

**Pochi, semplici, grandi ingredienti e le abili mani dei nostri pizzaioli: qui sta il segreto.**

**Farina Rossopomodoro by Mulino Caputo**

Una miscela esclusiva di farine, studiata dai nostri Maestri Pizzaioli insieme allo storico mulino di Napoli, per un impasto gustoso.

**Pelati al basilico selezione Rossopomodoro**

Selezione di pomodori 100% italiani, lunghi e carnosi, raccolti al culmine della maturazione e pelati interi, con l'aggiunta di basilico.

**Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Prodotta con il 100% latte di bufala e lavorata dai migliori caseifici campani.

**Olio Extra Vergine di Oliva Colline Salernitane DOP**

Dal profumo intenso, con note di erbe fresche e mandorla, perfetto per esaltare con eleganza i piatti mediterranei.

*Benvenuti da Rossopomodoro*

**DOLCI**

**Pastiera napoletana** 7,5

frolla alla vaniglia farcita con ricotta di mucca, grano, arancia candita, cannella e fior d'arancio

**Caprese** 7,5

preparata con mandorle tostate e cioccolato fondente, servita con gelato alla vaniglia

**Tiramisù** 7,5

**Delizia al limone** 7,5

pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limoni Costa di Amalfi IGP

**Gelato alla vaniglia** 4,5  
Personalizzato con topping e granelle

**Coppa di frutta di stagione** 7,5

**Birre**

**Alla spina**

**PERONI Nastro Azzurro** 20cl 5,0  
5,0% vol. 40cl 7,0

**RAFFO Birra Raffo Lavorazione Grezza** 20cl 5,0  
4,8% vol. 40cl 7,0

**In bottiglia**

**PERONI Nastro Azzurro stile Capri** 33cl 6,0  
4,2% vol.

**PERONI Gran Riserva Rossa** 33cl 6,0  
5,2% vol.

**PERONI Nastro Azzurro 0.0%** 33cl 5,0  
0,0% vol.

**Acqua e Bibite**

**Acqua naturale o frizzante** 3,0  
in vetro 50cl

**Gazzosa o Chinotto Lurisia, limonata** 4,5  
in bottiglia 27,5cl

**Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zuccheri o Fanta** 4,5  
in bottiglia 33cl

**Vini**

**Bianchi**

**Lacryma Christi del Vesuvio DOP Crya** 7,0  
Casa di Venere 75cl 28

**Chardonnay Lazio IGT** 8,0  
Casale del Giglio 75cl 32

**Greco di Tufo DOCG** 7,0  
Terre Auree 75cl 30

**Rossi**

**Lacryma Christi del Vesuvio DOP Crya** 7,0  
Casa di Venere 75cl 28

**Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio** 7,0  
Valori 75cl 24

**Aglianico Beneventano IGP Caudium** 7,0  
Masseria Frattasi 75cl 44

**Rosè**

**Cerasuolo d'Abruzzo DOC Bio** 7,5  
Valori 75cl 30

**Bollicine**

**Prosecco DOC Treviso Brut** 6,5  
Bolledoro 75cl 25

**Per finire**

**Caffè Espresso Napoletano** 2,5

**Infusi e creme** 6,0

**Amari e Liquori Nazionali** 6,0

**Grappe** 7,0

**Servizio: 3,0 a persona**

Elenco completo ingredienti, caratteristiche e allergeni su QR Code dedicato. Tutte le pizze e le birre contengono glutine. Il vino contiene solfiti. Supplementi a seconda della richiesta, euro 2, 2,5, 3, 3,5. Tutti i prezzi indicati sono espressi in euro (€).

ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI ALL'ORIGINE: impasto pizza, friarielli, polpette, montanarine, salsiccia, salsa alla carbonara, ragu', pappardelle, salsa al Parmigiano Reggiano, avocado, pollo, riso nero cotto, parmigiana di melanzane, pastiera, torta caprese, delizia al limone, tiramisù, gamberi argentini, filetto di pollo, cous cous, pesto di Pra, crema di ricotta, scarola.

**L'ARTE DELLA PIZZA NAPOLETANA DAL 1998.**



**TRADIZIONE CHE NON SI IMPROVVISA.**



*la nostra Verace*



**ROSSO POMODORO**  
Inverno 2025/26

Scan for other languages



rossopomodoro.it

# ANTIPASTI

## Tagliere di Bruschette - 6pz 10,5

Con crostone 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



*Polpette della nonna*

## Caprese di Bufala 12,0

Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodoro cuore di bue, olio extra vergine di oliva e origano

Gustala con focaccina olio e origano +4,0

## Bufala e verdure 15,0

Mozzarella di Bufala Campana DOP, verdure grigliate, pomodoro ramato e rucola

Gustala con focaccina olio e origano +4,0

## Prosciutto e Bufala 18,0

Ideale da condividere  
Mozzarella di Bufala Campana DOP con Prosciutto di Parma DOP *Fiorucci* e pomodoro ramato

## Montanarine - 6pz 13,5

- pelati *Rossopomodoro*, Parmigiano Reggiano DOP e basilico
- pomodoro datterino giallo, scaglie di pecorino canestrato *L'Olivello* e pepe
- ricotta di bufala, 'nduja di Spilinga *Casa Modena* e olive nere



*Montanarine*

## Contorni

Pomodori, rucola e origano	6,5	Patate al forno	6,5
Verdure grigliate	6,5	Scarole olive, capperi e pinoli	6,5
Insalata mista di stagione	6,5	Friarielli in padella	6,5

## Aperitivo

**Aperol spritz** 12,0  
*Il classico:* Aperol, Prosecco e soda

**Campari spritz** 12,0  
*Il milanese:* Campari, Prosecco e soda

**Crodino XL** 8,0  
*L'analecolico:* biondo o rosso

*Aggiungi:*  
due bruschette al pomodoro +3,0

## Polpette della nonna 12,5

polpette di manzo al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP

## Polpo alla luciana 17,0

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

## Parmigiana di melanzane 14,5

melanzane, pomodoro, provola affumicata, Parmigiano Reggiano DOP e basilico

# PIZZA

Lenta lievitazione di almeno 24h  
Scegli il tuo impasto:



**Ricetta tradizionale**  
Preparato con farina di grano tenero tipo 0.



**Con farina integrale**  
Preparato con un mix di farine tipo 0 e integrale.  
+1,5

## Classiche

### Marinara 9,0

• Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, aglio, Olio Extra Vergine d'Oliu Colline Salernitane DOP e origano

Gustala con salamino piccante *Fiorucci* +2,0

### Margherita 10,0

• pelati *Rossopomodoro* e mozzarella fior di latte

Consigliata con impasto con farina integrale

### Margherita del Pizzaiolo 11,5

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

### Verace 14,5

La nostra specialità  
• pelati *Rossopomodoro*, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Olio Extra Vergine d'Oliu Colline Salernitane DOP

### Bianca cotto e funghi 14,0

mozzarella fior di latte, panna, funghi, prosciutto cotto *Granterre* e Parmigiano Reggiano DOP

### Salsiccia e friarielli 16,5

provola affumicata, salsiccia napoletana a punta di coltello e friarielli

### 5 formaggi 14,0

mozzarella fior di latte, panna, Gorgonzola DOP, pecorino canestrato *L'Olivello*, cialda e salsa al Parmigiano Reggiano

Gustala con Prosciutto di Parma DOP *Fiorucci* +3,5

### Napoletana 13,5

• *Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food*, mozzarella fior di latte, olive nere e acciughe del Mar Cantabrico

Gustala con burrata *Golosa di Puglia* +3,0

### Diavola 14,0

• pelati *Rossopomodoro*, mozzarella fior di latte, salamino piccante *Fiorucci* e basilico

Gustala con 'nduja di Spilinga *Casa Modena* +3,5

### Capricciosa 14,5

• pelati *Rossopomodoro*, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto *Granterre*, carciofini e olive

Gustala con provola affumicata +3,0

### Calzone 14,5

• ripieno con ricotta di bufala, salame Napoli *Fiorucci*, mozzarella fior di latte, pelati *Rossopomodoro*, Parmigiano Reggiano DOP e pepe

Gustalo con prosciutto cotto *Granterre* +2,5

**Mozzarisella vegetale a base di riso e Mozzarisella priva di lattosio**  
(non si escludono contaminazioni sul locale) a richiesta su ogni pizza.

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



*Bufala e Crudo*

## Scelte per voi

### Bufala e Crudo 17,0

• pelati *Rossopomodoro*, pomodoro datterino giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto di Parma DOP *Fiorucci*

### Cafuncella 15,0

pancetta, provola affumicata, pomodoro datterino giallo, patate al rosmarino, scaglie di pecorino canestrato *L'Olivello* e prezzemolo croccante

Gustala con 'nduja di Spilinga *Casa Modena* +3,5

### Tre pomodori e burrata 16,5

• cornicone ripieno di provola affumicata, pelati *Rossopomodoro*, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pomodoro datterino giallo, burrata *Golosa di Puglia*, tarallo alle mandorle e basilico croccante

### Parmigianella 16,0

• pelati *Rossopomodoro*, parmigiana di melanzane, provola affumicata, cialda di Parmigiano Reggiano DOP e basilico

## Spicchi d'Italia

Un viaggio tra i sapori da Nord a Sud.

### Porcini, mortadella & pistacchio 16,0

mozzarella fior di latte, Mortadella Bologna IGP *Casa Modena*, porcini trifolati, pesto di pistacchi, pistacchio croccante e cialda di Parmigiano Reggiano DOP

### Patate, provola & tartufo 14,5

crema di funghi al tartufo, provola affumicata, patate al rosmarino, salsa al Parmigiano Reggiano e chips di patate viola

### Scarola, cacio & pepe 14,0

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



*Porcini, mortadella e pistacchia*

**Pizze rosse**

## MENÙ BIMBI 9,9

Per bambini fino ai 12 anni *Coperto incluso.*

Comprende un piatto a scelta tra:

**Pizza baby margherita con cotto o würstel** | **Pennette al pomodoro** | **Polpettine al pomodoro**

+ Gelato o patate al forno e acqua o bibita

# PRIMI

## Pappardelle alla bolognese 16,0

con ragù di carne e Parmigiano Reggiano DOP

## Scialatielli gamberi e porcini 16,0

scialatielli pasta tradizionale con gamberi argentini, funghi porcini trifolati, pomodorino campaniello e prezzemolo

## Candele spezzate salsiccia, ricotta e pomodoro 16,5

con salsa al pomodoro ciliegino e piccadilly, salsiccia, ricotta di bufala, scaglie di pecorino canestrato *L'Olivello*, pepe e basilico

## Carbonara 16,0

spaghettoni di grano duro trafileti al bronzo, guanciale *Casa Modena* croccante, salsa alla carbonara, Pecorino Romano DOP e pepe

## Paccheri pomodoro e basilico 15,0

paccheri di grano duro trafileti al bronzo con pomodorino campaniello e Olio Extra Vergine d'Oliu Colline Salernitane DOP

Gustali con burrata *Golosa di Puglia* +3,0

## Gnocchi di patate alla Sorrentina 15,0

gratinati al forno, con pomodoro cannellino flegreo, provola affumicata, Parmigiano Reggiano DOP e basilico



*Gnocchi alla Sorrentina*

# SECONDI

## Padellata di salsiccia e friarielli 20,0

salsiccia napoletana a punta di coltello in padella, con friarielli, provola affumicata, peperoncino e crostone di pane

## Suprema di pollo alle verdure 19,0

petto di pollo grigliato (circa 200 g), con tapenade di pomodori secchi, crudité di verdure, zeste di limone, olio al limone e nocchie

## Tagliata di manzo 23,0

manzo grigliato (circa 200 g), sale Maldon, olio profumato al tartufo bianco, polvere di porcini, Parmigiano Reggiano DOP, chips di patate viola e rucola

# INSALATE

## Burrata e arance 12,0

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

## Gamberi, avocado e ceci 17,0

riso nero integrale, gamberi argentini al vapore, ceci, avocado, pomodoro ramato, rucola, citronette e semi di zucca  
Gustala con burrata *Golosa di Puglia* +3,0

## Tonnara 17,0

filetti di tonno in olio o al naturale, insalata verde, rucola, patate al vapore, uova sode, pomodoro ramato, olive e fresella con farina integrale

## Cesarona 16,0

La nostra ceasar salad  
insalata verde, radicchio, rucola, filetto di pollo, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano DOP, chips di topinambur, sesamo tostato e ceasar dressing