pane, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Parmigiana di melanzane € 9,50

Polpo e patate € 15,00

polpo alla brace su schiacciata di patate e limone con tapenade di pomodoro ramato, olio EVO e prezzemolo
Consigliato con birra Grolsch Weizen

BUFALA & CO

Mozzarella di Bufala campana DOP, fresca ogni giorno dai migliori caseifici campani

PIATTI FRESCHI DELLA TRADIZIONE

Caprese € 10,00

Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodoro, olio EVO, origano e basilico

Burrata e crudo € 13,00

Burrata Golosa di Puglia su sabbia di tarallo napoletano, pomodorini semi-secchi, cialda di Prosciutto di Parma DOP

Bufala e verdure Consigliata per 2 persone: € 15,00

Mozzarella di Bufala campana DOP, verdure alla brace, basilico, pomodoro, rucola e olio EVO

INSALATE

Condite con **olio EVO e sale**

Cesarona € 14,50

La nostra Caesar Salad insalata verde, filetto di pollo grigliato, radicchio, rucola, pancetta croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, topinambur croccante, sesamo tostato e caesar dressing

Tonnara € 15,50

A scelta: **tonno in olio o al naturale** insalata verde, rucola, filettini di tonno Zarotti, patate al vapore, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi e nere e fresella integrale

Vegetariano **Ingrediente Slow Food**

Mozzarisella vegetale a base di riso e Mozzarella priva di lattosio (non si escludono possibili contaminazioni sul locale) a richiesta su ogni pizza

Pomodoro Polato selezione Rossopomodoro Pomodori pelati lunghi e carnosi, 100% italiani, immersi nel loro succo dolce e profumato, selezionati per voi dai nostri chef.



SCAN FOR OTHER LANGUAGES

Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere. La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti. Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: scarole, salsiccia, friarielli, polpette della nonna, parmigiana di melanzane, salsa alla carbonara, cuore di baccalà, sfogliatella riccia e frolla, delizia al limone, babà, caprese, pastiera, tiramisù. Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 1,50 e 3,00. Servizio: euro 2,00 a persona.

PIZZA

IL NOSTRO IMPASTO TRADIZIONALE

Impasto a 24 ore di lievitazione con farina bianca su ricetta esclusiva "Rossopomodoro by Mulino Caputo", soffice e digeribile.



SCELTE PER VOI

Verace € 12,00

pomodoro, Mozzarella di Bufala campana DOP, basilico e in uscita dal forno olio EVO Colline Salernitane DOP

Bufala e Crudo € 16,00

pomodoro, datterini gialli, mozzarella di bufala campana DOP e in uscita dal forno Prosciutto di Parma DOP 18 mesi, basilico

Rossopomodoro ai 3 pomodori € 13,50

provola affumicata, Pomodoro S. Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli e scaglie di caciocotta
Consigliata con birra Peroni Nastro Azzurro

Porcini e Burrata € 16,00

pomodoro, datterini gialli, porcini trifolati, Parmigiano Reggiano DOP e in uscita dal forno, Burrata Golosa di Puglia, Prosciutto di Parma DOP 18 mesi, rucola e noci



La nostra Verace

Condita al tavolo con **olio EVO Colline Salernitane DOP**

LE CLASSICHE

Marinara € 8,00

pomodoro S. Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP, aglio, origano, olio EVO Colline Salernitane DOP e basilico

Margherita € 8,90

pomodoro, mozzarella e basilico
Consigliata con doppia Mozzarella +1,50

Diavola € 11,50

pomodoro, mozzarella, salamino piccante Granterre e basilico

Napoletana € 11,50

filetti di pomodoro Antico di Napoli , mozzarella, olive nere, e in uscita dal forno filetti d'acciughe del Mar Cantabrico e basilico

Capricciosa € 12,00

pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, carciofini e olive nere

5 formaggi € 12,00

mozzarella, panna, gorgonzola DOP, Pecorino Canestrato "L'olivello", fonduta di bufala e cialda di Parmigiano Reggiano DOP
Consigliata con prosciutto di Parma DOP 18 mesi + 2,50

Cotto e funghi € 11,50

bianca con mozzarella, panna, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Calzone € 13,00

ripieno con ricotta di bufala, salame Napoli Granterre, mozzarella, pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP e pepe
Consigliato con Peroni Gran Riserva Rossa

LE STAGIONALI

Cacio, pepe e noci € 13,00

crema di Pecorino Romano DOP, mozzarella, pepe nero e in uscita dal forno, scaglie di Pecorino Canestrato "L'olivello" e noci

Zucca e guanciale € 13,00

crema di zucca lunga napoletana, mozzarella, guanciale e in uscita dal forno, scaglie di caciocotta e semi di zucca

Scarola e provola € 13,00

provola affumicata, scarole - saltate con olive nere, capperi, pinoli e uvetta - scaglie di Pecorino Canestrato "L'olivello"

Mortadella e crema tartufata € 15,00

provola affumicata, crema di funghi tartufata e in uscita dal forno mortadella Bologna IGP Casa Modena, pesto e sbriciolata di pistacchi tostati

Salsiccia e friarielli € 14,00

provola affumicata, salsiccia napoletana e friarielli napoletani

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Con pasta fresca e secca di grano duro

Tubettone patate e provola affumicata € 11,50

salsa di patate, prosciutto crudo, pomodoro cannellino flegreo, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, provola affumicata, Pecorino Romano DOP e pepe

Gnocchi di patate alla sorrentina € 14,50

al forno con provola affumicata, pomodorino cannellino flegreo, Parmigiano Reggiano DOP e basilico



Paccheri salsiccia, porcini e burrata € 15,00

mantecati con porcini trifolati, pomodorino di Corbara, Parmigiano Reggiano DOP, stracciata di Burrata Golosa di Puglia e prezzemolo

GRANDI CLASSICI

Spaghetti alla carbonara € 13,50

pasta di Gragnano IGP, produzione del Pastificio Afeltra, guanciale croccante, salsa alla carbonara, Pecorino Romano DOP e pepe

Spaghetti con pomodorino e basilico € 13,00

pasta di Gragnano IGP, produzione del Pastificio Afeltra, olio EVO Colline Salernitane DOP e basilico

SECONDI DI PESCE E DI CARNE

Tagliata di manzo con pistacchi tostati e sale Maldon € 22,00

manzo grigliato (200g), rucola, tortino di patate con funghi tartufati, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO e pepe

Padellata di salsiccia e friarielli € 13,50

salsiccia a punta di coltello in padella con friarielli napoletani e peperoncino

Tagliata di pollo con pomodori secchi € 16,50

filetto di pollo grigliato al rosmarino (circa 200g), nocciole, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e ristretto di aceto balsamico di Modena IGP

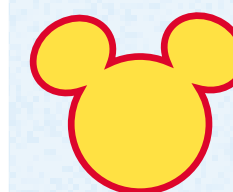
Filetto di baccalà ai due pomodori € 20,00

cuore di baccalà, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli, olive nere, capperi, prezzemolo e crostini di pane

CONTORNI

Friarielli in padella € 5,90
Scarole con olive nere, capperi, pinoli e uvetta € 5,90
Pomodori e rucola € 5,90
Patate arrosto € 5,90
Insalatina mista di stagione € 5,90

Disney **MICKEY AND FRIENDS**



MENU BIMBI

Per bambini fino a 12 anni

Comprende un piatto a scelta tra:

PIZZA BABY MARGHERITA CON COTTO O WÜRSTEL | GNOCCHI | POLPETTINE AL POMODORO

+ Carote, frutta e succo o acqua

€ 6,90

©Disney