

ROSSOPOMODORO

Menu Gruppi & Scuole di Pizza e Cucina 2026



DA OLTRE 25 ANNI LA PIZZA E LA CUCINA DI NAPOLI IN ITALIA E NEL MONDO.

Siamo presenti nelle più grandi città d'Italia con oltre 65 punti vendita, dove proponiamo la vera cucina italiana. Scopri le nostre sedi sul sito www.rossopomodoro.it

Dal 2012 abbiamo un nostro ufficio Booking Gruppi dedicato, che gestisce le prenotazioni per pranzi, cene ed eventi in tutti i Rossopomodoro d'Italia. Offriamo menu personalizzabili per ogni occasione: in questa brochure alcune proposte, modificabili secondo le esigenze del gruppo.



la nostra storia

Inizia a Napoli, oltre 25 anni fa. Eravamo semplicemente appassionati della nostra città, della pizza napoletana e della cucina delle nostre nonne e mamme. E volevamo che la nostra passione riempisse le nostre giornate, che diventasse il nostro mestiere.

i nostri valori

Sono certamente tutti i colori di Napoli. Della gente di Napoli, delle tradizioni, dei modi di fare, di dire, dell'accoglienza, del buon umore. I colori della Terra poi, delle decine e decine di prodotti tipici che nascono in Campania, i colori delle tante varietà delle nostre pizze e i colori dei piatti tradizionali.

i nostri prodotti

I migliori. Sì, perché vogliamo portarvi in tavola gli stessi sapori veraci che ogni giorno profumano le cucine delle case napoletane. Per questo, selezioniamo le più note e importanti aziende produttrici del nostro territorio. Per farvi qualche esempio, le nostre farine sono Caputo, il Pomodoro pelato nasce nell'agro Nocerino Sarnese, coltivato e inscatolato da Strianese, la Pasta è quella trafilata al bronzo del pastificio Afeltra di Gragnano, la mozzarella di bufala campana DOP, l'olio extravergine della Penisola Sorrentina.

MENÙ GRUPPI

I nostri chef e i nostri maestri pizzaioli sono tutti di scuola napoletana, preparano solo ricette della tradizione in modo artigianale.



PROPOSTE MENÙ

Partecipanti: min 15, max 60.

Per gruppi inferiori o superiori l'offerta è da concordare.

su tutti i menù
ogni 25 paganti
1 gratuità

Basic € 19

solo a pranzo

Primi

Penne al pomodoro
Maccheroni pasticciati
Penne alle verdure

Secondi

Coscia di pollo
Arista di maiale
Polpette di manzo
al sugo

Contorni

Patate fritte o al forno
Insalata mista
Verdure di stagione
al forno o grigliate

Dolci

Panna cotta
Sorbetto al limone
Gelato

Standard € 22

proposta pizza

Antipasti

Bruschetta al pomodoro
Zeppoline
Patate fritte

Pizze

Pizza Margherita
Pizza 5 Formaggi
Pizza Diavola

Dolce

Tiramisù



Tiramisù

Premium € 33

proposta pizza

Antipasti

Bruschetta al pomodoro
Arancini
Crocchette di patate
Montanarine
Zeppoline
Bocconcini di Bufala
Insalata mista

Pizze

Pizza Margherita
Pizza 5 Formaggi
Pizza Diavola
Pizza Napoletana

Dolci

Tiramisù

Diavola



Standard € 22

proposta cucina

Primi

Lasagne alla bolognese
Pasta alla norma
Rigatoni alla carbonara

Secondi

Scaloppina di pollo
ai funghi
Cotoletta di maiale
Pollo alla milanese
Parmigiana di melanzane

Contorni

Patate fritte o al forno
Insalata mista
Verdure di stagione
al forno o grigliate

Dolci

Panna cotta
Sorbetto al limone
Gelato

Premium € 33

proposta cucina



Primi

Spaghetti alle vongole
Risotto alla pescatore
Gnocchi alla sorrentina

Secondi

Filetto di pesce
alla mediterranea
Frittura di gamberi
e calamari
Insalata di polpo

Contorni

Patate fritte o al forno
Insalata mista
Verdure di stagione
al forno o grigliate

Dolci

Panna cotta
Tiramisù
Gelato

BEVANDE

Calice di vino Crya € 4,50

½ minerale € 2,00

Calice di vino Crya + ½ acqua minerale € 5,50

Bibita soft/Birra € 4,50

Aperitivo (Mimosa/Spritz/Prosecco) € 5,00

Caffè € 1,80

CARNEVALE DI VENEZIA

dal 31 gennaio
al 17 febbraio 2026
supplemento € 3 per pax

I termini e condizioni sono riportati alla fine del documento.

PROPOSTE MENÙ STUDENTI

Partecipanti: min 15, max 60.

Per gruppi inferiori o superiori l'offerta è da concordare.

pranzo ore 12:00 / cena ore 18:30

dal lunedì al venerdì,
festivi esclusi (eventuali quotazioni su richiesta)

Basic € 14

Antipasto

Patate fritte
da condividere

1 Primo o 1 Pizza

uguale per tutti

Lasagne alla bolognese
Penne al pomodoro
Pizza Margherita

Dolce

Panna cotta

Da bere

1/2lt acqua
minerale

*Solo per le Botteghe all'interno
delle stazioni FS e metropolitane di
Venezia Santa Lucia, Bologna Centrale,
Milano Centrale, Torino Porta Nuova,
Roma Termini*

I termini e condizioni sono riportati alla fine del documento.

Colazioni € 5,50

- Cappuccino, caffè,
caffelatte, latte al cacao
o thé
- Cornetto farcito
- Succo di frutta

Cestini € 8,50

- Panino con prosciutto
cotto e provola oppure
con pomodoro e
mozzarella
- Ciambella o frutto
- 1/2 lt acqua minerale



SCUOLA DI PIZZA E CUCINA

Partecipanti: min 8, max 45.

Per gruppi inferiori o superiori l'offerta è da concordare.

in lingua Italiana, su richiesta
dal lunedì al venerdì alle ore 10,30 o alle 16,00

Un'esperienza unica per gruppi di lavoro, amici o viaggiatori alla ricerca di un'attività speciale all'insegna del gusto e dell'artigianalità. I nostri pizzaioli e chef accompagneranno gli ospiti in una semplice e divertente lezione di cucina, dove impareranno a impastare e stendere la pizza napoletana o a preparare i tradizionali Gnocchi alla Sorrentina, secondo la ricetta napoletana.

Dopo la lezione si procederà alla degustazione che comprende:

- Aperitivo Spritz di benvenuto con fritturine Rossopomodoro,
- Tasting di Pizze classiche di Rossopomodoro* o gnocchi
- Panna cotta
- 1 soft drink o 1 birra o 1 calice di vino.

Al termine sarà consegnato un attestato di partecipazione e la ricetta per ripetere l'esperienza anche a casa.

**nostra selezione di pizze, tante quanti sono i partecipanti, servite in centro tavola già tagliate.*

Le pizze e i piatti per la degustazione saranno preparati esclusivamente dai pizzaioli e dagli chef. NON è possibile accedere alla zona forno e alle cucine.

I termini e condizioni sono riportati alla fine del documento.

€ 50,00
per pax



MANINE IN PASTA

SCUOLA DI PIZZA PER BAMBINI

Un laboratorio creativo e divertente per feste di compleanno o eventi su misura. I piccoli pizzaioli imparano a impastare, giocano e scoprono tutti i passaggi della preparazione della pizza. L'esperienza si svolge in una sala dedicata, con animazione a cura del pizzaiolo, e si conclude con una degustazione speciale che comprende:

- Baby margherita
- Bibite soft (Coca-Cola, tè, Fanta, acqua)
- Animazione a cura del pizzaiolo
- Sala dedicata all'evento
- Calde calde

Possibilità di portare una torta da fuori per i compleanni

I termini e condizioni sono riportati alla fine del documento.

€ 25,00
per pax



CONDIZIONI GENERALI

- I prezzi indicati sono a persona e includono quanto indicato nei menù, Iva 10% e servizio.
- Le prenotazioni sono valide solo se inviate via email (almeno 15 giorni prima dell'evento solo per le scuole di pizza).
- Il pagamento deve essere effettuato tramite bonifico prima dell'arrivo.
- Penalità in caso di cancellazione del gruppo:
 - Senza penale fino a 30 giorni prima dell'arrivo
 - Da 29 a 8 gg prima dell'arrivo penale 30%
 - Da 7 a 3 gg prima dell'arrivo penale 50%
 - Cancellazioni successive penale o no show 100%
- Il menù è uguale per tutti salvo intolleranze/allergie da segnalare in anticipo.
- Proposte personalizzate sono disponibili su richiesta esclusivamente via email a booking.gruppi@rossopomodoro.com in base alle esigenze del gruppo.
- La conferma della prenotazione è soggetta alla reale disponibilità del ristorante richiesto, in alternativa si potrà proporre un'altra struttura Rossopomodoro.
- Alcuni ristoranti del gruppo potrebbero applicare menù, prezzi e condizioni di pagamento diverse, in tal caso verrete informati al momento della prenotazione.

ROSSOPOMODORO.it



ROSSOPOMODORO

Contatta il team booking
per informazioni, preventivi,
disponibilità e prenotazioni

Rita Marcianò / Valeria Vianello

T. +39 041 0980054 +39 375 667786

E. booking.gruppi@rossopomodoro.com