

# ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

## Antipasti *uno sfizio per cominciare*

### Cicoli e ricotta consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva

chips di pane casereccio con tiepida ricotta di bufala, cicoli napoletani, prezzemolo e pistacchi DOP

### Parmigiana di melanzane consigliato con Aglianico Beneventano

ragù napoletano, provola affumicata, grana e basilico

### Burrata consigliato con Greco di Tufo

burrata Golosa di Puglia su sabbia di tarallo napoletano alle mandorle, tapenade di pomodori, olio evo

### La Tiella ~ *Tipico fritto napoletano* suggerito per 2 persone

panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe

### Cuoppo di calamari e patate *"fish and chips napoletano"*

fritturina di calamari, patate paglia, sale, pepe e salsa tartara

## Bruschette

*con pane pizza cotto nel forno a legna*

### Pummarola consigliato con Falanghina Campi Flegrei

pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglio, basilico e origano

### Burratella consigliato con Campania Bianco Motum Terrae

pane integrale burrata Golosa di Puglia, pomodori secchi, zeste di limone e pepe

## Mozzarella di bufala DOP

*fresca ogni giorno dai migliori caseifici*

### Caprese consigliato con Campania Bianco Motum Terrae

mozzarella di bufala DOP, pomodoro insalatato, olio evo, origano e basilico

*intera da 230g suggeriti per 2 persone*

### Bufala e pomodori consigliato con Campania Bianco Motum Terrae

mozzarella di bufala DOP, mix di pomodori  
rucola, olio evo DOP Colline Salernitane e origano

### Bufala, Parma e melone consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, focaccina,  
mix di pomodori e olio evo

*mix di pomodori:*   

## Pasta *cottura al dente 12 minuti*

*spaghetti del Pastificio Afetra di Gragnano*

### Pomodorini consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

olio evo Colline Salernitane DOP, basilico

### Puttanesca ai due pomodori consigliato con Greco di Tufo

pomodoro Cannellino Flegreo, datterino giallo di Battipaglia, olive nere, capperi e ammollicato al tarallo pepe e mandorle

*fresca di grano duro*

### Gnocchi alla sorrentina

gnocchi di patate artigianali, mantecati con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

### Tubettoni patate e provola consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

in pignatta di pane pizza con patate, guanciale e pomodoro cannellino, mantecati con provola affumicata, pecorino bagnolese, basilico e pepe

### Paccheri, salsiccia, crema di friarielli e burrata

mantecati con burrata Golosa di Puglia, grana, peperoncino

### Fusilli lunghi "Ragù napoletano" e ricotta di bufala

bocconcino di carne al "Ragù napoletano", grana e basilico

## Carne *da allevamenti selezionati*

### Cotoletta "napoletana" consigliato con Motum Terrae Rosso

lonza di maiale (300 g), panata e frita con rucola, tapenade di pomodori e scaglie di grana

### Millefoglie di pollo con porcini, nocciole e guanciale croccante

petto di pollo (250g), glassa di aceto balsamico di Modena IGP

### Tagliata di manzo, rucola e provolone consigliato con "Ripa" Toscana Rosso

manzo (250g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio e verdure alla brace

## Contorni

**Friarielli** in padella - **Scarole** olive e capperi - **Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano - **Funghi trifolati** - **Patate fritte\*** - **Insalatina** mista di stagione

## Pizza

*con impasto tradizionale lievitato 24 ore*

### *le Margherite*

 **Tradizionale** pomodoro Roma, mozzarella, basilico

 **Battipaglia** datterino giallo, mozzarella, basilico

 **Vulcanica** pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella, basilico

 **Antica** filetto di pomodoro 🍷 Antico di Napoli, mozzarella, basilico

## Classiche

### Marinara consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico

### Napoletana consigliato con Nastro Azzurro

pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

### Cosacca ~ *Una delle più antiche pizze di Napoli* consigliato con Greco di Tufo

filetto di pomodoro 🍷 Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, basilico

### Mortadella e schiacciata di patate al pepe

provola affumicata, schiacciata di patate, mortadella IGP Rovagnati, granella e pesto di pistacchi DOP

### Diavola consigliato con Motum Terrae Rosso

pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico

### 5 formaggi e nocciole consigliato con Prosecco Treviso

mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, cialda di grana, nocciole tostate

### Bianca cotto e funghi

mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, basilico

### Scarole, olive e capperi

provola affumicata, scaglie di pecorino bagnolese e pinoli tostanti

### Calzone consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva

ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe

### Capricciosa consigliato con St Benoit

mozzarella, pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere

### Verace ~ *margherita extra con bufala DOP*

pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico con, in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP

### Salsiccia e friarielli

provola affumicata, salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli napoletani e basilico

### Rossopomodoro ~ *Ai tre pomodori* consigliato con Grolsh Weizen

provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato

### Parma e provolone stravecchio consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva

mozzarella con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

## Golosone

### Papaccella consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva

mozzarella, salamino piccante, filetti di 🍷 papaccella napoletana, finocchietto

### Lasagnona consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

ragù napoletano, uova sode, salsiccia napoletana a punta di coltello, ricotta di bufala, provola affumicata, basilico

### Neroametà consigliato con St Benoit

mozzarella di bufala DOP, pomodoro nero tigrato, origano, pepe, sbriciolata di tarallo napoletano e basilico croccante

### Bresaolella consigliato con Greco di Tufo

burrata Golosa di Puglia, funghi champignon e, in uscita dal forno: bresaola della Valtellina IGP, rucola e nocciole tostate

### Frù Frù ~ *ai 3 sapori* consigliato con Falanghina Frizzante Motum Terrae

• provola affumicata, datterino giallo, scaglie di provolone Auricchio Stravecchio;

• Piennolo del Vesuvio DOP, ricotta di bufala, olive nere e origano;

• funghi porcini, provola affumicata con, in uscita dal forno:

*prosciutto cotto Gran Biscotto*  e fonduta di mozzarella di bufala DOP

### Tartufella consigliato con St Benoit

mozzarella, crema di funghi tartufati, con, in uscita dal forno:

*prosciutto cotto Gran Biscotto* , fonduta di mozzarella di bufala DOP e basilico croccante

### Gran Biscotto consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva

provola affumicata, parmigiana di melanzane, con, in uscita dal forno: *prosciutto cotto Gran Biscotto*  scaglie di grana e basilico

## Integrali *con lievito alla birra Nastro Azzurro*

### Picciosa consigliato con Grolsh Weizen

pomodoro Roma, **mozzarisella**, funghi champignon, carciofini e olive nere  
**100% vegana**

### Contadinotta consigliato con Nastro Azzurro

provola affumicata, friarielli, schiacciata di patate, porcini, champignon, basilico

## Fritte

*golosità tipica dei vicoli napoletani*

### 'Mbuttonata consigliato con Nastro Azzurro

ripiena di mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

### Raguncèlla

montanara con ragù napoletano, ricotta di bufala, basilico, pecorino e pepe

### Cicciolona

ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pomodoro, pecorino, basilico e pepe

## Insalatone

*un piatto unico, completo, fresco di stagione*

### Pomodora

insalata verde, rucola, caciottella di bufala, pomodori secchi, uovo sodo, melanzane alla brace, capperi, olive verdi, semi di papavero, dressing allo yogurt

### Prosciuttina

rucola, radicchio, insalata verde, mozzarella, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate, crostini

### "Cesar" ona

insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing

### Tonnara ~ *a scelta: filettini di tonno in olio o in acqua di mare*

insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini\*, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresella integrale

## Poche poke calorie

*insalatine in ciotola a basso contenuto calorico*

### Verdurina **400 Kal**

riso integrale, insalata verde, rucola, finocchi, lupini, mela, fagiolini\*, pomodoro, patate, semi di zucca, dressing: yogurt, olio sale e limone

### Carnicella **450 Kal**

riso integrale, dadolini di manzo saltato, rucola, radicchio, provolone Auricchio Scorzana, dadolata di melone e pomodoro, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate e crostini, dressing di peperone

### Pescetta **500 Kal**

riso integrale, salmone affumicato, avocado, iceberg, rucola, carote, piselli\*, mais e sesamo tostato dressing: yogurt, olio sale e limone