



Rossopomodoro è nella 50 Top Pizza



SCAN FOR OTHER LANGUAGES



MENÙ BIMBI 8,9

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 patate al forno o pallina di gelato +2,0

ANTIPASTI

Tagliere di Bruschette - 6pz

9,5

Con crostone fatto in casa preparato con i nostri impasti

- pomodoro ramato, aglio e origano
- burrata *Golosa di Puglia*, acciughe del Mar Cantabrico e limone
- ricotta di bufala, pesto di Pra e pomodorini demi sec

Montanarine - 6pz

12,0

- salsa con pomodorino ciliegino, ricotta di bufala e Parmigiano Reggiano DOP
- pomodoro datterino giallo, scaglie di caciocotta e pepe
- zucchine fritte cacio e pepe

Parmigiana di melanzane

11,5

melanzane, pomodoro, provola affumicata, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

Focaccina

5,0

ombra di pomodoro, olio e origano

Mozzarella di Bufala Campana DOP

9,5

Ideale da condividere

230 gr di **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Aggiungi:

- 2 bruschette** al pomodoro ramato +3,0
- Verdure** alla brace +3,0
- Prosciutto di Parma DOP Fiorucci** +3,5

Prosciutto e Bufala

17,9

Ideale da condividere

Mozzarella di Bufala Campana DOP con Prosciutto di Parma DOP Fiorucci e pomodoro ramato

Caprese di Bufala

11,0

Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodoro cuore di bue, olio extra vergine di oliva e origano

Polpette della nonna

11,5

polpette di manzo al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP

Polpo e patate

15,0

insalata di polpo, patate schiacciate, pomodoro datterino giallo e rosso, olive, chips di topinambur e olio al limone

PIZZA

Scegli il tuo impasto:

RICETTA TRADIZIONALE



Preparato con farina di grano tenero tipo 00

CON FARINA INTEGRALE

+1,5



Preparato con un mix di farine tipo 00 e integrale

Lenta lievitazione di almeno 24 ore



Classiche

Marinara

8,5

🍷 Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, aglio, Olio Extra Vergine di Oliva Colline Salernitane DOP e origano

Margherita

9,5

🍷 pelati *Rossopomodoro* e mozzarella fior di latte

Margherita del pizzaiolo

10,5

🍷 pelati *Rossopomodoro*, pomodoro cannellino flegreo scottato, provola affumicata, pecorino canestrato *L'Olivello* e pepe

5 formaggi

12,9

mozzarella fior di latte, panna, Gorgonzola DOP, pecorino canestrato *L'Olivello*, cialda e salsa al Parmigiano Reggiano

Cotto e funghi

12,9

mozzarella fior di latte, panna, funghi, prosciutto cotto *Granterter* e Parmigiano Reggiano DOP

🍷 Pizze rosse

Mozzarisella vegetale a base di riso e Mozzarella priva di lattosio

(non si escludono possibili contaminazioni sul locale) a richiesta su ogni pizza

Scelte per voi

Verace

13,5

🍷 pelati *Rossopomodoro*, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Olio Extra Vergine di Oliva Colline Salernitane DOP

Ortolana

13,0

🍷 pelati *Rossopomodoro*, verdure grigliate, mozzarella fior di latte, pomodoro datterino giallo e rosso e pesto di Pra

Neranese

14,5

mozzarella fior di latte, zucchine fritte, guanciale, menta, cialda e salsa al Parmigiano Reggiano

Spicchi d'Italia

Un viaggio tra i sapori **da Nord a Sud**.

Pomodoro & Pesto

14,0

🍷 pelati *Rossopomodoro*, mozzarella fior di latte, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, ricotta di bufala, cialda di Parmigiano Reggiano DOP, pesto di Pra e pepe
🍷 Consigliata con impasto con farina integrale

Burrata & Fiori di zucca

16,0

crema di fiori di zucca, mozzarella fior di latte, burrata *Golosa di Puglia*, acciughe del Mar Cantabrico e chips di barbabietola

Bufala e Crudo

16,0

🍷 pelati *Rossopomodoro*, pomodoro datterino giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto di Parma DOP Fiorucci

Rossopomodoro 2.0

15,0

🍷 cornicone ripieno di ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pomodoro datterino giallo, tarallo alle mandorle e basilico croccante

Mortadella & Provola

15,0

provola affumicata, pomodoro cuore di bue, mortadella Bologna IGP *Casa Modena*, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, zeste di limone e olio al limone
🍷 Consigliata con impasto con farina integrale

Datterino giallo & 'Nduja

13,5

mozzarella fior di latte, pomodoro datterino giallo, olive, capperi, 'nduja, basilico croccante e origano

DOLCI

Pastiera napoletana

7,0

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

Caprese

7,0

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

Bomboloni con Nutella®

5,0

montanarine calde ripiene con zucchero vanigliato e *Nutella®*

Coppa di frutta di stagione

6,0

Delizia al limone

7,0

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

Gelato al fior di latte

4,5

Personalizzalo con topping e granelle

Affogato al caffè

6,0

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

Brioche mignon con gelato

5,0

brioche farcita con gelato al fior di latte. Personalizzata con topping e granelle

Tiramisù

6,0

PRIMI

Crudaiola burrata e tarallo

13,5

scialatielli, pomodoro ramato, burrata *Golosa di Puglia*, olio Extra Vergine di Oliva e tarallo alle mandorle

Carbonara

14,0

spaghettoni di grano duro trafilati al bronzo, guanciale croccante, salsa alla carbonara, Pecorino Romano DOP e pepe

Ravioli melanzane e provola

15,0

ripieni di melanzane, Grana Padano DOP e provola con pomodoro cannellino flegreo, burro, scaglie di caciocotta e basilico croccante

Paccheri pomodoro e basilico

13,5

paccheri di grano duro trafilati al bronzo con pomodoro campaniello e Olio Extra Vergine di Oliva Colline Salernitane DOP

Paccheri alla Nerano

14,5

paccheri di grano duro trafilati al bronzo, zucchine, selezione di formaggi e pepe

Calamarata gamberi e fiori di zucca

15,5

pasta di grano duro trafilata al bronzo con gamberi argentini, crema di fiori di zucca, pomodorino campaniello e rucola



SECONDI

Suprema di pollo alle verdure

17,0

petto di pollo grigliato (circa 200g) con verdure grigliate, timo, zeste di limone e olio al limone

Padellata di salsiccia e friarielli

18,0

salsiccia a punta di coltello in padella con friarielli e peperoncino

Contorni

6,0

Verdure grigliate
Selezione di **pomodori**, rucola e origano

Tagliata di manzo

22,0

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

Gamberi al cartoccio

20,0

gamberi argentini, olive nere, capperi, timo, pomodoro datterino rosso, patate, olio extra vergine di oliva

Zucchine alla scapece

con aceto di "Melannurca Campana IGP"

Patate al forno

Firarielli in padella

Insalatina mista di stagione



Ricette senza carne o pesce

Possono contenere formaggi prodotti con caglio animale.

INSALATE

Cous cous con verdure

11,5

cous cous alla menta, melanzane e zucchine grigliate, pomodori secchi, insalata verde, rucola, olive, capperi e chips di barbabietola

Cesarona

14,5

La nostra ceasar salad
insalata verde, radicchio, rucola, filetto di pollo, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano DOP, chips di topinambur, sesamo tostato e caesar dressing

Servizio: 2,5 a persona

Elenco completo ingredienti 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: friarielli, polpette, montanarine, salsiccia, salsa alla carbonara, salsa al Parmigiano Reggiano, avocado, pollo, riso nero, parmigiana di melanzane, pastiera, torta caprese, delizia al limone, tiramisù, gamberi argentini, filetto di pollo, cous cous, pesto di Pra, crema di ricotta. Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,5, 2,5, 3,5. Tutti i prezzi indicati sono espressi in euro (€).