DA BERE

BIBITE

Coca Cola, Fanta / 40 cl

La vera Gazzosa / 27 cl
al limone sfusato di Amalfi

Mandarinata del Tigullio / 25 cl
gradevole profumo di mandarino e fiori di iris

Acqua Minerale Lurisia / 50 cl

BIRRA

Nastro Azzurro
alla spina 20 cl / 40 cl /

Peroni Red Riserva
alla spina 20 cl / 40 cl /

APERITIVI

Prosecco "Donna Alba"
Spumante doc extra dry
bicch. / bott.

Aperol Spritz /

VINO ALLA PESCA

Peschella 27 cl /
Vino frizzante rosso
profumato alla pesca

VINO DELLA CASA

Rosso e Bianco Vivace
quartino / ½ lt / lt

Non possiamo garantire l'assenza di allergeni nei nostri piatti da menu. Chiedere la ricetta con la specifica degli allergeni.

*I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine. Supplementi: euro 1,00/2,00/2,50.

I prezzi indicati sul menu alla carta non includono il servizio.

DESSERTS

DOLCETTI

Tazzolella
Tiramisù alla Nutella con caffè, crema chantilly e biscotti savoiardi

Nutelloso
Gelato fior di bufala, affogato al caffè, Nutella
panna montata, cacao, granella di mandorle tostate

Frutti di bosco
Gelato fior di bufala con frutti di bosco

PANNA COTTA ALLA RICOTTA DI BUFALA

Topping a scelta Frutti di bosco, fragole, Nutella, amarene, caramello

DOLCI

Calde calde
Due calde zeppole con Nutella e zucchero vanigliato

Caprese
Torta classica dell'isola di Capri con burro di bufala, mandorle e cioccolato fondente

Bebè
Tiramisù alla Nutella con caffè, crema chantilly e biscotti savoiardi

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

Babà panna e fragole
Classico babà* napoletano con panna e salsa di fragole*

NERO O BIANCO MAGNA'

Nero Tortino* di cioccolato fondente con gelato fior di bufala

Bianco Tortino* al cioccolato bianco con gelato fior di bufala e salsa di fragole*

COPPE DI GELATO AL LATTE DI BUFALA

Fruttella Frutta fresca, cioccolato bianco e sciroppo di fragola

Croccantella Amarene Fabbri, nocciole tostate e cioccolato crunchy

Oreo Biscotti Oreo, scaglie di cioccolato fondente e bianco

Sorbetto al limone o caffè

FRUTTA

Coppa di frutta fresca Secondo disponibilità del mercato e del prodotto

CAFFE' E AMMAZZACAFFE'

Espresso napoletano /

Infusi /
Limoncello di Sorrento / Liquirizia / Nocino

Creme /
Crema di limone / Crema di cioccolato all'arancio

Acqueviti /
Distillato di limoni / Distillato di melanmurca

Grappe /
Gragnano in Barrique "morbida" / Fiano in Barrique "fine"

ROSSO POMO DORO

PIZZA NAPOLETANA

Cornicione
soffice e fragrante

Impasto leggero
lievitato 24 ore

Ingredienti
tipici di qualità

Cottura in 90 sec.
nel forno a legna

I pomodori delle nostre ricette

san marzano dop

piennolo del vesuvio

antico di napoli

datterino

cuore di bue

datterino giallo

ramato

corbarino

roma

ciliegino

TRADIZIONALI

Marinara /
San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO della penisola Sorrentina e basilico

Margherita /
Pomodoro, mozzarella, Grana e basilico

Napoletana /
Pomodoro, mozzarella, acciughe sott'olio e olive nere

Verdure e provola /
Provola affumicata, ciliegino, melanzane, zucchine e peperoni alla brace, basilico

Mortadella e panzarotto /
Provola affumicata, panzarotto di patate, Mortadella IGP, granella di pistacchi di Bronte

5 Formaggi /
Classica 5 formaggi: mozzarella, pecorino bagnolese, Gorgonzola DOP, caciottina fresca di bufala, panna e Grana

Piennolo e provola /
Provola affumicata, Piennolo del Vesuvio DOP, pecorino, pepe e basilico

Bianca, cotto e funghi /
Mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto, Grana e basilico

Diavola /
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e basilico

Calzone /
Ricottina di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro, Grana e pepe

Gialli e mozzarella /
Mozzarella, salsa di datterino giallo di Battipaglia, basilico e scaglie di ricotta dura

Verace /
Margherita con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, basilico e, in uscita dal forno, olio EVO della penisola sorrentina DOP

Capricciosa /
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini e olive nere

Bresaola e burrata /
Focaccia all'origano, burrata Golosa di Puglia, bresaola di bufalo, rucola, limone, cialda di Grana

Ventura /
Mozzarella, prosciutto di Parma, insalatina di rucola e scaglie di Grana

Bufala e cuore di bue /
Focaccia all'origano e in uscita dal forno, mozzarella di bufala DOP 230g, cuore di bue, basilico, olio EVO della penisola Sorrentina DOP

INTEGRALI

I due pomodori /
Doppia mozzarella con Piennolo del Vesuvio DOP e datterino giallo, scaglie di ricotta dura, basilico

I tre pomodori /
Marinara con San Marzano DOP, datterino rosso e giallo, acciughe in olio, aglio e basilico

Prosciuttona /
Mozzarella, prosciutto arrosto Capitelli, rucola e scaglie di Grana, pepe

PIU' GUSTI AL TAGLIERE

Frufrù /
A 3 gusti: provola affumicata con salsa di pomodorino giallo; filetti di Antico di Napoli e origano; prosciutto arrosto Capitelli, rucola, scaglie di Grana

Pomodorosa /
Il profumo di 4 pomodori:
Piennolo del Vesuvio DOP, aglietto e origano; margherita con datterino giallo; filetti di Antico di Napoli, mozzarella e basilico; corbarino e pecorino bagnolese

PAGNOTTIELLI ESTIVI

Bufala, ciliegino e crudo /
Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma, ciliegino, rucola

Tonno e cuore di bue /
Tonno in olio, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala DOP, origano, olio EVO

CUOR DI CEREALI

Cacio, limone e pepe /
Mozzarella, pecorino bagnolese, grattatina di buccia di limone, menta e pepe

Bufala e crudo /
Focaccia all'origano con mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, olio al basilico

PIZZE FRITTE

Bufala e datterini /
Classica montanara con salsa di pomodori datterini, mozzarella di bufala, basilico e Grana

'Mbuttunata /
Ripiena con mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

STREET FOOD

Olive e lupini /
condite con olio EVO, peperoncino e origano

Taralli al pepe /
con spasso napoletano

Cuoppo di zeppole /
paste cresciute alle alghe, sale e pepe

Cuoppo di "Scagliozzi" /
polenta fritta sale e pepe con fonduta ai 4 formaggi

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

LE CAPRESI 125 g

Caprese /
Con pomodoro cuore di bue, basilico e origano

Con **mix di pomodori /**
datterino, ciliegino e cuore di bue, pesto leggero di basilico, olive verdi

PER DUE PERSONE 250 g

Con **ciliegino e rucola /**
pomodoro ciliegino, rucola, basilico e origano

Con **verdure alla brace /**
pomodoro datterino, rucola, olive e origano

Con **prosciutto arrosto /**
carciofi in olio, prosciutto arrosto Capitelli pane grigliato, pomodoro ramato

Con **prosciutto di Parma /**
pane grigliato, pomodoro ramato e origano

Scegliamo la nostra Mozzarella di Bufala campana DOP solo dalle migliori e garantite produzioni locali e la facciamo arrivare sempre fresca in tutte le nostre cucine.

ROSSO POMO DORO

CUCINA TRADIZIONALE

ANTIPASTI

Bruschetta /
Pomodoro, basilico, aglietto e origano

Polpettine di melanzane /
In cialda di Grana su scottata di pomodoro datterino e basilico

Tiella / PER DUE PERSONE
Fritto partenopeo: montanara al pomodoro, panzarotto di patate sale e pepe, supplì di riso, frittatine di bucatini

Calamari e zucchine /
Fritto terra e mare: anelli di calamari*, zucchine, bastoncini di polenta con maionese ai capperi

Conchiglia /
Tiepida insalatina di mare, polpo*, cozze, calamari*, vongole, gamberi* e rucola su fresellina condita con olio EVO e limone

Scampagnata / PER DUE PERSONE
Tagliere di salumi, formaggi e verdurine: Caciocavallo podolico, mortadella, Auricchio Stravecchio Scorzanera, prosciutto arrosto Capitelli, burrata Golosa di Puglia con grattatina di limone, bresaola di bufalo, olive nere di Ferrandina Lucane infornate, papaccella napoletana, peperoncini al tonno e composta di frutta di stagione

FRESELLONA

Classiche ciambelle di pane croccante

Pomodori e verdure /
Mix di pomodori: cuore di bue, ciliegino, datterino, verdure alla brace, rucola, olio EVO e origano

Tonno e mozzarella /
Mozzarella, tonno in olio, insalata verde, rucola, cipolla rossa, datterino, olive nere di Ferrandina Lucane infornate, capperi, olio e origano

i nostri ingredienti arrivano da produttori campani che nel tempo sono diventati anche i nostri migliori amici e con i quali collaboriamo tutto l'anno, il che vuol dire parlare senza intermediazioni con chi produce, alleva e coltiva. Ecco perché i pomodori, la mozzarella, la farina, la pasta, l'olio e anche gli ingredienti Slow Food sono veramente "nostri".

PASTA

Come da tradizione, utilizziamo pasta fresca di semola, pasta fatta in casa e pasta di Gragnano di grano duro trafilata al bronzo.

Spaghetti ai pomodorini /
Con olio EVO delle Colline Salernitane DOP e basilico
PASTIFICIO AFELTRA

Tubettoni fagioli e cozze /
In pignatta di pane pizza, pomodoro datterino con peperoncino e prezzemolo
PASTIFICIO ARTE DELLA PASTA

Gnocchi corbarino e provola /
Gnocchi di patate artigianali mantecati con provola affumicata, Grana e basilico
ARTIGIANALI

Fusilli ricotta e San Marzano /
Tipica pasta gragnanese, mantecata con pomodoro San Marzano DOP, ricotta di bufala e scaglie di ricotta di mucca stagionata, basilico
PASTIFICIO ARTE DELLA PASTA

Scialatielli verdure e basilico /
Tipica pasta napoletana, mantecata con pomodoro ciliegino, zucchine, melanzane, Caciocavallo podolico e pesto leggero di basilico
PASTIFICIO ARTE DELLA PASTA

Paccheri ai frutti di mare /
Cozze, vongole, pomodoro datterino
PASTIFICIO ARTE DELLA PASTA

Il tuo consiglio è ORO. Invia i tuoi commenti su menù, cucina, locale e servizio a dicitancell@rossopomodoro.it ("dicitancell" significa ditecelo).

CARNE

Pullastrella /
Millefoglie di petto di pollo e verdure alla brace con riduzione di aceto balsamico di Modena IGP

Meglia /
Filetto di manzo alla brace con burro di bufala alle erbe aromatiche e patate fritte rustiche sale e pepe

CONTORNI

Melanzane, pomodoro datterino e basilico

Zucchine alla scapece

Peperoni in padella, olive nere e capperi

Pomodori all'insalata
datterino, ciliegino, cuore di bue e cipolla rossa

Rucola e pomodoro ciliegino

Patate fritte*

Insalatina mista di stagione

INSALATONE

Rosso - DETOX /
Insalata verde, finocchi, sedano, mela, kiwi, noci, limone, olio EVO

Vegetariana /
Insalata verde, lupini, radicchio, rucola, funghi crudi, carote, fagiolini* al vapore, cipolla rossa, pomodoro ciliegino, dressing al limone e pepe

Rossopomodoro /
Insalata verde, radicchio, rucola, pomodoro ramato, melanzane alla brace, caciottella di bufala, uova sode, olive nere e olio EVO

Prosciuttella /
Insalata verde, rucola, radicchio, cubetti di prosciutto crudo di Parma in olio, mozzarella a tocchetti, pomodoro ramato, olive nere, crostini e olio EVO

Tonnarella /
Insalata mista, rucola, patate cotte al sale, filettini di tonno in olio, fagiolini* al vapore, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresellina integrale e olio EVO

Cesarona /
Insalata verde, radicchio, rucola, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, scaglie di Grana, olive nere di Ferrandina infornate, crostini e cesar dressing

PRODOTTO SLOW FOOD
Facciamo parte dell'Alleanza Slow Food e scegliamo materie prime rare a rischio di estinzione, prodotte con tecniche tradizionali