

ANTIPASTI ANCHE DA CONDIVIDERE

Tagliere di Bruschette

Tre gusti e tre pani, 6 pezzi: tapenade di pomodoro ramato, olio EVO, aglio 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

Tagliere del Salumiere

Selezione di salumi e formaggi: mortadella Bologna IGP Casa Modena, ricottina di bufala e cicoli napoletani sale e pepe, salsiccia piccante Granterre, Pecorino Canestrato "Lolivello", rucola, olive nere, verdi e papacella napoletana 🍷

Tiella

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

Montanarine

Pizzette fritte ripassate al forno
Due gusti:
ragù napoletano, scaglie di Pecorino Canestrato "Lolivello" e basilico; ricotta di bufala, mortadella Bologna IGP Casa Modena, zeste di limone, pesto e sbriciolata di pistacchi tostati

Parmigiana di melanzane

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



BUFALA & CO

PIATTI FRESCHI DELLA TRADIZIONE

Caprese

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

Burrata e crudo

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

Bufala e verdure

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

Consigliata per 2 persone:

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

Polpette della nonna

al ragù napoletano: manzo, pane, Grana Padano DOP e basilico

Bauletti di Scarole

con olive nere, capperi, gherigli di noci, provola affumicata, pane, crema di zucca lunga napoletana e scaglie di Pecorino Canestrato "Lolivello"

Cuori di Baccalà

tocchetti di baccalà* fritti su pesto di pomodori secchi, capperi, limone e polvere di olive nere

Polpo e ceci

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
Consigliato con birra Grolsch Weizen

"Cuoppo" Mare e terra

frittura di calamari* sale e pepe, chips di barbabietola e salsa tartara

Sfizio napoletano

Degustazione di antipasti consigliati per 2 persone:
polpetta della nonna - bruschetta con Burrata Golosa di Puglia, pomodori secchi, basilico croccante - croccchè salame e provola affumicata - polpo* scottato su purea di ceci - zeppoline alle alghe, rucola

PIZZA

SCEGLI IL TUO IMPASTO



LE CLASSICHE

Marinara

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

Margherita

🍅 pomodoro, mozzarella e basilico
Consigliata con doppia Mozzarella +1,50

Diavola

🍅 pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante Granterre e basilico

Napoletana

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

Capricciosa

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

5 formaggi

mozzarella, fior di panna, gorgonzola DOP, Pecorino Canestrato "Lolivello", fonduta di bufala e cialda di grana
Consigliata con prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi + 2,50

Cosacca

pomodorino di Corbara, e in uscita dal forno scaglie di Pecorino Canestrato "Lolivello" e basilico
Consigliata con Nduja di Spilinga +1,50

Cotto e funghi

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

Calzone

ripieno con ricotta di bufala, salame Napoli Granterre, mozzarella, pomodoro, Grana Padano DOP e pepe
Consigliato con Peroni Gran Riserva Rossa

PIZZE SOTTILI PIÙ CROCCANTI, DAL CORNICIONE BASSO CON IMPASTO STESO FINEMENTE

Marinara sottile

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

Margherita sottile

🍅 pomodoro, Grana Padano DOP, mozzarella e basilico
Consigliata con filetti d'acciughe del Mar Cantabrico +2,50

Diavola sottile

🍅 pomodoro, Grana Padano DOP, mozzarella, salsiccia piccante Granterre e basilico
Consigliata con Nduja di Spilinga +1,50



SCELTE PER VOI

Verace

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

Rossopomodoro ai 3 pomodori

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

🍅 pomodoro, datterini gialli di Battipaglia, Mozzarella di Bufala campana DOP e in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e basilico

Porcini e Burrata

🍅 pomodoro, datterini gialli di Battipaglia, porcini trifolati, Grana Padano DOP e in uscita dal forno, Burrata Golosa di Puglia, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e noci

LE STAGIONALI

Cacio, pepe e noci

crema di Pecorino Romano DOP, mozzarella, pepe nero e in uscita dal forno, scaglie di Pecorino Canestrato "Lolivello" e noci
Consigliata con impasto al carbone

Scarola e provola

provola affumicata, scarole saltate, olive nere, capperi, pinoli e scaglie di Pecorino Canestrato "Lolivello"

Salsiccia e friarielli

provola affumicata, salsiccia napoletana e friarielli napoletani

Zucca e guanciale

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

Parmigianella

🍅 pomodoro, parmigiana di melanzane, provola affumicata, cialda di grana e basilico croccante

Vegana

🍅 pomodoro, funghi champignon, porcini trifolati, patate al rosmarino, mozzarisella e chips di barbabietola

Mortadella e tartufo € 13,50

provola affumicata, crema di funghi tartufata e in uscita dal forno, mortadella Bologna IGP Casa Modena, pesto e sbriciolata di pistacchi tostati
Consigliata con impasto integrale

Papacella

🍅 pomodoro, provola affumicata, datterini gialli di Battipaglia, filetti di papacella napoletana 🍷, olive nere, capperi, sbriciolata di tarallo e prezzemolo cristallizzato
Consigliata con impasto al carbone

Porchetta e patate

mozzarella, porchetta di montagna alle erbe Senfter, patate al rosmarino, chips di barbabietola e fonduta di bufala
Consigliata con birra St. Benoit Ambrée

PIZZE FRITTE

'Mbuttunata

ripiena con provola affumicata, Grana Padano DOP, 🍅 pomodoro, pepe e basilico
Consigliata con Nduja di Spilinga +1,50

Ricotta e cicoli

ripiena con provola affumicata, ricotta di bufala, cicoli napoletani, Pecorino Romano DOP, 🍅 pomodoro e pepe

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Tubettone patate e provola affumicata € 10,50

salsa di patate, prosciutto crudo, pomodoro cannellino flegreo, Grana Padano DOP, basilico, provola affumicata, Pecorino Romano DOP e pepe

Spaghetti di Gragnano con pomodorino e basilico

spaghetti del Pastificio Afeltra, olio EVO Colline Salernitane DOP e basilico

Fusilli lunghi al Ragù Napoletano

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

Paccheri salsiccia, porcini e burrata

mantecati con porcini trifolati, pomodorino di Corbara, Grana Padano DOP, stracciata di Burrata Golosa di Puglia e prezzemolo

GRANDI CLASSICI

Spaghetti alla carbonara

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

Gnocchi di patate alla sorrentina

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

Scialatielli ai frutti di mare

pasta tipica della costiera Amalfitana con vongole, cozze, pomodorino e prezzemolo

SECONDI DI PESCE E DI CARNE

Tagliata di manzo con pistacchi tostati e sale Maldon

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

Tagliata di pollo con pomodori secchi e scaglie di grana

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

Padellata di salsiccia e friarielli

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

Filetto di baccalà ai due pomodori

cuore di baccalà*, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia, olive nere, capperi, prezzemolo e crostini di pane

CONTORNI

Friarielli in padella
Scarole olive e capperi
Melanzane al funghetto

Pomodori e rucola
Patate fritte*
Insalatina mista di stagione

INSALATE

Cavolo Nero

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

Risonero

riso nero, insalata verde, pomodoro ramato, chips di barbabietola, rucola, patate, arancia, finocchi, citronette e semi di zucca
Consigliata con salmone affumicato +3,00

Cesarona

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

Farro

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 "Lolivello" +1,50

Tonnara

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

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 Carpellesse.



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

Spaghetti di Gragnano

Paccheri

Scialatielli

DOLCI

CONCLUDI IN DOLCEZZA E CHIEDI IL NOSTRO MENU DOLCI COMPLETO!

Caprese

La rinomata torta dell'isola di Capri con mandorle, burro di bufala, uova e cioccolato, servita con gelato al latte di bufala e zucchero a velo

Delizia al limone

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

Il nostro Tiramisù

in tazza con biscotti savoiardi bagnati al caffè, crema di mascarpone e cacao
Consigliato con Nutella® + 1,00

Calde Calde

zeppole calde con Nutella® e zucchero a velo

Pastiera di grano

Simbolo della tradizione napoletana, preparata artigianalmente dai nostri chef ricotta di bufala, grano, scorzette di arancia e acqua di millefiori



DA BERE

BIRRE

ALLA SPINA

PERONI
NASTRO AZZURRO

Peroni Nastro Azzurro
5,0% vol.

PERONI
GRAN RISERVA
ROSSA

Peroni Gran Riserva Rossa
5,2% vol.

Grolsch
WEIZEN

Grolsch Weizen
5,1% vol.

St. Benoit
AMBRÉE

St. Benoit Ambrée
5,9% vol.

IN BOTTIGLIA

PERONI
NASTRO AZZURRO
CAPRI

Peroni Nastro Azzurro stile Capri
4,2% vol.

PERONI
SENZA GLUTINE

Peroni Senza Glutine
4,7% vol.

PERONI
CRUDA

Peroni Cruda
4,7% vol.

PERONI
NASTRO AZZURRO
0.0*

Peroni Nastro Azzurro Zero
0,0% vol.

COCKTAILS

Aperol spritz o Campari spritz

Limoncello spritz o Arancello spritz

Gin tonic gardener's house con Botaniche “erbe, spezie, bacche” Campana

ACQUA & BIBITE

Acqua 50cl effervescente, frizzante o naturale

Ferrarelle
L'EFFERVESCENTE NATURALE

Natia
LA PURIFICANTE

Gazzosa o Chinotto Lurisia

in bottiglia 27,5 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zuccheri o Fanta alla spina 40 cl



VINI

BIANCHI

“Crya” Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco
- Casa di Venere

Falanghina Campi Flegrei DOP
- Michele Farro

“Bonea” Falanghina del Sannio DOP
- Masseria Frattasi

Greco di Tufo DOCG
- Montesole

ROSSI

Gragnano della Penisola DOC vivace
- Mariano Sabatino

“Caudium” Aglianico Beneventano IGP
- Masseria Frattasi

“Ripa” Toscana Rosso IGT
- Michele Ventura

ROSÈ

“Crya” Lacryma Christi del Vesuvio DOP Rosè
- Casa di Venere

VINI DELLA CASA

Campania IGP Bianco o Rosso
- Motum Terrae

Falanghina IGT vivace
- Motum Terrae

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Brut - Mionetto

Prestige Blanc Spumante Extra Dry
- Masseria Frattasi

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 2,50 la sera e il sabato, la domenica e i festivi.



SCAN FOR OTHER LANGUAGES

ROSSO POMO DORO



Instagram Facebook SoundCloud

ROSSOPOMODORO.IT

COME UN GIORNO A NAPOLI

50 TOP PIZZA

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.

