

PIZZERIA

IMPASTO
LIEVITATO
24 ore

SCELTE PER VOI

Verace ~ la più richiesta GF

pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico e, in uscita dal forno, olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Rossopomodoro

pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pomodoro Piennolo del Vesuvio DOP, datterino giallo di Battipaglia e, in uscita dal forno, scaglie di caciocotta stagionato

Bufala e Parma

pomodoro cannellino flegreo, datterino giallo di Battipaglia, mozzarella di bufala DOP e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e basilico

LE CLASSICHE

Marinara GF

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

Margherita GF ~ consigliata con Peroni Nastro Azzurro

pomodoro Roma, mozzarella e basilico

Vesuviana

mozzarella, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, scaglie di pecorino bagnolese e pepe

Battipagliese

datterino giallo di Battipaglia, provola affumicata, olive e capperi, basilico e peperoncino

Cosacca GF ~ pomodoro Antico di Napoli GF

filetti di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese e basilico

Napoletana antica GF ~ pomodoro Antico di Napoli GF

filetti di pomodoro Antico di Napoli, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

Bianca cotto e funghi GF ~ consigliata con Grolsch Weizen

mozzarella, fior di panna, grana, funghi champignon, prosciutto cotto Fiorucci e basilico

5 formaggi GF

mozzarella, fior di panna, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese e, in uscita dal forno, fonduta di bufala e cialda di grana

Diavola GF

pomodoro Roma, grana, mozzarella, salamino piccante Fiorucci e basilico

Capricciosa GF

pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Fiorucci, carciofini e olive nere

Parma e provolone stravecchio GF ~ consigliata con St. Benoit Ambré

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

Sant'Agata ~ calzone rosso

ripieno con ricotta di bufala, salame Napoli Fiorucci, mozzarella, pomodoro, pepe e grana

Casandrìnella ~ calzone bianco

ripieno con mozzarella, funghi champignon, ricotta di bufala, prosciutto cotto Fiorucci e grana



SCEGLI LE NOVITÀ

LE SOTTILI ~ più CROCCANTI con impasto steso finemente

Margherita "sottile" ~ NOVITÀ

pomodoro Roma, grana, mozzarella e basilico

Diavola "sottile" ~ NOVITÀ

pomodoro Roma, grana, mozzarella, salamino piccante Fiorucci e basilico

LE INTEGRALI ~ Impasto di farina integrale e lievito alla Peroni Nastro Azzurro, ricco di fibre, dal profumo genuino

Contadina

provola affumicata, friarielli, schiacciata di patate, mix di funghi e cialda di grana

Parmigianella

provola affumicata, crema di parmigiana di melanzane, grana e basilico croccante

Burratina

pomodoro Roma, pomodoro cannellino flegreo, origano e, in uscita dal forno, burrata la Golosa di Puglia, acciughe in olio, basilico e tarallo alle mandorle

LE MULTICEREALI ~ Impasto ai cereali e semi di girasole, lino, segale, orzo, sesamo e frumento, dal gusto originale

Mortadellona

provola affumicata e, in uscita dal forno, mortadella Suprema Fiorucci, ricotta di bufala, pesto e granelloni di pistacchio tostato

Bresaolella

mozzarella e, in uscita dal forno, bresaola della Valtellina IGP Fiorucci, burrata la Golosa di Puglia, rucola, sesamo tostato e zeste di limone

Porcinella

mozzarella, porcini trifolati e, in uscita dal forno, prosciutto arrosto alle erbe Fiorucci, noci, fonduta di bufala e cialda di grana

LE STAGIONALI

Scarulella ~ calzone con verdure

provola affumicata, scarole saltate, olive nere, capperi, pinoli e, in uscita dal forno, scaglie di pecorino bagnolese

Salsiccia e friarielli ~ consigliata con Peroni Gran Riserva Rossa

provola affumicata, salsiccia e friarielli napoletani

Boscaiola ~ 100% vegana GF

pomodoro Roma, mozzarisella, "salsicetta*" vegetale, mix di funghi, basilico e cialda di fagioli cannellini al rosmarino

Papaccella ~ peperone papaccella napoletana GF

provola affumicata, filetti di papaccella napoletana, schiacciata di patate, grana e, in uscita dal forno, pancetta croccante, prezzemolo e fonduta di bufala

LA FRITTA

'Mbuttonata

ripiena con mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

proposta consigliata per 2 persone

INIZIA "A CENTRO TAVOLA"

da condividere

LO SFIZIO

condividi 2 antipasti a scelta fra: Montanarine, Polpette della nonna, Bruschettona, Parmigiana di melanzane, Caprese e Burrata

La Tiella ~ Ti consigliamo il tipico fritto napoletano

panzarotti salame e provola affumicata, arancini di riso, zeppole alle alghe, scamorza affumicata panata al limone, pepe

Cuoppo di calamari e patate

fritturina di calamari*, patate paglia, sale, pepe e salsa tartara

LA PIZZA AL TAGLIERE 3 SAPORI

Fru fru

mozzarella, mortadella Suprema Fiorucci; burrata la Golosa di Puglia, pomodori secchi, origano, rucola; mozzarella, porcini trifolati e nocciole

LE FOCACCE MULTICEREALI

Bufala, prosciutto e melone

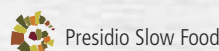
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, pomodori, rucola, olio evo e basilico

Salumaio ~ Tagliere di salumi e formaggi

caciottella di bufala, salsiccia piccante, mortadella Suprema Fiorucci, provolone, prosciutto arrosto alle erbe Fiorucci, nocciole, olive, composta di frutta Casa Lorena, papaccella napoletana GF

E AGGIUNGI UN COCKTAIL AL PREZZO SPECIALE DI

ROSSOPOMODORO



Presidio Slow Food



disponibile Gluten Free ~ supplemento 1,00 euro



Vegano

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE ORDINATE CON MOZZARISELLA VEGAN O MOZZARELLA DELATTOSATA



CUCINA

GLI ANTIPASTI

Montanarine ~ 2 pizzette fritte ripassate al forno

due gusti: con pomodoro Roma, scaglie di grana e basilico; ricotta di bufala, pecorino bagnolese, datterino giallo, pepe

Polpette della nonna

al ragù napoletano, manzo, pane, grana e basilico

Bruschettona ~ 4 pezzi

due gusti: pomodori ramati, olio evo, origano; burrata la Golosa di Puglia, battuto di pomodori secchi e basilico

Parmigiana di melanzane

ragù napoletano, provola affumicata, grana e basilico

LA PASTA ~ pasta fresca e di grano duro

Gnocchi di patate alla sorrentina

al forno con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

Tubettone patate e provola affumicata

tubettone, salsa di patate, prosciutto crudo, pomodoro cannellino, basilico, provola affumicata, pecorino e pepe, servito in pignatta di pane pizza

Fusilli lunghi, ricotta e ragù napoletano

con bocconcino di manzo al ragù, grana e basilico

Paccheri, salsiccia, friarielli e burrata

paccheri freschi mantecati con burrata la Golosa di Puglia, grana, peperoncino

I SECONDI DI CARNE

Cotoletta su schiacciata di patate al limone

cotoletta di maiale (200g) dorata in pane panko, tapenade di pomodori e rucola

Millefoglie di pollo, porcini e scamorza

petto di pollo grigliato (200g), pancetta croccante, nocciole tostate, rosmarino, fonduta di bufala

Tagliata di manzo con pistacchio tostato

lombo di manzo grigliato (200g), granellone di pistacchio tostato, rucola, sale Maldon, tortino di patate alla crema di tartufo e grana

CONTORNI

Friarielli in padella - Scarole olive e capperi

Patate fritte* - Insalatina mista di stagione
Mix di pomodori cipolla rossa, rucola e origano

MOZZARELLA & CO

Caprese

mozzarella di bufala DOP 150 g, pomodori insalatari, olio evo, rucola, origano e basilico

Burrata

burrata la Golosa di Puglia 125 g, tapenade di pomodori, sabbia di tarallo, acciughe sott'olio e olive nere

Bufala

mozzarella di bufala DOP 150g, verdure grigliate, rucola, basilico e olio evo

SPAGHETTI

Del Pastificio Afeltra di Gragnano

La **pasta di Gragnano IGP** è ottenuta dall'impasto 100% di semola di grano duro, trafilata al bronzo e dalla lenta essiccazione.

Pomodoro e basilico GF

olio evo Colline Salernitane DOP e basilico

Alle vongole macchiate

aglio e olio, pomodoro cannellino, prezzemolo

LE INSALATE ~ condite con olio evo e sale

Risona GF

riso nero Gallo, insalata verde, avocado, pomodoro ramato, carote julienne, semi di zucca

Quinoa GF

quinoa, insalata verde, rucola, caciottella di bufala, verdure grigliate, carote, pomodori secchi, semi di papavero

"Cesar"ona

insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo grigliato, pomodori secchi, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato e caesar dressing

Tonnara ~ a scelta: filettini di tonno in olio o al naturale

insalata verde, rucola, filettini di tonno Zarotti, patate al vapore, uova sode, fagioli cannellini, pomodoro ramato, olive verdi e fresella integrale

DOLCI

per chiudere in bellezza chiedi il nostro menù completo

Calde calde ~ il dolce più richiesto
zeppole calde con Nutella® e zucchero vanigliato

Babà
classico babà* al rum

Bebè
tiramisù con crema di mascarpone alla Nutella®, caffè e biscotti savoiardi

Delizia al limone
classica delizia* amalfitana con pan di Spagna, crema al limone e panna montata

COCKTAIL E BOLLICINE

Aperol o Campari spritz

Limoncello o Arancello spritz

Gin tonic Garden House *Botaniche Campane*

Prosecco Doc Extra Dry
Millebollicine 17,5cl 75cl

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut
Masseria Frattasi 75cl

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Peroni Nastro Azzurro
5,0% vol. 20cl 40cl

Peroni Gran Riserva Rossa
5,2% vol. 20cl 40cl

Grosch Weizen
5,1% vol. 30cl 50cl

St. Benoit Ambrée
5,9% vol. 30cl 50cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Senza Glutine
bott. 4,7% vol. 33cl

Peroni Nastro Azzurro Zero
Tutto il gusto di Peroni Nastro Azzurro, ora senza alcol
bott. alcol 0,0% 33cl



BIBITE

Coca Cola
alla spina 40 cl

Coca Cola Zero Zuccheri
alla spina 40 cl

Fanta
alla spina 40 cl

Gazzosa e Chinotto Lurisia
bottiglia 27 cl

Acqua Minerale
Ferrarelle ~ Natia bottiglia 50 cl



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.

VINI

BIANCHI

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere 17,5cl 75cl

Campi Flegrei Falanghina Dop
Michele Farro 75cl

Taburno Falanghina del Sannio Dop
Masseria Frattasi 37,5cl

Greco di Tufo Docg
Montesole 37,5cl 75cl

ROSSI

Gragnano della Penisola Doc Frizzante
Poggio delle Baccanti 37,5cl 75cl

"Caudium" Aglianico Beneventano Igt
Masseria Frattasi 37,5cl 75cl

"Ripa" Toscana Rosso Igt
Michele Ventura 17,5cl 75cl
Sangiovese, Cabernet, Merlot

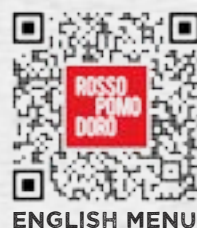
ROSÉ

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere 37,5cl 75cl

VINO DELLA CASA

Campania Igt
Bianco o Rosso ~ Motum Terrae 17,5cl 75cl

Falanghina Igt
Frizzante ~ Motum Terrae 17,5cl 75cl



ENGLISH MENU

Supplementi a seconda della richiesta, euro 2,00, 2,50 e 3,00.

Pane e servizio

50
TOP
PIZZA

ROSSOPOMODORO È TRA LE 50 MIGLIORI PIZZERIE
ARTIGIANALI AL MONDO 2022

ROSSOPOMODORO

ROSSOPOMODORO.IT | Instagram | Facebook | Twitter | YouTube

Rossopomodoro è la tradizione napoletana, i suoi sapori autentici, i suoi colori, l'allegria di Napoli e la sua calorosa accoglienza.

Immergiti nel nostro territorio attraverso la degustazione di ingredienti tipici che arrivano da fornitori storici e da produzioni territoriali di grande qualità, come la varietà dei pomodori, il nostro più grande tesoro, la mozzarella di bufala campana DOP e l'olio extravergine di oliva della penisola sorrentina.

Accomodatevi, gusta una pizza o un piatto della nostra tradizione, chiudi gli occhi, apri il cuore e goditi il tuo giorno a Napoli!



Scatta e tagga
@rossopomodoro_italia

ROSSO
POMO
DORO

come un giorno a Napoli

AUTUNNO/INVERNO