

A stylized logo for 'Rossopomodoro' featuring a black outline of a tomato with a decorative swirl on top.

ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana



Scegli cosa ordinare*.

*Ordine minimo € 20,00.



Manda un messaggio whatsapp
con il tuo ordine al numero **3519056691**.



Alla fine del messaggio **indica:**

- **numero posto auto**
- **tipo veicolo**
- **colore**





ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli



Antipasti

uno sfizio per cominciare

- Parmigiana di melanzane** 8,00
salsa di pomodoro, provola affumicata, grana e basilico
- La Tiella ~ Tipico fritto napoletano** 11,00
suggerito per 2 persone
consigliato con Falanghina Frizzante Motum Terrae
panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe
- Fritturina di calamari e paglia di zucchine** 10,00
calamari[†], zucchine, sale e pepe

Bruschette

con pane pizza cotto nel forno a legna

- Pummarola** 4,50
consigliato con Falanghina Campi Flegrei
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglio, basilico e origano
- Zucchiniella** 6,50
pane integrale, burrata Golosa di Puglia, zucchine, olive nere e zeste di limone



Fresella

Falanghina Frizzante Motum Terrae

10,50

La tipica caponata napoletana fredda viene servita con la Fresella (frisella o frisa), un pane biscottato che era il sostitutivo del pane fresco e per secoli è stato l'alimento principale dei marinai che lo spugnavano con l'acqua di mare.
fresella di grano duro, "spugnata" con acqua e sale, condita con insalata verde, rucola, pomodori, uovo sodo, tonno, acciughe, papaccella napoletana in olio, olive verdi, olio evo e basilico



Bufala, Mozzarella & Co.

fresche ogni giorno dai migliori caseifici

- Caprese** 7,50
consigliato con Campania Bianco Motum Terrae
mozzarella di bufala DOP, pomodori cuore di bue, olio evo, origano e basilico
- Burrata** 8,50
consigliato con Motum Terrae Bianco
burrata Golosa di Puglia su sabbia di pane, tapenade di pomodori, olio evo
- mozzarella di bufala dop da 230g** *suggeriti per 2 persone*
- Bufala e verdure alla brace** 12,50
melanzane e zucchine alla brace, mix di pomodori, rucola, olio evo e origano
- Bufala, Parma e melone** 18,50
consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, focaccina, mix di pomodori e olio evo

mix di pomodori:



Pasta

cottura al dente 12 minuti

spaghetti del Pastificio Afetra di Gragnano

- Pomodoro datterino e basilico** 10,50
consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
olio evo Colline Salernitane DOP, basilico
- Alla "Nerano"** 11,50
con zucchine, cacio, pepe e basilico
fresca di grano duro
- Gnocchi, pomodorini corbarino e provola** 11,00
gnocchi di patate artigianali, mantecati con provola affumicata, grana e basilico
- Paccheri, pomodorino Cannelino Flegreo e melanzane** 12,00
scaglie di caciocotta stagionato e olio al basilico

Carne da allevamenti selezionati

- Millefoglie di petto di pollo e verdure alla brace** 13,50
consigliato con Campi Flegrei Falanghina
petto di pollo (250g), glassa di aceto balsamico di Modena IGP
- Tagliata di manzo, rucola e provolone** 18,50
consigliato con "Ripa" Toscana Rosso
manzo (250g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio e verdure alla brace

Contorni

4,50

- Melanzane al funghetto - Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano
- Rucola e ciliegino - Patate fritte** - Insalatina mista di stagione

Insalatone

un piatto unico completo fresco di stagione

- Verdummara** 8,80
consigliato con 500 Kal
insalata verde, rucola, finocchi, lupini, mela, patate, fagiolini*, semi di zucca, dressing olio, sale e limone
- Braciara** 10,00
insalata verde, verdure alla brace, rucola, caciottella di bufala, pomodoro ramato, olive verdi, pistacchi di Bronte DOP tostanti, dressing di pomodoro e peperone
- Prosciuttina** 11,00
rucola, radicchio, insalata verde, mozzarella, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostanti, crostini
- "Cesar" ona** 11,00
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostanto, caesar dressing
- Tonnara ~ a scelta: filettini di tonno in olio o in acqua di mare** 11,50
insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini*, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresella integrale

Inquadra il QR Code per...



- conoscere i nostri amici **produttori** • **menu** in italiano e inglese
- **menu senza glutine**

Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti. Chiedi la ricetta al momento dell'ordine con la specifica degli allergeni presenti.

Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 2,50 e 3,00.

Servizio, euro 1,00 a persona, a pranzo dal lunedì al venerdì. Euro 2,00 a cena e sabato, domenica e festivi.

Pizza

con impasto tradizionale lievitato **24 ore**

Classiche

- Marinara** 6,50
pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico
- Margherita** 7,00
consigliato con Groish Weizen
pomodoro Roma, mozzarella e basilico
- Napoletana** 8,50
consigliato con Nastro Azzurro
pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico
- Cosacca** 8,50
~ Una delle più antiche pizze di Napoli
filetto di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, basilico
- Mortadella e panzarotto** 9,00
consigliato con Greco di Tufo
provola affumicata, panzarotto di patate, mortadella IGP, granella di pistacchi DOP
- Diavola** 8,50
consigliato con Motum Terrae Rosso
pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico
- 5 formaggi** 9,00
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola IGP, scaglie di pecorino bagnolese, cialda di grana
- Bianca cotta e funghi** 9,00
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, basilico
- Calzone** 9,00
consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe
- Capricciosa** 9,50
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere
- Verace** 9,80
~ Margherita con bufala DOP
pomodoro Roma, basilico con, in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP
- Verduretta** 10,00
zucchine e melanzane alla brace, datterini, mozzarella, pesto leggero di basilico
- Rossopomodoro** 10,00
~ Ai tre pomodori
consigliato con Groish Weizen
provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato
- Parma e provolone stravecchio** 12,00
consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
mozzarella con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

Gourmet

- Tonno e cipolla rossa** 10,50
consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
provola affumicata con, in uscita dal forno: rucola, tonno in olio, mix di pomodori, cipolla rossa, olive nere, capperi
- Bufala e cuore di bue** 12,50
consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
focaccia all'origano con, in uscita dal forno: mozzarella di bufala DOP, cuore di bue e basilico
- Burrata e bresaola** 12,50
consigliato con Campania Bianco Motum Terrae
focaccia con, in uscita dal forno: burrata Golosa di Puglia, bresaola, rucola, cialde di grana e nocciole
- Frù Frù ~ ai 3 sapori** 12,50
consigliato con Falanghina Frizzante Motum Terrae
• provola affumicata, datterino giallo e basilico;
• marinara con pomodorino Piennolo del Vesuvio DOP e origano;
• provola affumicata con, in uscita dal forno: *prosciutto cotto Gran Biscotto* , rucola e scaglie di provolone Auricchio
- Gran Biscotto estiva** 12,50
consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
mozzarella con, in uscita dal forno: *prosciutto cotto Gran Biscotto* , julienne di zucchine e cialde di grana

Integrale con lievito alla birra Nastro Azzurro

- Melanzanotta** 9,50
consigliato con Nastro Azzurro
melanzane alla brace, mozzarella, datterini, basilico, scaglie di grana
- Picciosa** 9,50
consigliato con Groish Weizen
pomodoro Roma, **mozzarisella**, funghi champignon, carciofini e olive nere
100% vegana

Fritta

golosità tipica dei vicoli napoletani

- 'Mbutunata** 9,50
consigliato con Nastro Azzurro
ripiena di mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

a richiesta con: **mozzarisella vegana o mozzarella delattosata**

Presidi Slow Food

Vegano

GF a richiesta **Senza Glutine**

* Il prodotto è surgelato all'origine.

