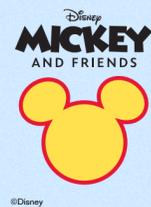


ROSSOPOMODORO



MENU BIMBI

Per bambini fino a 12 anni

Comprende un piatto a scelta tra:

PIZZA BABY MARGHERITA
CON COTTO O WÜRSTEL

PENNETTE
AL POMODORO

COTOLETTA
DI POLLO

+ Carote, frutta e succo o acqua

€ 6,90

Aggiungi Patatine fritte* o pallina di Gelato + 2,00€

ANTIPASTI ANCHE DA CONDIVIDERE

Tagliere di Bruschette

pane bianco: tapenade di pomodoro ramato, olio EVO, aglio e origano;
pane alla crusca: Burrata Golosa di Puglia, filetti d'acciughe del Mar Cantabrico, rucola e zeste di limone;
pane alla curcuma: crudité di zucchine alla menta, olio EVO e olive nere

Tiella

Tipico fritto napoletano croché di patate con provola affumicata, arancini di riso, zeppole alle alghe e frittatina di bucatini alla Nerano

Parmigiana

melanzane dorate, passatina di pomodoro di Gorbara, provola affumicata, Grana Padano DOP e basilico fresco

Polpettine estive

polpettine di manzo, verdure, pane, Grana Padano DOP e provola affumicata, impanate con farina di mais e servite con pesto di pomodoro semi-dry, rucola e maionese al basilico fresco

Fiori di zucca

croccanti, ripieni di ricotta di Bufala, Mozzarella Fior di Latte, Pecorino Romano DOP e basilico fresco

Calamari e gamberi

frittura di calamari* e gamberi argentini*, chips di barbabietola e maionese al limone

Montanarine

Pizzette fritte ripassate al forno in 3 gusti datterini gialli, caciocotta e basilico; pomodoro cannellino flegreo e Pecorino Canestrato "Lolivello"; ricotta di Bufala, mortadella Bologna IGP Casa Modena, zeste di limone e pistacchi

Polpo e patate

insalata di polpo* su schiacciata di patate, datterini gialli e rossi, olive nere e verdi, chips di topinambur, aneto, clorofilla di prezzemolo e olio EVO

Tartare di gamberi

tartare di gambero rosso* con olio EVO, sale Maldon e zeste di lime, su dadolata di pomodoro cuore di bue, mela, avocado, maionese e misticanza

Sfizio napoletano

Degustazione di antipasti caratteristici consigliata per 2 persone
zeppoline alle alghe - insalata di polpo* su schiacciata di patate, datterini e rucola - bruschette con pomodoro ramato, olio EVO, aglio e origano - polpettine estive con maionese al basilico fresco - croché di patate con provola affumicata

BUFALA & CO

Mozzarella di Bufala campana DOP prodotta ogni giorno dai caseifici campani selezionati da Rossopomodoro

Caprese

Mozzarella di Bufala campana DOP, selezione di pomodori, olio EVO, origano e basilico fresco

Bufala e verdure

Consigliata per 2 persone
Mozzarella di Bufala campana DOP, verdure alla brace, pomodoro ramato, rucola e olio EVO
Consigliata con Focaccia +5,00

Bufala affumicata e Parma

Consigliata per 2 persone
Mozzarella di latte di Bufala affumicata con prosciutto di Parma DOP stagionato 18 mesi, rucola e selezione di pomodori

Burrata e zucchine

Burrata Golosa di Puglia su tortino di zucchine grigliate, tarallo napoletano, capperi, olive nere, zeste di limone e menta

Vegetariano

Mozzarisella vegana e mozzarella delattosata a richiesta su ogni pizza

PIZZA

SCEGLI IL TUO IMPASTO

TRADIZIONALE

Impasto a 24 ore di lievitazione con farina di grano tenero tipo 0 su ricetta esclusiva "Rossopomodoro by Mulino Caputo", soffice e digeribile.



GLUTEN FRIENDLY + € 2,00

Non certificato per celiaci. Impasto* ottenuto con un blend di farine prive di glutine, maggiormente idratato, leggero e digeribile.



CRUSCA + € 1,50

Dal sapore rustico e profumo intenso, preparato con Birra Peroni Nastro Azzurro e farina di grano tenero tipo 1.



CURCUMA + € 1,50

Di colore giallo oro, è realizzato con farina di grano tenero tipo 0. Molto digeribile e dal sapore leggermente speziato.



SCELTE PER VOI



Verace

pomodoro, Mozzarella di Bufala campana DOP, basilico fresco e in uscita dal forno, olio extra vergine di oliva "Penisola Sorrentina DOP"

Verace fumé

pomodoro, Mozzarella di latte di Bufala affumicata e in uscita dal forno, olio extra vergine di oliva "Penisola Sorrentina DOP"

Bufala e Parma

pomodoro, datterini gialli e rossi, Mozzarella di Bufala campana DOP e in uscita dal forno, prosciutto di Parma DOP stagionato 18 mesi e basilico fresco

Rossopomodoro ai 3 pomodori

provola affumicata, pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli e scaglie di caciocotta
Consigliata con birra Peroni Nastro Azzurro

Vesuvio

pomodoro, provola affumicata, pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pepe, pesto leggero di basilico
Consigliata con prosciutto di Parma DOP stagionato 18 mesi + 2,50

INSALATE

Condite con olio EVO e sale

Misticanza e Zenzero

misticanza, mela, pomodoro ramato, carote, zenzero, mimosa d'uovo sodo, semi di papavero, crostini di pane alla curcuma e citronette

Nerona

riso nero a vapore, zucchine alla brace, rucola, pomodorini gialli, tocchetti di avocado, crema di Burrata Golosa di Puglia, chips di barbabietola, citronette e semi di zucca

Tonnara

A scelta: filettini di tonno in olio o al naturale
insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi e nere e fresella integrale

Cesarona

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

Mediterranea

5 cereali al vapore, pomodori secchi, melanzane alla brace, rucola, carote, scaglie di Pecorino Canestrato "Lolivello", olive nere e capperi

Pomodorosa

selezione di pomodori datterini rossi e gialli, cuore di bue, tigrato e ramato con rucola, Mozzarella Fior di Latte, olive nere, cetrioli, cipolla rossa, sesamo tostato, olio EVO, basilico e aceto di "Melannurca Campana IGP"
Consigliata con Focaccia + 5,00

LE CLASSICHE

Marinara

pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, aglio, olio extra vergine di oliva "Penisola Sorrentina DOP", origano e basilico fresco

Margherita

pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e basilico fresco
Consigliata con doppia Mozzarella +1,50

Diavola

pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, salsiccia piccante Granterre e basilico fresco
Consigliata con 'Nduja di Spilinga +2,00

Napoletana

filetti di pomodoro "Antico di Napoli" presidio Slow Food Mozzarella Fior di Latte, olive nere e in uscita dal forno, filetti d'acciughe del Mar Cantabrico e basilico fresco
Consigliata con Burrata Golosa di Puglia +2,50

Bianca cotto e funghi

Mozzarella Fior di Latte, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, Grana Padano DOP e basilico fresco

5 formaggi

Mozzarella Fior di Latte, fior di panna, gorgonzola DOP, Pecorino Canestrato "Lolivello", fonduta di Mozzarella di Bufala e cialda di Grana Padano DOP
Consigliata con prosciutto di Parma DOP stagionato 18 mesi + 2,50

Capricciosa

pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, carciofini e olive nere
Consigliata con birra Grolsh Weizen

LE STAGIONALI

Vegana

scottata di pomodorino cannellino flegreo, funghetto di melanzane, olive nere, capperi, mozzarisella VEG e basilico fresco
Gustala con impasto alla crusca

Cetarella

provola affumicata e in uscita dal forno, rucola, selezione di pomodori freschi, tonno in olio, olive nere e capperi
Gustala con impasto alla crusca

PIZZE D'AUTORE

Le esclusive ricette firmate dai nostri maestri pizzaioli. Capolavori di gusto.

Mozzarella e pistacchi

cornicione ripieno di ricotta di Bufala affumicata e in uscita dal forno, mortadella Bologna IGP Casa Modena, sbriciolata di pistacchi tostanti, cialda di Grana Padano DOP e zeste di limone

ANCHE SOTTILI

Più croccanti, dal cornicione basso con impasto steso finemente.

Margherita sottile

pomodoro, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte e basilico fresco
Consigliata con Mozzarella di Bufala DOP + 3,00

Diavola sottile

pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, salsiccia piccante Granterre e basilico fresco
Consigliata con 'Nduja di Spilinga + 2,00

FRITTA, CALZONE E FOCACCIA

'Mbuttunata

pizza frita ripiena con provola affumicata, Grana Padano DOP, pomodoro, pepe e basilico fresco
Consigliata con prosciutto cotto Granterre + 1,50

Calzone

ripieno con ricotta di Bufala, salame Napoli Granterre, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP e pepe
Consigliato con Peroni Gran Riserva Rossa

Focaccina

ombra di pomodoro, olio EVO e origano
Consigliata con prosciutto di Parma DOP stagionato 18 mesi + 2,50

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Con pasta fresca e secca di grano duro

Calamarata gamberi e fiori di zucca

calamarata fresca di grano duro trafilata al bronzo con gamberi argentini*, crema di fiori di zucca, pomodorini e rucola

"Crudaioia" burrata e tarallo

spaghettoni freschi di grano duro trafilati al bronzo, tapenade di pomodori ramati, timo, Burrata Golosa di Puglia e olio EVO, sabbati al tarallo napoletano

Spaghetti con pomodoro e basilico

spaghetti del "Pastificio Afeltra" di Gragnano trafilati al bronzo e olio extra vergine di oliva "Colline Salernitane DOP"

Paccheri alla "Nerano"

paccheri freschi di grano duro trafilati al bronzo con zucchine, selezione di formaggi, pepe e basilico fresco

GRANDI CLASSICI

Raviolo Sorrentino

ripieno di ricotta, mozzarella, maggiorana, Grana Padano DOP e sentore di limone, con passatina di pomodorino cannellino flegreo, burro di Bufala al basilico e croccante di Grana Padano DOP

Carbonara

spaghettoni freschi di grano duro trafilati al bronzo, guanciale croccante, uova, Pecorino Romano DOP e pepe tostato

Scialatielli alle vongole

pasta lunga fresca tipica della cucina campana con vongole, pomodorini e prezzemolo fresco

SECONDI DI CARNE E DI PESCE

Cotoletta alla napoletana

cotoletta di maiale dorata al pane panko, servita con tapenade di pomodoro ramato, rucola e maionese al limone

Pesce spada

pesce spada* alla griglia (circa 200g), servito con tapenade di pomodori secchi, misticanza, zeste di limone, citronette e sesamo tostato

Tagliata di manzo

manzo grigliato (circa 200g), sale Maldon, scaglie di Grana Padano DOP e olio EVO, accompagnato da tortino di patate, verdure e rucola
Consigliata con birra St Benoit Ambrée

Millefoglie di pollo

millefoglie di petto di pollo (circa 200g), servita con verdure grigliate, olio EVO e glassa a base di "aceto balsamico di Modena IGP"

CONTORNI

Melanzane al funghetto

Selezione di pomodori, rucola e origano

Verdure grigliate

Patate fritte*

Insalatina mista di stagione

DOLCI

CONCLUDI IN DOLCEZZA E CHIEDI IL NOSTRO MENU DOLCI COMPLETO!

"Lunapark" del gelato

Il nostro gelato di latte di Bufala fatto in casa. Personalizzato con golosi topping, granelle e biscottini!



Il nostro Tiramisù

tiramisù con biscotti savoiardi bagnati al caffè, crema di mascarpone e cacao
Consigliato con Nutella® + 1,50

Calde Calde della "Fortuna"

Classiche "graffe napoletane" ciambelle con zucchero e cannella

Pastiera scomposta

montata di ricotta di Bufala, crema pasticcera e crema di grano, acqua di millefiori e crumble con zucchero di canna e arancia candita



Le pietanze servite possono contenere sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Chiedi maggiori informazioni al nostro personale. Tutti i prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono stati sottoposti al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. * Materia prima surgelata 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.



ROSSOPOMODORO.IT