



Rossopomodoro è nella 50 Top Pizza

DOLCI

Sfogliatella riccia 3,50 €

Sfogliatella frolla 3,50 €

Caprese 7,00 €

preparata con mandorle tostate e cioccolato fondente, servita con gelato al fior di latte

Delizia al limone 7,00 €

pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limoni Costa di Amalfi IGP

Coppa di frutta di stagione 6,00 €

Babà 7,00 €

inzuppato con bagna al rhum. Accompagnato da panna e frutti di bosco

Pastiera napoletana 7,00 €

frolla alla vaniglia farcita con ricotta di mucca, grano, arancia candita, cannella e fior d'arancio

Tiramisù 6,00 €

Gelato al fior di latte 4,50 €

personalizzato con gustosi topping e granelle

Affogato al caffè 6,00 €

gelato al fior di latte, panna montata, scaglie di cioccolato fondente, con caffè napoletano caldo servito al momento al tavolo

Birre

Alla spina

PERONI Nastro Azzurro 20cl 4,50 €
40cl 5,50 €
5,0% vol.

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 20cl 5,00 €
40cl 6,00 €
5,2% vol.

St Benoit Ambrée 30cl 6,00 €
50cl 7,00 €
5,9% vol.

In bottiglia

PERONI Nastro Azzurro stile Capri 33cl 5,00 €
4,2% vol.

RAFFO Birra Raffo Lavorazione Grezza 33cl 5,00 €
4,8% vol.

PERONI Nastro Azzurro 0.0% 33cl 4,00 €
0,0% vol.

Gin tonic Gardener's house 9,00 €

con botaniche campane

Acqua e Bibite

Acqua naturale o frizzante 2,00 €
in vetro 50cl

Gazzosa o Chinotto Lurisia 4,00 €
in bottiglia 27,5cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zuccheri o Fanta 4,00 €
in bottiglia 33cl

Vini

Bianchi

Campania IGP Motum Terrae 4,90 €
75cl 17,90 €

Crya Lacryma Christi del Vesuvio DOP 5,50 €
75cl 20,00 €
Casa di Venere

Greco di Tufo DOCG 6,90 €
75cl 26,90 €
Terre Auree az. Agricola

Rossi

Campania IGP Motum Terrae 4,90 €
75cl 17,90 €

Crya Lacryma Christi del Vesuvio DOP 5,00 €
75cl 20,00 €
I Nobili

Ripa Toscana Rosso IGP 7,00 €
75cl 28,00 €
Michele Ventura

Rosè

Crya Lacryma Christi del Vesuvio DOP 6,00 €
75cl 24,00 €
Casa di Venere

Spumanti

Prosecco DOC Treviso Brut Bolledoro 5,00 €
75cl 20,00 €

Per finire

Caffè Espresso Napoletano 2,00 €

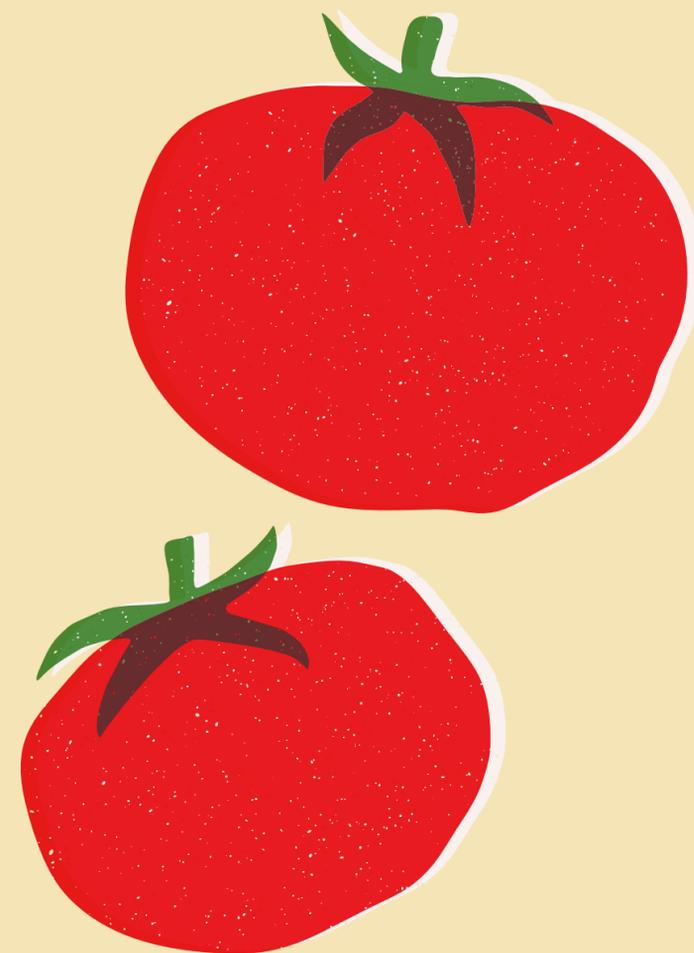
Infusi e creme 5,00 €

Amari e Liquori Nazionali 5,00 €

Grappe 7,00 €

Elenco completo ingredienti, allergeni e caratteristiche su Qr-code dedicato. Tutte le pizze e le birre contengono glutine. Il vino contiene solfiti. Elenco dei prodotti surgelati e congelati all'origine: scarole, friarielli, polpette, montanarine, salsiccia, salsa carbonara, ragu', pappardelle, salsa al Parmigiano Reggiano, avocado, pollo, riso nero cotto, parmigiana di melanzane, pastiera, torta caprese, delizia al limone, babà, sfogliatella riccia, sfogliatella frolla, tiramisù. Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 1,50 e 3,00. Servizio: euro 2,00 a persona.

L'ARTE DELLA PIZZA NAPOLETANA DAL 1998.



ROSSO POMODORO

inverno 2024/25

rossopomodoro.it

OGNI MORSO RACCONTA UNA STORIA

La **farina** è una selezione unica, un mix di farine tipo 00 e integrale.

Poi ci sono i **Pelati selezione**

Rossopomodoro: pomodori lunghi e carnosi, 100% italiani, dolci e succosi. La **Mozzarella di Bufala Campana DOP** è prodotta dai migliori caseifici campani e, per finire, un giro di **Olio Extra Vergine d'Oliva Colline Salernitane DOP**, profumato e delicato.

Non servono tante parole, la nostra pizza **Verace** racconta chi siamo e da dove veniamo.

Pochi semplici, grandi, ingredienti e le abili mani dei nostri pizzaioli: qui sta il segreto. Perché mangiare bene non deve essere complicato.

Benvenuti da Rossopomodoro



ANTIPASTI



APERITIVO?

Montanarine - 4pz 9,50 €
 • salsa con pomodorini ciliegino, ricotta di bufala e Parmigiano Reggiano DOP
 • pomodoro datterino giallo, scaglie di cacioricotta e pepe

Burrata e tarallo 10,00 €
 burrata *Golosa di Puglia*, tarallo alle mandorle, pomodoro, zeste di limone e olive
Gustala con Prosciutto di Parma DOP
 18 mesi + 2,50

Aperol spritz 7,00 €
 Il classico: Aperol, Prosecco e soda

Campari spritz 7,00 €
 Il milanese: Campari, Prosecco e soda

Crodino 6,50 €
 L'analogico: biondo o rosso

La nostra Bufala

Bufala e verdure 15,50 €
 Ideale da condividere
 Mozzarella di Bufala Campana DOP, verdure arrosto, pomodoro ramato e rucola
Gustala con focaccina olio e origano +4,00

Caprese di bufala 10,50 €
 Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodoro insalatato e origano

Prosciutto e Bufala 17,90 €
 Ideale da condividere
 Mozzarella di Bufala Campana DOP con Prosciutto di Parma DOP 18 mesi e pomodoro ramato

Tagliere di bruschette



Tagliere di Bruschette - 6pz 8,90 €
 Con crostone fatto in casa preparato con i nostri impasti

- pomodoro ramato, aglio e origano
- burrata *Golosa di Puglia*, acciughe del Mar Cantabrico, pistacchi e limone
- ricotta di bufala ai pomodorini, olive e basilico

Parmigiana di melanzane 11,50 €
 melanzane, pomodoro, provola affumicata, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Polpette della nonna 10,90 €
 polpette di manzo al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP

Focaccina 5,00 €
 ombra di pomodoro, olio e origano
Gustala con stracciata di burrata Golosa di Puglia +2,50

CONTORNI

Pomodori, rucola e origano 6,00 €
Patate al forno 6,00 €

Scarola, olive e capperi 6,00 €
Insalatina mista di stagione 6,00 €
Friarielli in padella 6,00 €

PIZZA

lenta lievitazione di almeno 24h

Scegli il tuo impasto:

RICETTA TRADIZIONALE

Preparato con farina di grano tenero tipo 00

CON FARINA INTEGRALE + 1,50 €

Preparato con un mix di farine tipo 00 e integrale



Bufala e Parma

Classiche

Marinara 8,00 €
 Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, aglio, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP e origano
Gustala con salamino piccante Granterre + 1,50

Cotto e funghi 12,50 €
 mozzarella fior di latte, panna, funghi, prosciutto cotto *Granterre* e Parmigiano Reggiano DOP

Margherita 8,90 €
 pelati *Rossopomodoro* e mozzarella fior di latte
Gustala con doppia mozzarella + 1,50

Diavola 11,50 €
 pelati *Rossopomodoro*, mozzarella fior di latte e salamino piccante *Granterre*

5 formaggi 12,50 €
 mozzarella fior di latte, panna, Gorgonzola DOP, pecorino canestrato *L'Olivello*, cialda e salsa al Parmigiano Reggiano
Gustala con Prosciutto di Parma DOP 18 mesi + 2,50

Capricciosa 12,50 €
 pelati *Rossopomodoro*, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto *Granterre*, carciofini e olive
Gustala con provola affumicata + 1,50

Napoletana 11,50 €
 filetti di Antico Pomodoro di Napoli, mozzarella fior di latte, olive e acciughe del Mar Cantabrico
Gustala con stracciata di burrata Golosa di Puglia +2,50

Calzone 13,00 €
 ripieno con pomodoro, ricotta di bufala, salame Napoli *Granterre*, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP e pepe
Gustalo con salamino piccante Granterre + 1,50
Perfetto con birra Peroni Gran Riserva Rossa

Pizze rosse

MENÙ BIMBI 6,90 €

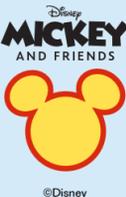
Per bambini fino ai 12 anni

Comprende un piatto a scelta tra:

Pizza baby margherita con cotto o würstel

Pennette al pomodoro

Polpettine al pomodoro



+ Carote, frutta e succo o acqua

Aggiungi al Menù Bimbi patate al forno o pallina di gelato a soli 2,00 €

Scelte per voi

Verace 12,50 €
 pelati *Rossopomodoro*, Mozzarella di Bufala Campana DOP e olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP
Perfetta con birra Peroni Nastro Azzurro

Parmigianella 15,00 €
 pelati *Rossopomodoro*, parmigiana di melanzane, provola affumicata, cialda di Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Bufala e Crudo 16,00 €
 pelati *Rossopomodoro*, pomodoro datterino giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

Salsiccia e friarielli 15,50 €
 provola affumicata, salsiccia napoletana e friarielli

Scarola, olive e capperi 13,50 €
 mozzarella fior di latte, scarole saltate con olive, capperi, pinoli e scaglie di pecorino canestrato *L'Olivello*

Cafuncella 14,50 €
 provola affumicata, pancetta arrotolata, pomodoro datterino giallo, patate al rosmarino e scaglie di cacioricotta

Spicchi d'Italia

Capolavori di gusto

Un viaggio tra i sapori da Nord a Sud.

Pomodorino & Guanciale 15,00 €
 ombra di pomodoro, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, guanciale, pepe, Parmigiano Reggiano DOP, scaglie di pecorino canestrato *L'Olivello* e basilico croccante
Consigliata con impasto con farina integrale
Gustala con porcini trifolati + 3,00

Mortadella & Tartufo 15,50 €
 provola affumicata, crema di funghi tartufata, Mortadella Bologna IGP *Casa Modena*, pesto e sbriciolata di pistacchi
Consigliata con impasto con farina integrale

Porchetta & Porcini 16,00 €
 mozzarella fior di latte, porcini trifolati, porchetta di montagna alle erbe *Senfter*, chips di patate viola e salsa al Parmigiano Reggiano

Speck & Burrata 16,00 €
 crema di spinacini, mozzarella fior di latte, Speck Alto Adige IGP *Senfter*, limone, burrata *Golosa di Puglia* e noci
Perfetta con birra St Benoit Ambrée

Ricette senza carne o pesce
 Possono contenere formaggi prodotti con caglio animale.

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



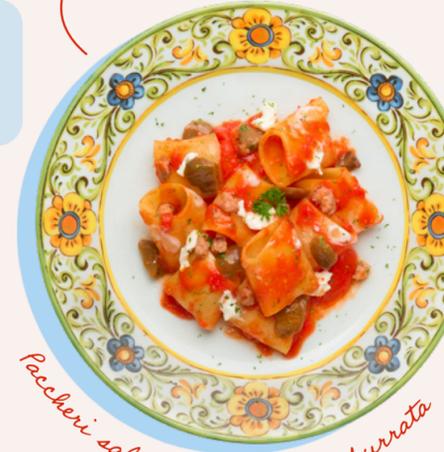
SCAN FOR OTHER LANGUAGES

PRIMI

Carbonara 13,50 €
 spaghetti di grano duro trafilati al bronzo, guanciale croccante, salsa alla carbonara, Pecorino Romano DOP e pepe

Paccheri salsiccia, porcini e burrata 15,50 €
 con pomodoro campaniello, Parmigiano Reggiano DOP e prezzemolo

Paccheri pomodoro e basilico 13,00 €
 paccheri di grano duro trafilati al bronzo con pomodoro e olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP



Paccheri salsiccia, porcini e burrata

Gnocchi di patate alla Sorrentina 14,50 €
 con pomodoro campaniello, provola affumicata, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Pappardelle alla bolognese 14,50 €
 con ragù di carne e Parmigiano Reggiano DOP

SECONDI

Tagliata di manzo 22,00 €
 manzo grigliato (circa 200g), sale Maldon, Parmigiano Reggiano DOP, chips di patate viola, maionese vegetale al rosmarino e rucola

Suprema di pollo alle nocciole 17,00 €
 filetto di pollo al rosmarino (circa 200g), nocciole, tapenade di pomodori secchi, verdure e ristretto di aceto balsamico

Padellata di salsiccia e friarielli 17,50 €
 salsiccia a punta di coltello in padella con friarielli e peperoncino

INSALATE

Spinacini e Noci 11,50 €
 spinacini, mela, finocchi, arancia, carote, misticanza, chips di barbabietola, Aceto di Melannurca Campana IGP, noci e miele

Nerona 12,50 €
 riso nero, avocado, crema di burrata, zucchine arrosto, rucola, pomodoro ramato, olio al limone e semi di zucca

Cesarona 14,50 €
La nostra ceasar salad
 insalata verde, radicchio, rucola, filetto di pollo, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano DOP, topinambur, sesamo tostato e ceasar dressing

Tonnara 15,50 €
 filetti di tonno in olio o al naturale, insalata verde, rucola, patate al vapore, uova sode, pomodoro ramato, olive e fresella con farina integrale
Gustala con Mozzarella di Bufala Campana DOP + 3,00