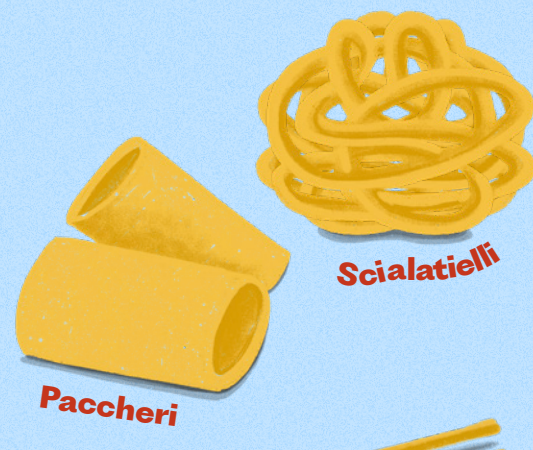


PASTA

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 trafilati al bronzo più tipici come **Paccheri** o **Scialatielli** e l'eccellenza dei veri **Spaghetti di Gragnano**.



OLIO

Usiamo per alcuni nostri piatti e pizze più tradizionali **Olio EVO Penisola Sorrentina DOP**, prodotto dalle migliori olive, varietà "Minucciola", tipica della Penisola Sorrentina e **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 di bufala 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 e caglio naturale come nella tradizione campana. Prodotto imprescindibile per le nostre pizze classiche.

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

MOZZARELLA

DOLCI

- Caprese** € 7,00
La rinomata torta* dell'isola di Capri con mandorle, burro di bufala, uova e cioccolato, servita zucchero a velo
- Delizia al limone** € 8,40
classica delizia* amalfitana con pan di Spagna, crema al limone e panna montata
- Babà** € 7,00
classico babà* napoletano al rum. Consigliato con panna montata e coulis di frutti di bosco* + 2,00
- Il nostro Tiramisù** € 7,00
tiramisù* con biscotti savoiardi bagnati al caffè, crema di mascarpone e cacao. Consigliato con Nutella® + 1,00
- Calde Calde** € 7,00
zeppole calde con Nutella® e zucchero a velo
- Coppa di frutta di stagione** € 7,90
- Pastiera di grano** € 8,00
Torta* simbolo della tradizione napoletana ricotta di bufala, grano, scorzette di arancia e acqua di millefiori



Caffè Espresso Napoletano € 2,50

AMMAZZACAFFÈ LIQUORINI NAPOLETANI

- Infusi** € 4,40
- Creme** € 4,40
- Grappe** € 6,00
- Amari e Liquori Nazionali** € 6,00

BIRRE

ALLA SPINA

- PERONI AZZURRO** Peroni Nastro Azzurro 5,0% vol. 20cl € 6,00 40cl € 7,00
- PERONI GRAN RISERVA** Peroni Gran Riserva Rossa 5,2% vol. 20cl € 6,50 40cl € 7,50

IN BOTTIGLIA

- PERONI LATTEAZZURRO CAPRI** Peroni Nastro Azzurro stile Capri 4,2% vol. 33cl € 6,50
- PERONI SENZA GLUTINE** Peroni Senza Glutine 4,7% vol. 33cl € 6,90
- PERONI CRUDA** Peroni Cruda 4,7% vol. 33cl € 6,00
- PERONI AZZURRO 0.0*** Peroni Nastro Azzurro Zero 0,0% vol. 33cl € 6,00

COCKTAILS

- Aperol spritz o Campari spritz** € 8,00
- Limoncello spritz o Arancello spritz** € 8,50

ACQUA & BIBITE

- Acqua** 45 cl frizzante o naturale € 3,50
- Gazzosa o Chinotto Lurisia** in bottiglia 27,5cl € 4,50
- Coca-Cola Zero Zuccheri, Fanta, Sprite** in bottiglia 45cl € 4,80
- Coca-Cola** alla spina 40cl € 4,80



VINI

BIANCHI

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco - Casa di Venere 75cl € 23,40

Falanghina Campi Flegrei DOP - Michele Farro 75cl € 23,40

"Bonea" Falanghina del Sannio DOP - Masseria Frattasi 37,5cl € 13,90

Greco di Tufo DOCG - Montesole 37,5cl € 17,50 75cl € 31,90

ROSSI

Gragnano della Penisola DOC vivace - Mariano Sabatino 37,5cl € 11,90 75cl € 20,90

"Caudium" Aglianico Beneventano IGP - Masseria Frattasi 37,5cl € 13,90 75cl € 24,40

"Ripa" Toscana Rosso IGT - Michele Ventura 75cl € 7,50 75cl € 33,90

ROSÈ

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio DOP Rosè - Casa di Venere 37,5cl € 6,00 75cl € 13,90 75cl € 23,40

VINI DELLA CASA

Campania IGP Bianco o Rosso - Motum Terrae 75cl € 6,00 75cl € 17,00

Falanghina IGT vivace - Motum Terrae 75cl € 6,00 75cl € 17,00

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut - Mionetto 75cl € 6,00 75cl € 23,00

Prestige Blanc Spumante Extra Dry - Masseria Frattasi 75cl € 9,00 75cl € 28,50

ROSSO POMO DORO



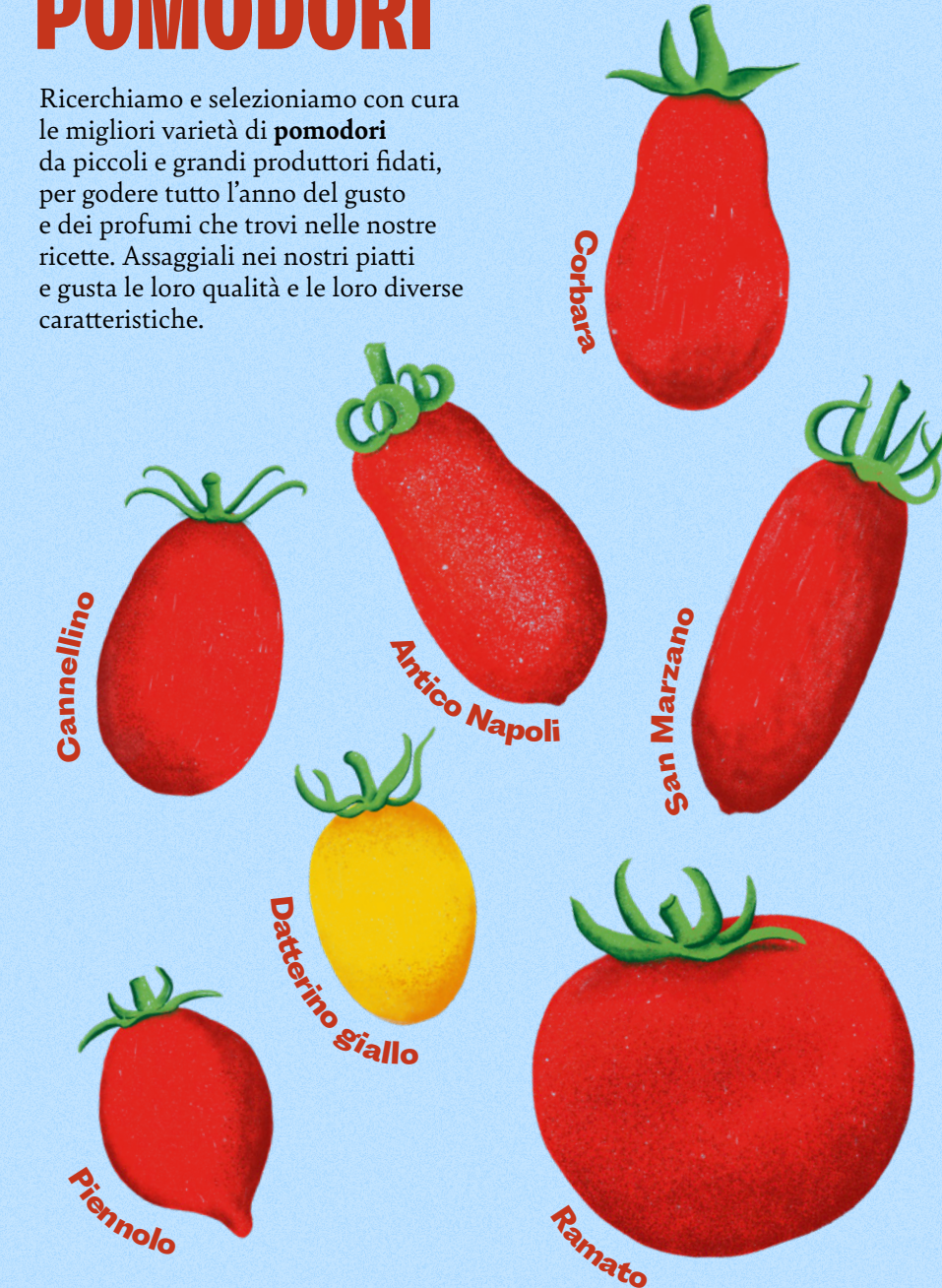
COME UN GIORNO A NAPOLI

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.



ROSSOPOMODORO.IT

ANTIPASTI

ANCHE DA CONDIVIDERE

Parmigiana di melanzane € 12,50

melanzane dorate, ragù napoletano, provola affumicata, Grana Padano DOP e basilico

Polpo e ceci € 13,90

polpo* alla brace su purea di ceci, tapenade di pomodoro, zeste di limone e olio EVO con polvere di peperoncino dolce, chips di topinambur e aneto

Tiella € 13,50

Tipico fritto napoletano: croccchè salame e provola affumicata, arancini di riso, zepole alle alghe e frittatina di bucatini cacio e pepe

Tagliere di Bruschette € 9,90

Tre gusti, 6 pezzi: tapenade di pomodoro ramato, olio EVO, aglietto e origano; Burrata Golosa di Puglia, julienne di pomodori secchi e basilico croccante; ricotta di bufala, filetti d'acciughe del Mar Cantabrico, pistacchi tostati e limone



BUFALA & CO

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

PIATTI FRESCI DELLA TRADIZIONE

Caprese € 13,00

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

Burrata e crudo € 13,00

Burrata Golosa di Puglia su sabbia di tarallo napoletano, pomodorini demi-sec, cialda di prosciutto crudo di Parma e rucola

Bufala e verdure € 18,00

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

Vegetariano **Ingrediente Slow Food**

Mozzarisella vegana e mozzarella delattosata a richiesta su ogni pizza

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

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 2,90 la sera e il sabato, la domenica e i festivi.



SCAN FOR OTHER LANGUAGES

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 € 14,00

🍅 pomodoro, Mozzarella di Bufala campana DOP, basilico e in uscita dal forno, olio EVO della Penisola Sorrentina DOP

Rossopomodoro ai 3 pomodori € 16,50

provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta
Consigliata con birra Peroni Nastro Azzurro

Bufala e Parma € 17,50

🍅 pomodoro, datterini gialli di Battipaglia, Mozzarella di Bufala campana DOP e in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP e basilico

Porcini e Burrata € 17,00

🍅 pomodoro, datterini gialli di Battipaglia, porcini trifolati, Grana Padano DOP e in uscita dal forno, Burrata Golosa di Puglia, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e noci



La nostra Verace

Condita al tavolo con **olio EVO della Penisola Sorrentina DOP**

LE CLASSICHE

Marinara € 11,00

🍅 pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO della Penisola Sorrentina DOP e basilico

Margherita € 12,50

🍅 pomodoro, mozzarella e basilico
Consigliata con doppia Mozzarella +2,00

Diavola € 14,00

🍅 pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante Granterre e basilico

Napoletana € 14,50

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

Capricciosa € 15,00

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

5 formaggi € 14,00

mozzarella, fior di panna, gorgonzola DOP, Pecorino Canestrato "L'olivello", fonduta di bufala e cialda di grana
Consigliata con prosciutto crudo di Parma DOP + 2,50

Cosacca € 15,00

🍅 pomodoro, mozzarella e basilico
pomodorino di Corbara, e in uscita dal forno scaglie di Pecorino Canestrato "L'olivello" e basilico

Cotto e funghi € 14,00

bianca con mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, Grana Padano DOP e basilico

Calzone € 14,00

ripieno con ricotta di bufala, salame Napoli Granterre, mozzarella, pomodoro, Grana Padano 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

Scarola e provola € 13,50

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

Zucca e guanciale € 13,00

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

Salsiccia e friarielli € 15,00

provola affumicata, salsiccia napoletana e friarielli napoletani

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Con **pasta fresca e secca** di grano duro

Paccheri freschi con pomodoro e basilico € 15,00

olio EVO Colline Salernitane DOP e basilico

Gnocchi di patate alla sorrentina € 15,50

con provola affumicata, pomodorino cannellino flegreo, Grana Padano DOP e basilico



Fusilli lunghi al Ragù Napoletano € 15,50

ricotta di bufala, bocconcini di carne di manzo, Grana Padano DOP e basilico

GRANDI CLASSICI

Carbonara € 14,50

spaghettoni freschi, guanciale croccante, uova, Pecorino Romano DOP e pepe

Scialatielli allo scoglio € 16,50

pasta fresca artigianale napoletana, pomodorini, vongole, cozze, calamari* e gamberi*

SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo con pistacchi tostati e sale Maldon € 25,00

manzo grigliato (circa 200g), rucola, tortino di patate al tartufo, Grana Padano DOP, olio EVO e pepe

Padellata di salsiccia e friarielli € 13,00

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

Cotoletta su schiacciata di patate e limone € 21,00

cotoletta di maiale dorata in pane panko, tapenade di pomodoro, rucola e salsa tartara

Tagliata di pollo con pomodori secchi e scaglie di Grana Padano DOP € 17,50

petto di pollo grigliato al rosmarino (circa 200g), nocciole, rucola e ristretto di aceto balsamico IGP

CONTORNI

Friarielli in padella € 7,90
Scarole olive e capperi € 7,90
Pomodori e rucola € 7,90
Patate fritte* € 7,90
Insalatina mista di stagione € 7,90

INSALATE

Condite con **olio EVO e sale**

Cavolo Nero € 12,50

cavolo nero, insalata verde, arancia, scaglie di Pecorino Canestrato "L'olivello", gherigli di noci e vinaigrette di aceto di mele e miele

Farro € 12,50

farro, pomodori secchi in olio, insalata verde, mela verde, ceci, carote alla julienne, gherigli di noci, semi di papavero e ristretto di aceto balsamico IGP
Consigliata con Pecorino Canestrato "L'olivello" +1,50

Tonnara € 17,50

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

Cesarona € 17,50

La nostra Caesar Salad insalata verde, petto di pollo grigliato, radicchio, rucola, pancetta croccante, scaglie di Grana Padano DOP, topinambur croccante, sesamo tostato e caesar dressing