



stuzzichini

Olivette — 4,50

Mélange d’olives vertes et noires assaisonnées, servies avec de fins toasts de notre pain fait maison.

Taralli a Margellina — 4,50

Les célèbres « taralli » de Naples, aux amandes et au poivre, avec une sauce délicate de fromage pecorino de Bagnoli (Irpinia).

Crostoncini — 4,90

Pesto méditerranéen de tomates séchées au soleil, servi avec de fins toast de notre pain fait maison.

Prosciuttina — 4,90

Petits cubes de jambon cru de Parme marinés dans l’huile d’olive, l’origan, le piment et servis avec de fins toasts de notre pain fait maison.

mozzarella

’A Affumicata — 10,50

Mozzarella fumée au lait de bufflonne et tomates cerises, carpaccio d’aubergines braisées, huile d’olive et basilic.

’A Burratina — 12,50

La burrata traditionnelle servie avec roquette, tomates cerise et basilic.

’A Mozzarella — 15,00

Mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP 230 gr. servie avec salade de roquette et tomates cerise.

antipasti

’A Bruschetta — 5,00

Deux tranches de pain grillé avec tomates fraîches, basilic, ail et origan.

’A Melanzanotta — 10,50

Rouleaux d’aubergines gratinés, farcis au fromage fumé “provola” avec des tomates fraîches et origan.

’A Tiellina — 10,50

Fritures typiques napolitaines: beignets aux algues de mer, “panzarotti” (croquettes de pommes de terre), “scagliuozzi” (croquants de polenta, sel et poivre).

’O Pesce Fritt’ — 12,00

“Fritto misto” de morue traditionnelle, calamars, algues et courgettes, fait maison à la minute, accompagné d’une sauce aux câpres.

insalate

toutes nos salades sont servies avec de la sauce ou de l’huile et du sel

Verdummara — 9,50

Salade mixte, maïs, haricot “Dente di Morto” de Acerra 🍷 (Campanie), tomates, carottes, pommes de terre et olives vertes.

Rossopomodoro — 12,00

Salade mixte, roquette, tomates, aubergines grillées au feu de bois, fromage caciottella de lait de bufflonne, oeuf dur et olives noires.

Prosciuttella — 12,00

Salade mixte, roquette, mozzarella en morceaux, dés de jambon cru de Parme à l’huile d’olive, tomates, olives noires et croutons.

Cesarona — 12,50

Salade mixte, roquette, lardons croquants, filets de poulet grillé, copeaux de Grana Padano, sauce au parmesan, olives noires de Ferrandina 🍷 cuites au four, et croutons.

Tonnarella — 12,50

Salade mixte, roquette, pommes de terre cuites à la vapeur, filets de thon à l’huile, haricot “Dente di Morto” de Acerra 🍷 (Campanie), tomates, olives vertes, et biscuit salé “fresella” de Naples.

Cottina — 12,50

Salade mixte, roquette, jambon cuit artisanal fumé “Il Gigante” produit par Capitelli, olives noires, julienne de carottes, maïs, graines de sésame toastées, accompagné d’une sauce aux câpres.

pizza

La véritable pizza napolitaine, uniquement à base de farine 00 de Campanie. Nous faisons nous-même notre pâte et la laissons reposer naturellement pendant plus de 24 heures. Nos pizze sont cuites dans un four à bois en pierre de Sorrente.

pasta

Histoire, qualité et excellence donnent naissance à une sélection de pâtes produites de façon artisanale et étirées dans des moules en bronze, pour redécouvrir les saveurs de la Campanie.

mozzarella

Nous servons l’inimitable mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP, que nous recevons plusieurs fois par semaine directement de la Campanie, pour lui garantir une fraîcheur et une saveur parfaite.

olio extravergine d’oliva

Un produit d’excellence qui est le cœur de la cuisine napolitaine. Elle provient de producteurs sélectionnés de la côte du Cilento et de la péninsule de Sorrente. Elles sont issues des meilleures olives de Campanie.

pasta

LE CLASSIQUES

’O Spaghetto — 11,80

Spaghettis frais étirés dans des moules en bronze, avec tomates cerises, huile d’olive extra vierge DOP des “Colline Salernitane” (Campanie), et basilic.

’A Chitarrona — 12,50

Spaghettis frais “alla chitarra” étirés dans des moules en bronze, courgettes, lard “guanciale”, fromage Caciocavallo Podolico de montagne 🍷, poivre et persil.

’O Gnocco — 13,00

Les gnocchis de pommes de terre, tomates cerises, fromage provola fumé, Grana Padano, et basilic.

NOS RECETTES

’O Piennolo — 13,50

“Scialatielli”, pâtes artisanales napolitaines, avec les petites tomates “Piennolo del Vesuvio” 🍷, basilic, piment, crème au beurre de bufflonne et fromage de brebis pecorino de Bagnoli (Irpinia).

’O Gigolò — 13,50

Pâtes fusilli fraîches étirées dans des moules en bronze, tomates, olives noires de Ferrandina au four 🍷, câpres, colatura d’anchois de Cetara (Campanie) et mie de pain frites.

Ravioli — 13,50

Raviolis farcis avec de la ricotta de bufflonne, tomates, basilic et beurre de bufflonne.

Frutti di Mare — 16,50

Paccheri fraîches (pâtes artisanales napolitaines) aux fruits de mer, tomates fraîches et persil.

la padella e la brace

’A Pullastra — 16,50

Millefeuille de blancs de poulet et légumes grillés, accompagné d’une réduction de vinaigre balsamique de Modène IGP.

’O Baccalotto — 22,00

Morue traditionnelle poêlée, tomates cerises, olives noires, câpres, croûtons et persil.

’O Bufalotto — 24,50

Viande de buffle de la Campanie, découpée en tranches, roquette, copeaux de fromage, Caciocavallo Podolico de montagne 🍷.

la lavagna del pescatore

Un choix de recettes de fruits de mer traditionnels, préparés avec du poisson tous les jours, selon la disponibilité du marché.



pizza

LE TRADITIONELLES

Marinara — 11,00

Tomate, ail, origan et basilic.

Margherita — 12,50

Tomate, mozzarella, Grana Padano et basilic.

Napoletana — 13,00

Tomate, mozzarella, anchois marinés à l’huile et olives noires.

Cavese — 13,50

Fromage provola fumé, croquettes de pommes de terre “sel et poivre”, jambon cuit artisanal fumé “Il Gigante” produit par Capitelli, Grana Padano et basilic.

Verduretta — 13,00

Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et Grana Padano.

Massese — 13,00

Tomate, mozzarella, saucisson piquant et basilic.

Corbarella — 13,50

Mozzarella, crème de lait de bufflonne, champignons, jambon cuit artisanal fumé “Il Gigante” produit par Capitelli, Grana Padano et basilic.

Quattro Formaggi — 14,00

4 fromages de Campanie: mozzarella, fromage de brebis de Bagnoli, fromage “bleu” au lait de bufflonne, fromage caciottella de lait de bufflonne, crème et Grana Padano.

La Verace — 14,00

Tomate, mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP, basilic, huile d’olive extra vierge DOP Penisola Sorrentina (Campanie) versée à la minute.

Capricciosa — 14,00

Tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit artisanal fumé “Il Gigante” produit par Capitelli, artichauts et olives noires.

Sant’Agata — 14,50

Calzone à la ricotta de lait de bufflonne, saucisson de Naples, mozzarella, tomate, Grana Padano, poivre.

Ventura — 15,50

Mozzarella, roquette, jambon cru de Parme et copeaux de Grana Padano.

LES PIZZE DE LA SAISON

Neranese — 13,80

Mozzarella, lard “guanciale”, courgettes, ciboulette, fromage de brebis pecorino de Bagnoli (Irpinia), menthe.

Campagnesa — 14,00

Mozzarella de lait de bufflonne fumée, tomates cerises, huile d’olive extra vierge de la Penisola Sorrentina DOP (Campanie), poivre, copeaux de Grana Padano.

LES PIZZE SLOW FOOD

Ferrandina — 12,00

Tomate, ail, tomates cerises, câpres, anchois à l’huile d’olive, olives de Ferrandina cuites au four 🍷.

Spuncilla — 14,00

Marinara aux petites tomates “Piennolo del Vesuvio” 🍷, origan, ail, huile d’olive de la Penisola Sorrentina DOP (Campanie) versée à la minute.

Sommese — 15,00

Mozzarella, morue traditionnelle, petits poivrons “papacelle” de Naples 🍷 poelés, olives noires, câpres.

LES PIZZE GOURMET

Battipagliese — 14,00

Mozzarella, sauce de petites tomates jaunes de Battipaglia (Campanie), copeaux de Grana Padano, poivre, basilic.

Cottarella — 15,00

Mozzarella, jambon cuit artisanal fumé “Il Gigante” produit par Capitelli, Grana Padano, poivre.

Capuana — 15,50

Mozzarella, roquette, bresaola de buffle de Caserte (Campanie), huile d’olive extra vierge au citron de Sorrente IGP, copeaux de Grana Padano.

Burratona — 16,00

Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, basilic frais.

**LES PIZZE GOURMET
SERVIES SUR PLANCHE**

Fru Fru — 14,50

Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, basilic frais.

Pomodorosa — 14,50

Le parfum de 4 tomates: sauce de petites tomates jaunes de Battipaglia, tomates San Marzano, Petites tomates du “Piennolo del Vesuvio” 🍷, tomates cerises, mozzarella, roquette, copeaux de Grana Padano.

LES FRITES

’Mbuttunata — 12,50

Mozzarella, tomate et basilic.

Vos conseils nous sont PRÉCIEUX. Envoyez vos commentaires à propos de notre menu, cuisine, restaurant et service à dicitancell@rossopomodoro.it (la traduction française de “dicitancell” est faites-le nous savoir)

🍷 Le projet SLOW FOOD défend les produits rares qui risquent l’extinction, et vise à préserver les productions locales et les savoirs-faire traditionnels. Rossopomodoro est sensible à ces valeurs et les défend.

Nous ne pouvons pas garantir l’absence de traces de noix ou d’autres allergènes dans les plats de notre menu, nous vous prions donc de faire part à votre serveur de vos éventuelles intolérances alimentaires.

Suppléments : 2,00€/3,50€/5,00€.



ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

dolci

'O 'Mericano — 5,00

Cheese-cake à la ricotta de lait de bufflonne avec une compote d'oranges, miettes de biscuits au chocolat et copeaux de chocolat noir.

Calde Calde — 5,00

Deux zeppole calde (beignets chauds) avec du Nutella et du sucre vanillé, accompagnés de crème chantilly.

Caprese bianca — 5,00

Tarte aux amandes typique de la Côte Amalfitaine au chocolat blanc et à l'huile d'olive extra vierge, avec un glaçage au citron et un coulis aux fruits des bois.

Bebè — 6,00

Tiramisù au Nutella et au café, crème Chantilly et biscuits savoyards.

Delizia al Limone — 6,00

Le délice classique de la Côte Amalfitaine, génoise, crème au citron et crème chantilly.

Babà sone — 6,00

Le baba napolitain classique avec de la crème anglaise et un coulis de fraises.

gelati

Pasticciotta — 6,50

D'après le "pasticciotto à la cerise" classique, coupe de glace à la crème avec des miettes de pâte sablée et des cerises amarena Fabbri.

frutta

Coupe d'ananas — 5,50

Coupe de melon blanc — 4,50

Coupe de fruits de saison

En fonction de la disponibilité du marché et du produit

spumanti

Rosé di Aglianico — 20,00

Masseria Frattasi

Prestige Blanc Falanghina — 20,00

Masseria Frattasi

Prosecco Vado di Biadene — 20,00

DOCG

caffè

'O Caffè — 2,00

Café expresso à la napolitaine

Bufacchiotto — 3,00

Café à la crème au lait de bufflonne, chantilly et cacao

Nutellaccio — 3,00

Café au Nutella, chantilly et cacao

Nocciolotto — 3,00

Café à la crème de noisette, chantilly et cacao

liquorini

INFUSI — 3,00

Limoncello

produit avec des citrons IGP de Sorrento

Liquirizia

produit avec des racines de pure réglisse

Nocino

issu du travail traditionnel des noix vertes

CREME — 3,50

Crème de citron

Crème de chocolat

ACQUEVITI — 4,50

Melannurca de distillat sur la paille

Falernum Elixir distillat de vin amarascato

GRAPPE — 5,00

Aglianico "aromatique"

Fiano en barrique "délicat"

vino dolce

Moscato Passito Beneventano IGT — verre 5,00

Masseria Frattasi



Nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces de noix ou d'autres allergènes dans les plats de notre menu, nous vous prions donc de faire part à votre serveur de vos éventuelles intolérances alimentaires.

Suppléments : 2,00€/3,50€/5,00€.