



Chiedi il menù

Tortino al cioccolato

tortino al cioccolato fondente con gelato al latte di bufala, panna montata e caramello salato

Tiramisù

tiramisù con biscotti savoiardi bagnati al caffè, crema di mascarpone e cacao Consigliato con Nutella® +1,0

Calde calde della fortuna

graffe napoletane con zucchero e vaniglia con Nutella®

Pastiera

La tradizione partenopea pasta frolla, ricotta di bufala, grano cotto, scorza d'arancio e acqua

6,5



Birre

Alla spina

PERONI NASTRO AZZURRO	Peroni Nastro Azzurro 5,0% vol.	20cl 4, 5 40cl 5, 5
-----------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------

Peroni Gran

5,1% vol.

Riserva Rossa



40cl 6.0 5,2% vol. Peroni Gran Riserva Bianca

20cl **5,**5 40cl 7,0

20cl 5.0



St Benoit 30cl **5,**5 Ambrée 50cl **7,0** 5.9% vol.

In bottiglia

PERONI CAPRI	Nastro Azzurro stile Capri 4,2% vol.	33cl 6, 5
RAFFO	Birra Raffo Lavorazione Grezza	33cl 6, 5

Grezza Grezza 4,8% vol.

Peroni Senza Glutine 33cl 6,0 4,7% vol.

PERONI

Peroni Nastro **Azzurro 0.0%** 33cl **5,0**

Scansiona il QR code per consultare la Carta delle Birre



Acqua e Bibite

	DINICO	
Acqua naturale o frizzante in vetro 50cl	SANBENEDETTO	2

Gazzosa, Chinotto o Limonata Lurisia in bottiglia 27,5cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zuccheri o Fanta alla spina 40cl

nti a seconda della richiesta a partire da euro

Bianchi

Vini

Lacryma Christi del Vesuvio DOP <i>Crya</i> Casa di Venere	75cl 20
Chardonnay Lazio IGT Casale del Giglio	7 6,
Friuli Pinot Grigio DOC Zamògrigio Vigne di Zamò	75cl 2 3
Greco di Tufo DOCG Terre Auree	75cl 2 s

Rossi

Lacryma Christi del Vesuvio DOP <i>Crya</i> Casa di Venere	5,5 75cl 20
Chianti Classico DOCG <i>Primocolle</i> Villa Cerna	7 6,5 75cl 25
Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio Valori	75cl 23
Aglianico Beneventano IGP Caudium	75cl 23

Rosè

erasuolo d'Abruzzo OCC Bio	7 6,0
alori	75cl 23

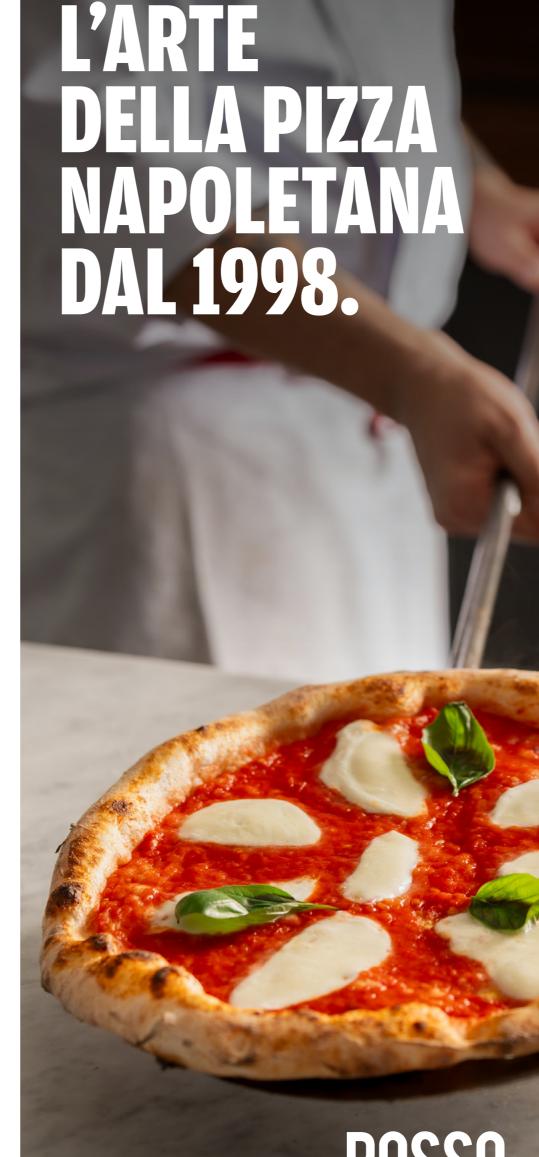
Bollicine

Prosecco DOC Treviso Brut	7 5,
Bolledoro	75cl 2 3

Pane, servizio e coperto: 1,5 – pranzo dal lun al ven 2,5 – sera e pranzo sab, dom e festivi

Le pietanze servite possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze (Allegato II Reg. 1169/2011). Chiedi maggiori informazioni al nostro personale. I seguenti prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine: calamari, gamberi argentini, polpo, patate fritte, impasto senza glutine, tortino al cioccolato pastiera.

1,0. Tutti i prezzi indicati sono espressi in euro (€).



TRADIZIONE CHE NON SI IMPROVVISA.





Inverno 2025/26

Scan for other

◎ f ♂ rossopomodoro.it

CB CC FR 01 LOMBARDIA.indd 1-4

5 TOP IZ!A

Aperitivo

Il classico: Aperol, Prosecco e soda

Il milanese: Campari, Prosecco e soda

aggiungi:

due bruschette

5,5

Aperol spritz

Campari spritz

L'analcolico: biondo o rosso

Crodino XL

Tagliere di Bruschette - 6pz

Con pane fatto in casa preparato con i nostri impasti

- pomodoro ramato, aglio e origano • burrata Golosa di Puglia, acciughe del Mar Cantabrico e pistacchi
- · crema di ceci, pomodorini secchi, sesamo, limone e aneto

Polpo 13.0 alla luciana

polpo con pomodorino campaniello, olive nere, capperi, crostini e prezzemolo

Tiella Tipico fritto napoletano

crocchè salame e provola affumicata, arancini di riso, zeppole alle alghe, frittatina di pasta alla carbonara

Montanarine - 6pz • pelati Rossopomodoro e Grana

- Padano DOP
- · pomodoro datterino giallo, Cacioricotta del Cilento Presidio **Slow Food** e pepe
- · ricotta di bufala, 'nduja di Spilinga Casa Modena e polvere di olive

Mozzarella di Bufala

230 g di Mozzarella di Bufala

Campana DOP prodotta ogni

selezionati da Rossopomodoro

giorno dai caseifici campani

Campana DOP

Ideale da condividere

Pomodoro insalataro

Prosciutto di Parma

Focaccina olio e origano

Verdure alla griglia

aggiungi

Friarielli

DOP Fiorucci

Parmigiana 9,5

di melanzane

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

Polpette 10.0 della nonna

e Grana Padano DOP

Sfizio napoletano

Ideale da condividere

bruschette con pomodoro ramato, aglio e origano – parmigiana di melanzane – salsicce e friarielli – polpo, rucola, finocchi e arancia - crocchè salame e provola affumicata – zeppoline



+2,5

+3,0

+3,5

+3,5

+4,0

Per bambini fino ai 12 anni

Comprende un piatto a scelta tra:

Pizza baby margherita con cotto o würstel Senfter

Pennette al pomodoro Cotoletta di pollo

+ Gelato o patate fritte e acqua o bibita Valido esclusivamente con la consumazione al tavolo di un adulto.

Margherita del

polpette di manzo, ragù napoletano

Pizzaiolo \

pelati Rossopomodoro, provola affumicata, pomodoro corbarino scottato, scaglie di Cacioricotta del Cilento Presidio Slow Food e pepe

Ricetta tradizionale

Preparato con farina

Rossopomodoro by Mulino Caputo, un blend di farine

tipo 0 creato in esclusiva

Classiche

Pomodoro San Marzano dell'Agro

Sarnese-Nocerino DOP, aglio, Olio

Extra Vergine d'Oliva della Penisola

Sorrentina DOP, origano e basilico

pelati Rossopomodoro, mozzarella

Gustala con salame piccante

Consigliata con impasto con

Margherita \

fior di latte e basilico

farina integrale

Marinara N

Fiorucci +2,0

Verace

La nostra specialità 🗪 pelati *Rossopomodoro*, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Olio Extra Vergine d'Oliva della Penisola Sorrentina DOP

Diavola

pelati Rossopomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante *Fiorucci* Gustala con 'nduja di Spilinga Casa Modena +2,0

5 formaggi

mozzarella fior di latte, fior di panna, Gorgonzola DOP, pecorino canestrato L'Olivello, fonduta di bufala e cialda di Grana Padano DOP

Gustala con Prosciutto di Parma DOP Fiorucci +2.5

Bianca cotto e funghi

mozzarella fior di latte, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre e Grana Padano DOP Gustala con patate fritte +2,5

Gustala con 'nduja di Spilinga Casa Modena +2,0

Lenta lievitazione di almeno 24h Scegli il tuo impasto:

Multicereale al carbone

Preparato con un mix di farine

+1,5

con aggiunta di carbone nero vege

Con farina integrale

Preparato con un mix di farine tipo 0

+1.5

regrale Mulino Caputo, con aggiunta di birra Peroni Nastro Azzurro.

Napoletana

del Mar Cantabrico

Golosa di Puglia +2,5

Capricciosa

carciofini e olive

Calzone

DOP e pepe

Granterre +1.5

Fiorucci +2.0

12.0

Pizza fritta

🗪 Antichi Pomodori di Napoli

Presidio Slow Food, mozzarella

Gustala con stracciata di burrata

pelati Rossopomodoro, mozzarella

Gustala con provola affumicata +1,5

m ripieno con ricotta di bufala, salame

Napoli Fiorucci, mozzarella fior di latte,

pelati Rossopomodoro, Grana Padano

pizza fritta ripiena con provola

Rossopomodoro, basilico e pepe

Gustala con salame piccante

Le Sottili

Margherita 🔪

Campana DOP +3,0

Diavola

pelati Rossopomodoro, Grana Padano DOP, mozzarella fior di latte

Gustala con Mozzarella di Bufala

📂 pelati Rossopomodoro, Grana

e salame piccante Fiorucci

Padano DOP, mozzarella fior di latte

affumicata, Grana Padano DOP, pelati

Più **croccanti**, dal cornicione basso con impasto steso finemente

Gustalo con prosciutto cotto

fior di latte, funghi champignon,

prosciutto cotto Granterre,

fior di latte, olive e acciughe



Tre pomodori e burrata

cornicone ripieno di provola affumicata, **Antichi Pomodori di Napoli** Presidio Slow Food, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP. pomodoro datterino giallo, burrata Golosa di Puglia, tarallo alle mandorle e basilico croccante

Spicchi d'Italia

Un viaggio tra i sapori da Nord a Sud.

Porcini, mortadella 14,5 & pistacchio

mozzarella fior di latte, Mortadella Bologna IGP Casa Modena, porcini trifolati, pesto di pistacchi, granella di pistacchi e cialda di Grana Padano DOP

Consigliata con impasto multicereale al carbone

Patate, provola & tartufo

crema di funghi al tartufo, provola affumicata, patate al rosmarino, fonduta di bufala e chips di patate viola

Radicchio. guanciale & nocciole

radicchio saltato in padella, guanciale Casa Modena, provola affumicata, Grana Padano DOP e nocciole

Scarola, cacio & pepe

Scelte

per voi

Casa Modena +2,0

DOP Fiorucci

Parmigianella

Cafuncella

Casa Modena +2,0

croccante

Salsiccia e friarielli 14.0

provola affumicata, salsiccia napoletana

pelati Rossopomodoro, pomodoro

datterino giallo, Mozzarella di Bufala

Campana DOP e Prosciutto di Parma

pelati Rossopomodoro, parmigiana

cialda di Grana Padano DOP e basilico

pancetta Granterre, provola affumicata,

della e pistacchio

pomodoro datterino giallo, patate

al rosmarino, scaglie di pecorino canestrato L'Olivello e prezzemolo

Gustala con 'nduja di Spilinga

di melanzane, provola affumicata,

15.5

a punta di coltello e friarielli

Gustala con 'nduja di Spilinga

Bufala e Parma

scarola, olive nere, capperi, pinoli, mozzarella fior di latte e crema cacio e pepe

Consigliata con impasto multicereale al carbone

PER TUTTI

Tante scelte, attente alle esigenze di tutti Impasto Quality by Schär creato con farine alternative senza glutine nza lattosio. Puoi scegliere quest'impasto per le seguenti pizze: Margherita, Verace, Diavola, Napoletana, 5 formaggi, Capricciosa, Cotto e funghi.

Gluten free +2,0

Lactose free +1.5 Mozzarella delattosata a richiesta su ogni pizz

Vegan +1,5 Mozzarisella vegana a richiesta su ogni pizza.

Ricette senza carne o pesce Possono contenere formaggi prodotti con caglio animale

Pizze rosse

13,0

Pasta patate e provola

piatto di pane pizza con tubettoni rigati, salsa di patate, pomodorino campaniello, provola affumicata, Pecorino Romano DOP e pepe

Gustala con pancetta Granterre croccante +3.0

Paccheri gamberi, broccoli e tarallo

paccheri con gamberi argentini, broccoli, tarallo alle mandorle e olio piccante

Candele spezzate ragù napoletano e ricotta

ricotta di bufala, bocconcini di manzo, scaglie di pecorino canestrato *L'Olivello*, basilico e pepe

Carbonara

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

Spaghetti pomodoro e basilico con Pasta di Gragnano IGP del Pastificio

Olio Extra Vergine d'Oliva Colline Salernitane DOP Gustali con stracciata di burrata

Golosa di Puglia +2,5

Afeltra, pomodorino campaniello e

Gnocchi alla Sorrentina 🔪

gratinati al forno, con pomodoro cannellino flegreo, provola affumicata e Grana Padano DOP

14,0



Salsicce, provola e friarielli

salsiccia napoletana a punta di coltello, provola affumicata, friarielli aglio e olio e crostini di pane

Suprema di pollo

petto di pollo grigliato al rosmarino (circa 180 g), tapenade di pomodori secchi, cruditè di verdure, zeste di limone, olio al limone e nocciole

Frittura di calamari e gamberi

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

Tagliata di manzo

manzo grigliato (circa 180 g), sale Maldon, olio profumato al tartufo bianco, polvere di porcini, scaglie di Grana Padano DOP, chips di patate viola e rucola

6.0

6,0

6,0

14.0

Contorni

Pomodori e rucola Verdure grigliate Insalata mista di stagione con ketchup di pomodoro datterino rosso e giallo 100% italiano

Patate fritte

Scarole olive e capperi Friarielli in padella

5,5

6,0

5,0

Burrata e arance \ 11,9

insalata verde, rucola, radicchio, finocchi, burrata Golosa di Puglia, arance, olive nere, crostini e chips di patate viola

Gamberi, avocado e ceci

Riso Venere Scotti®, gamberi argentini, ceci, avocado, pomodoro ramato, rucola, citronette e semi di zucca Gustala con burrata Golosa

di Puglia +2,5

insalata verde, radicchio, rucola, petto

La nostra ceasar salad

Cesarona

di pollo grigliato, pancetta Granterre croccante, Grana Padano DOP, chips di topinambur, sesamo tostato e caesar dressing

filetti di tonno Callipo in olio o

ramato, olive e fresella integrale

al naturale, insalata verde, rucola,

patate al vapore, uova sode, pomodoro

CB CC FR 01 LOMBARDIA.indd 5-8

12,9