

ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

SPECIAL MENU ESTATE 2021

a richiesta con impasto **Gluten Free fatto in casa** specialità **consigliate** **vegano**

Antipasti

- Parmigiana di melanzane** 8,50
pomodoro, provola affumicata, grana e basilico
- Bombolona** 10,00
burrata Golosa di Puglia panata e frita, su tapenade di pomodori, pesto leggero di basilico
- La Tiella ~ Tipico fritto napoletano** suggerito per 2 persone 11,00
panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe

Bruschette

con pane pizza cotto nel forno a legna

- Pummarola** 4,50
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglietto, basilico e origano
- Zucchiniella** 6,50
pane integrale, burrata Golosa di Puglia, zucchine, olive nere e zeste di limone

Bufala, Mozzarella & Co.

fresche ogni giorno dai migliori caseifici

- Burrata** 8,50
burrata Golosa di Puglia 150 g su sabbia di pane, tapenade di pomodori, olio evo
mozzarella di bufala dop da 130 g suggerito 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
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, focaccina, mix di pomodori e olio evo

Pasta

spaghetti del Pastificio Meltra di Gragnano

- Pomodoro datterino e basilico** 11,50
olio evo Colline Salernitane DOP, basilico
- Alla "Nerano"** 12,50
con zucchine, cacio, pepe e basilico
fresca e di grano duro
- Gnocchi, pomodorini corbarino e provola** 12,50
gnocchi di patate artigianali, mantecati con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

Carne

da allevamenti selezionati

- Cotoletta "napoletana"** 12,00
panata e frita con rucola, tapenade di pomodori e scaglie di grana
- Millefoglie di petto di pollo e verdure alla brace** 14,50
petto di pollo (250 g) glassa di aceto balsamico di Modena IGP
- Tagliata di manzo, rucola e provolone** 20,00
manzo (250 g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio e verdure alla brace

Contorni

- Melanzane a funghetto** 4,50
- Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano 4,50
- Rucola e ciliegino** 4,50
- Patatine fritte** classiche, dorate e croccanti 4,50
- Insalatina** mista di stagione 4,50

Insalatone

un piatto unico, completo fresco, di stagione

- Braciara** 11,00
insalata verde, verdure alla brace, rucola, caciottella di bufala, pomodoro ramato, olive verdi, pistacchi di Bronte DOP tostati, dressing di pomodoro e peperone
- Perlina** 11,00
perline di mozzarella, rucola, radicchio, insalata verde, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, melone, semi di papavero, dressing di yogurt
- "Cesar" ona** 12,00
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing
- Tonnara** 12,50
insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini*, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresella integrale

Poche poke calorie

riso integrale o venere

bilanciati da verdure, ortaggi, frutta e proteine

- Risone** 9,00
riso integrale, avocado, pomodoro, rucola, barbabietola, mais, sesamo tostato e dressing di peperone
- Nerone** 9,50
riso nero di venere, zucchine, iceberg, melone, rucola, piselli*, carote, semi di papavero e dressing di yogurt

e aggiungi le tue proteine preferite + 4,50

- bufala**
- perline di mozzarella**
- burrata**
- mozzarellina**
- salmone** affumicato
- gamberi*** al vapore
- tonno** in olio
- pollo** panato
- pollo** alla brace
- manzo** scottato
- "salsicetta"** vegetale

la Lavagna del Pescatore

con la selezione del pesce di Rossopomodoro Rimini

Antipasti

- Sauté di frutti di mare alla Posillipo** 14,00
zuppetta con cozze, vongole, pomodorini, basilico e crostini saporiti
- Insalatata di mare estiva*** 15,00
calamari, gamberi, polpo, cozze, vongole e verdurine croccanti

Primi

- Tagliolini allo scoglio*** 15,00
tagliolino classico con calamari, gamberi, cozze, vongole
- Risotto alla pescatora*** 16,00
riso mantecato con calamari, gamberi, cozze, vongole e crema di crostacei

Secondi

- Frittura di mare del Golfo di Napoli*** 18,00
gamberi, calamari, zucchine e mayo al limoncello
- Spigola / Orata alla brace** 20,00
alla brace con salmoriglio di basilico
- Spigola / Orata al forno** 25,00
ricetta classica napoletana con patate, finocchi e olive verdi
- Grigliata di mare del "Golfo di Napoli"** 28,00
calamari, gamberi, polpo, filetto di pesce fresco

*a seconda della disponibilità del mercato il prodotto potrebbe essere fresco o congelato a bordo, sempre di prima qualità. Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti. Chiedi la ricetta al momento dell'ordine con la specifica degli allergeni presenti.

la Pizza

la vera pizza napoletana a lunga lievitazione

Solo da Rossopomodoro puoi gustare LE 4 BUFALINE

- Verace** 10,00
pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico con, in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP
- Bufala e corbara** 11,50
scottata di pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala DOP, scaglie di pecorino Bagnolese e basilico croccante
- Bufala e cuore di bue** 12,50
focaccia all'origano con, in uscita dal forno: mozzarella di bufala DOP, cuore di bue e basilico, olio evo della Penisola Sorrentina DOP
- Bufala e Parma** 13,50
pomodoro Roma, datterini gialli e rossi, prosciutto crudo di bufala DOP con, in uscita dal forno: mozzarella di Parma DOP 18 mesi e basilico

- Marinara** 6,50
pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico
- Margherita** 7,00
pomodoro Roma, mozzarella e basilico
- Napoletana** 8,50
pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico
- Cosacca** ~ Una delle più antiche pizze di Napoli 8,50
filetto di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, basilico
- Mortadella, provola e pistacchi** 10,00
provola affumicata, mortadella e pepe Rovagnati, granella e pesto di pistacchi DOP, caciocotta e IGP
- Diavola** 9,00
pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico
- 4 formaggi** 9,00
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola IGP, cialda di grana
- Bianca cotto e funghi** 9,00
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, basilico
- Calzone** 9,00
ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe
- Capricciosa** 9,50
pomodoro Roma, datterini gialli e rossi, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere
- Rossopomodoro** ~ Ai tre pomodori 10,50
provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato
- Parma e provolone stravecchio** 12,50
mozzarella con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

le Golose

le nostre pizze speciali

- Papaccella** 10,50
mozzarella, salamino piccante, filetti di papaccella napoletana, finocchietto
- Verdure e perline** 11,00
verdure alla brace, datterini gialli e rossi, perline di mozzarella con, in uscita dal forno, pesto leggero di basilico
- Tonno e cipolla rossa** 12,50
provola affumicata con, in uscita dal forno: rucola, mix di pomodori, tonno in olio, cipolla rossa, olive nere e capperi
- Burrata, datterini e bresaola** 12,50
burrata all'origano con, in uscita dal forno: burrata Golosa di Puglia, bresaola della Valtellina IGP, datterini, olio evo, zeste di limone
- Frù Frù ~ ai 3 sapori** 12,50
• provola affumicata, datterino giallo e basilico;
• marinara con pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e origano
• provola affumicata con, in uscita dal forno: prosciutto cotto Gran Biscotto, rucola e provolone Auricchio Stravecchio
- Perlabianca** 12,50
crema di funghi con, in uscita dal forno: rucola, prosciutto cotto Gran Biscotto, perline di mozzarella alla panna, basilico e semi di sesamo tostato
- Gran Biscotto estiva** 13,50
crema di zucchine alla menta, provola affumicata con, in uscita dal forno: prosciutto cotto Gran Biscotto, ricotta di bufala, rucola, zeste di limone e cialde di grana

L'IMPASTO PROTEICO

con farina integrale e di ceci

- Picciosa** 9,50
pomodoro Roma, **mozzarellina**, "salsicetta" vegetale, funghi carciofini e olive nere **100% vegetariana**
- Melanzanotta** 9,50
melanzane alla brace, provola affumicata, cannellino Flegreo, pesto leggero di basilico, scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

la Fritta

golosità tipica dei vicoli napoletani

- 'Mbuttunata** 9,50
ripiena di mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

a richiesta con impasto **Gluten Free fatto in casa** specialità **consigliate** **vegano**

SUPPLEMENTO PIZZA SENZA GLUTINE - 1 €

A RICHIESTA CON MOZZARELLA DI RISO VEGANA O MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Aggiunta ingredienti con supplementi da 0,30 € a 4,50 €

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.

I DOLCI

- Sfogliatelle** 5,00
tiepide, ricce e frolle mignon* con zucchero a velo
- Panna cotta al cioccolato bianco** 5,00
con a scelta: Nutella® / topping di frutti di bosco / caramello
- Calde calde** 5,50
zeppole calde con Nutella® e zucchero vanigliato
- Babà** 5,50
classico con rum / panna e coulis di frutti di bosco / panna e Amarena Fabbri / panna e confettura di melannurca e cannella
- Bebè** 6,00
tiramisù alla nutella con caffè, crema, mascarpone e biscotti savoiardi
- Delizia al limone** 6,00
classica delizia amalfitana con pan di Spagna e crema al limone e panna montata
- Tortino al cioccolato** fatto in casa 8,00
tortino di cioccolato fondente fatto in casa con gelato al latte di bufala e cioccolato crunchy

le Bevande

- Acqua Ferrarelle NATIA naturale 50cl** 2,00
- Acqua Ferrarelle effervescente naturale 50cl** 2,00
- Acqua Ferrarelle MAXIMA etichetta nera 50cl** 2,00
- Coca cola, Coca Zero, Fanta, Sprite 33cl** 3,00
- Thè freddo limone, Thè freddo pesca 33cl** 3,00
- La Vera Gazzosa in bottiglia 27cl** 3,80
- Coca cola alla spina 40 cl** 4,30

le Birre alla spina

- Nastro Azzurro alla spina 20cl** 4,00
- Nastro Azzurro alla spina 40cl** 5,00
- Peroni Gran Riserva alla spina 20cl** 4,20
- Peroni Gran Riserva alla spina 40cl** 5,20
- Groisch Weizen alla spina 20cl** 4,30
- Groisch Weizen alla spina 50cl** 5,70

le Birre in bottiglia

- Heineken 33cl** 3,00
- Ichnusa non filtrata 33cl** 3,00
- Corona Extra 33cl** 3,50
- Tourtel Lager Analcolica in bottiglia 33cl** 4,50
- Peroni Senza Glutine 33cl** 6,00

il Vino della Casa

- Vino della casa Rosso o Bianco vivace 1/4 litro** 4,30
- Vino della casa Rosso o Bianco vivace 1/2 litro** 7,20
- Vino della casa Rosso o Bianco vivace 1 litro** 13,00

La Cantinetta

con la selezione dei nostri vini

- Bollicine**
- Prosecco Millesimato** calice 6,00 bottiglia 20,00
- Extra Dry DOC - Cà Sala**
- Vini Bianchi**
- Falanghina Beneventana 375ml IGP CAMPANIA - Bonea** 11,00
- Chardonnay rubicone IGT** 6,00 18,50
- E. ROMAGNA - Fiammetta**
- Falanghina dei Campi Flegrei DOP CAMPANIA - Michele Farro** 6,00 20,00
- Gewurztraminer DOC** 7,00 24,00
- TRENTINO ALTO ADIGE**
- Biancolella DOC** 8,00 24,00
- CAMPANIA - Casa D'Ambra**
- Vini Rosè**
- 'Crya' Lacryma Christi del Vesuvio DOC** 6,00 20,00
- CAMPANIA - Casa di Venere**
- Vini Rossi**
- 'Caudium' Aglianico 375ml IGP CAMPANIA - Masseria Frattasi** 11,00
- 'Benedictus' Sangiovese Superiore DOC** 6,00 18,50
- E. ROMAGNA - Fiammetta**
- 'Caudium' Aglianico IGP CAMPANIA - Masseria Frattasi** 6,00 20,00
- Falerno del Massico DOC** 24,00
- CAMPANIA - Villa Matilde**

Aperitivi e Cocktails

- Aperitivi**
- Prosecco** - calice millesimato extra dry brut Villa Sala 6,00
- Hugo** - prosecco, fiori di sambuco, lime, menta 6,00
- Spritz** - aperol / campari, prosecco, soda 6,00
- Cocktails**
- Bloody Mary** 6,00
vodka, succo di pomodoro, succo di limone, spezie
- Mojito** - rum, zucchero di canna, menta, lime, soda 8,00
- Virgin Mojito** - zucchero di canna, menta, lime, soda 8,00
- Caipiroska Fragola** - vodka, lime, zucchero di canna, fragola 8,00
- Vodka Tonic** - vodka, tonica, lime 8,00
- Gin Tonic** - gin, tonica, limone 8,00
- Cuba Libre** - rum, lime, cola 8,00
- Moscow Mule** - vodka, lime, ginger beer 8,00
- Long Island Ice Tea** 8,00
vodka, rum, tequila, gin, triple sec, zucchero, lime, soda
- Pinacolada** 8,00
rum bianco, succo d'ananas, latte di cocco

