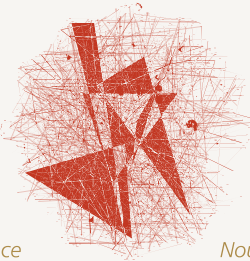




ROSSO ROMA DORO





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.

antipasti

'A Bruschetta — 5,00

Deux tartines de pain grillé garnies de tomates cerises, basilic, aillet et origan.

'A Montanara — 9,00

Pizza frite à la sauce tomate, au fromage de brebis et au basilic

'A Tiellina — 10,50

Friture napolitaine : beignets aux algues de la mer et chaussons « panzarotti » de pommes de terre.

🍷 'A Parmigiana — 10,50

Gratin classique aux aubergines et à la sauce tomate napolitaine, fromage fumé provola et basilic.

'A Cozzechella — 11,00

Moules marinières, tomates, piment, croûtons et persil.

🍷 'O Fritt' e pesc — 12,00

Friture mixte de calamars, morue traditionnelle, champignons frais et crème de câpres.

mozzarella

🍷 'A Cicciotta — 9,00

Ricotta au lait de bufflonne sel et poivre, grattons napolitains sur du pain chaud grillé

'A Burratina — 12,50

Fromage burrata classique servi avec de la roquette, des tomates cerises et du basilic.

'A Mozzarella — 15,00

Mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP de 230 g accompagnée de salade et d'un carpaccio d'aubergines grillées avec de l'huile d'olive extra vierge

insalate

toutes nos salades sont déjà accompagnées d'une sauce ou d'huile d'olive extra vierge et de sel

Verdummara — 9,50

Salade mixte, haricots blancs d'Acerra, maïs, tomates cerises, carottes, pommes de terre et olives vertes.

Rossopomodoro — 12,00

Salade mixte, roquette, tomates, aubergines grillées, fromage caciottella au lait de bufflonne, œuf cuit dur et olives noires.

Prosciuttella — 12,00

Salade mixte, roquette, mozzarella, dés de jambon de Parme à l'huile d'olive, tomates, olives noires et croûtons.

Cesarona — 12,50

Salade mixte, roquette, lard croquant, blanc de poulet grillé, copeaux de fromage grana, sauce au fromage grana, Olives Noires de Ferrandina cuites au four 🍷 et croûtons.

Tonnarella — 12,50

Salade mixte, roquettes, pommes de terre vapeur, filets de thon à l'huile, Haricots blancs Dente di Morto d'Acerra 🍷, tomates, olives vertes et tartine fresellina complète.

la lavagna del pescatore

Chaque jour, un choix de recettes délicieuses à base de poisson. Moules, palourdes, bars, dorades, homards, turbots et autres spécialités selon l'arrivée quotidien du marché.

pasta

LES CLASSIQUES

'O Spaghetto — 12,00

Spaghettis frais étirés dans des moules en bronze aux tomates cerises fraîches, huile d'olive extra vierge Colline Salernitane DOP et basilic.

🍷 'O Fusillaccio — 12,50

âtes fraîches *Gragnanesi* étirées dans des moules en bronze à la sauce tomate classique napolitaine, ricotta au lait de bufflonne, fromage grana et basilic

'O Gnocco — 13,00

Gnocchis de pommes de terre aux tomates cerises fraîches, fromage fumé provola, fromage grana et basilic.

NOS RECETTES

🍷 'O Paccarettino — 13,50

Pâtes fraîches accompagnées de crème de ricotta au lait de bufflonne, saucisse et brocolis napolitains, fromage grana et basilic

🍷 'A Castagna — 13,50

« Scialatielli », pâtes artisanales napolitaines, avec du lard, des cèpes, des marrons, du poivre et du fromage grana

'A Carbonetta — 13,50

Spaghettis frais à la carbonara de la mer étirés dans des moules en bronze avec du lard, des crevettes, de l'œuf, du fromage de brebis pecorino bagnolese et du persil.

Ravioli — 13,50

Raviolis frais farcis à la ricotta au lait de bufflonne, velouté de tomate, beurre au lait de bufflonne, copeaux de fromage caciocavallo podolico et basilic.

Frutti di Mare — 16,50

Pâtes fraîches aux fruits de mer avec des tomates cerises et du persil.

la padella e la brace

🍷 'A Sasiccia — 14,50

Morceaux de saucisse de porc « découpée au couteau » et brocolis napolitains sautés avec de l'ail, de l'huile et du piment

'A Pullastra — 16,50

Millefeuille de blanc de poulet et légumes grillés avec une réduction de vinaigre balsamique de Modène IGP.

🍷 'A Straniera — 23,50

Fines tranches de filet de bœuf grillé accompagnées de graines de sésame, sauté de cèpes et copeaux de fromage caciocavallo podolico

'A Meglia — 23,00

Filet de bœuf grillé avec du beurre au lait de bufflonne aux herbes aromatiques et des frites au poivre

'O Bisteccone — 26,00

Steak de bœuf grillé de 600 g avec de la salade et des pommes de terre rustiques

pizza

TRADITIONNELLES

Marinara — 11,00

Tomate, ail, origan et basilic.

Margherita — 12,50

Tomate, mozzarella, fromage grana et basilic..

Napoletana — 13,00

Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives noires.

Cavese — 13,50

Fromage fumé provola, croquettes de pommes de terre « sel et poivre », jambon cuit artisanal fumé « Il Gigante » de Capitelli, fromage grana et basilic.

Verduretta — 13,00

Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, fromage grana.

Massese — 13,00

Tomate, mozzarella, saucisson piquant et basilic.

Corbarella — 13,50

Mozzarella, crème au lait de bufflonne, champignons, jambon cuit artisanal fumé « Il Gigante » de Capitelli, fromage grana et basilic.

Quattro Formaggi — 14,00

4 fromages de Campanie : mozzarella, fromage de brebis pecorino bagnolese, fromage erborinato au lait de bufflonne, fromage caciottella au lait de bufflonne, crème fraîche, fromage grana.

La Verace — 14,00

Tomate, mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP, basilic et huile d'olive extra vierge Penisola Sorrentina DOP versée après cuisson.

Capricciosa — 14,00

Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit artisanal fumé « Il Gigante » de Capitelli, artichauts et olives noires.

🍷 Carmelo — 15,00

Fromage fumé provola, saucisse napolitaine et brocolis napolitains sautés à l'ail, l'huile et au piment

Sant'Agata — 14,50

Calzone à la ricotta au lait de bufflonne, saucisson Napoli, mozzarella, tomate, fromage grana et poivre.

Ventura — 15,50

Mozzarella, roquette, jambon cru de Parme et copeaux de fromage grana.

LES SAISONNIÈRES

🍷 Angrisella — 13,50

Fromage fumé provola, scarole, olives noires, câpres, pignons et copeaux de fromage de brebis pecorino bagnolese

🍷 Baianese — 14,00

Fondue de mozzarella au lait de bufflonne, mozzarella, crème de cèpes et truffe, basilic

🍷 Montoresa — 14,50

Mozzarella, tomates cerises, saucisse napolitaine, cèpes* persillés et fromage grana

LES PRESIDIO SLOW FOOD

Ferrandina — 12,00

Tomate, aillet, tomates cerises, câpres, anchois à l'huile et Olives Noires de Ferrandina cuites au four 🍷.

🍷 Mariglianella — 14,00

Mozzarella, saucisse napolitaine et ratatouille de poivrons napolitains 🍷 sautés avec des olives noires et des câpres

'A DOP — 15,00

Filets de Tomates Anciennes de Naples 🍷, mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP, huile d'olive extra vierge Penisola Sorrentina DOP, basilic et copeaux de fromage Caciocavallo Podolico 🍷

LES GOURMETS

Battipagliese — 14,00

Mozzarella, sauce aux petites tomates jaunes de Battipaglia, copeaux de fromage grana, poivre noir et basilic.

Caianella — 15,50

Fromage fumé provola, ricotta au lait de bufflonne et poivre avec de la roquette, bresaola de buffle de Caserte, noisettes crues, copeaux de fromage grana avec de l'huile d'olive extra vierge au cédrat.

Burratona — 16,00

Fromage burrata, tomates cerises, jambon de Parme, basilic.

LES « PLUS SAVOUREUSES » À LA PLANCHE

Fru Fru — 14,50

Trois saveurs de saison : Margherita classique ricotta au lait de bufflonne et saucisson Napoli ; jambon cru de Parme, roquette et copeaux de fromage grana.

Pomodorosa — 14,50

Le parfum de 4 tomates : sauce aux petites tomates jaunes et mozzarella ; Marinara avec des Tomates cerises du Piennolo del Vesuvio 🍷 ; anciennes tomates de Naples 🍷 mozzarella, tomates séchées, fromage de brebis pecorino bagnolese.

'A Cozza— 15,00

Tomate, tomates cerises, moules fraîches, aillet, basilic et origan

'A Pescatora— 16,50

Sauce aux fruits de mer à base de calamars, crevettes, pieuvre, moules, palourdes, piment et persil

PIZZAS FRITES ET PAGNOTTIELLI

'Mbuttunata — 12,50

Mozzarella, tomate et basilic.

Scugnizzo — 14,00

Saltimbocca croquant classique avec de la mozzarella et du jambon de Parme

🌟 Si vous voyez la feuille... c'est une nouvelle saison ! Pour déguster nos plats de saison, il vous suffit de choisir l'un de nos plats marqués par un feuille.

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€.



PIZZA

L'autentica pizza napoletana verace, impastata solo con farina 00, lievitata naturalmente per oltre 24 ore e cotta nel nostro forno d'oro a legna con piano in "biscotto" di Sorrento.

pasta

Storia, qualità e eccellenza racchiuse in una selezione di paste prodotte artigianalmente e trafilate al bronzo, per riscoprire i sapori della cucina campana.

mozzarella

Portiamo a tavola l'inimitabile mozzarella di bufala campana DOP che arriva fresca e gustosa ogni giorno da produzioni campane, certificate e garantite.

olio extravergine d'oliva

Un'eccellenza prodotta artigianalmente nei frantoi di produttori selezionati del Cilento e della penisola sorrentina con le migliori olive della Campania.

antipasti

'A Bruschetta — 5,00

Due fette di pane alla brace con pomodori, basilico, aglio e origano.

'A Montanara — 9,00

Pizza frita con salsa di pomodoro, pecorino e basilico.

'A Tiellina — 10,50

Fritto partenopeo: paste cresciute con alghe di mare e "panzarotti" di patate.

'A Parmigiana — 10,50

Classica parmigiana di melanzane al ragù napoletano, provola affumicata e basilico.

'A Cozzechella — 11,00

Zuppetta di cozze alla marinara, pomodoro, peperoncino, crostini di pane e prezzemolo.

'O Fritt' e pesc — 12,00

Fritto misto di calamari, baccalà tradizionale, funghi freschi e cremosa di capperi.

mozzarella

'A Ciccietta — 9,00

Ricotta di bufala sale e pepe, ciccioli napoletani su pane caldo bruschettato

'A Burratina — 12,50

Classica burrata servita con rucola, pomodorini e basilico.

'A Mozzarella — 15,00

Mozzarella di bufala campana DOP da 230 gr con insalatina e carpaccio di melanzane alla brace olio extravergine di oliva

insalate

tutte le nostre insalate sono già condite con dressing o olio extra vergine di oliva e sale

Verdummara — 9,50

Insalata mista, fagioli tondini di Acerra, mais, pomodori, carote, patate e olive verdi.

Rossopomodoro — 12,00

Insalata mista, rucola, pomodori, melanzane alla griglia, caciottella di bufala, uovo sodo e olive nere.

Prosciuttella — 12,00

Insalata mista, rucola, mozzarella, cubetti di prosciutto di Parma all'olio d'oliva, pomodori, olive nere e crostini.

Cesarona — 12,50

Insalata mista, rucola, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, dressing al grana, Olive Nere di Ferrandina Infornate e crostini.

Tonnarella — 12,50

Insalata mista, rucola, patate lesse, filettini di tonno in olio, Fagiolo Dente di Morto di Acerra, pomodori, olive verdi e fresellina integrale.

la lavagna del pescatore

Ogni giorno trovate tante prelibate ricette di pesce. Cozze, vongole, spigole, orate, astici, rombi e altre specialità secondo la quotidiana disponibilità del mercato.

pasta

LE CLASSICHE

'O Spaghetto — 12,00

Spaghetti freschi trafilati al bronzo con pomodorini freschi, olio extra vergine di oliva Colline Salernitane DOP e basilico.

'O Fusillaccio — 12,50

Fusilli freschi gragnanesi trafilati al bronzo con ragù classico napoletano, ricotta di bufala, grana e basilico

'O Gnocco — 13,00

Gnocchi di patate con pomodorini freschi, provola affumicata, grana e basilico.

LE NOSTRE RICETTE

'O Paccarettino — 13,50

Paccheri freschi con crema di ricotta di bufala, salsiccia e friarielli napoletani, grana e basilico

'A Castagna — 13,50

"Scialatielli", pasta artigianale napoletana, con pancetta, funghi porcini, castagne, pepe e grana

'A Carbonetta — 13,50

Spaghetti alla chitarra freschi trafilati al bronzo alla carbonara di mare con pancetta, gamberetti, uova, pecorino bagnolese e prezzemolo.

Ravioli — 13,50

Ravioli freschi ripieni di ricotta di bufala, vellutata di pomodoro, burro di bufala, scaglie di caciocavallo podolico e basilico.

Frutti di Mare — 16,50

Paccheri freschi ai frutti di mare con pomodorini e prezzemolo.

la padella e la brace

'A Sasiccia — 14,50

Bocconcini di salsiccia di maiale "a punta di coltello" e friarielli napoletani saltati con aglio, olio e peperoncino

'A Pullastra — 16,50

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

'A Straniera — 23,50

Tagliata di filetto di manzo alla brace con semi di sesamo, soute di funghi porcini e scaglie di caciocavallo podolico

'A Meglia — 23,00

Filetto di manzo alla brace con burro di bufala alle erbe aromatiche e torretta di patate fritte al pepe

'O Bisteccone — 26,00

Bisteccona di manzo alla brace gr 600 con insalatina e patate rustiche

pizza

TRADIZIONALI

Marinara — 11,00

Pomodoro, aglio, origano e basilico.

Margherita — 12,50

Pomodoro, mozzarella, grana e basilico.

Napoletana — 13,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe in olio, olive nere.

Cavese — 13,50

Provola affumicata, croché di patate "sale e pepe", prosciutto cotto artigianale affumicato "Il Gigante" di Capitelli, grana e basilico.

Verduretta — 13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, grana.

Massese — 13,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico.

Corbarella — 13,50

Mozzarella, crema di latte di bufala, funghi champignons, prosciutto cotto artigianale affumicato "Il Gigante" di Capitelli, grana e basilico.

Quattro Formaggi — 14,00

4 formaggi Campani: mozzarella, pecorino bagnolese, erborinato di bufala, caciottella di bufala, panna, grana.

La Verace — 14,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio extra vergine di oliva Penisola Sorrentina DOP a crudo.

Capricciosa — 14,00

Pomodoro, mozzarella, funghi champingons, prosciutto cotto artigianale affumicato "Il Gigante" di Capitelli, carciofi e olive nere.

' Carmelo — 15,00

Provola affumicata, salsiccia napoletana e friarielli napoletani saltati "aglio, olio e peperoncino"

Sant'Agata — 14,50

Calzone con ricottina di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro, grana e pepe.

Ventura — 15,50

Mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma e scaglie di grana.

LE STAGIONALI

' Angrisella — 13,50

Provola affumicata, scarole, olive nere, capperi, pinoli e scaglie di pecorino bagnolese

' Baianese — 14,00

Fonduta di mozzarella di bufala, mozzarella, crema di porcini e tartufo, basilico

' Montoresa — 14,50

Mozzarella, pomodorini, salsiccia napoletana, funghi porcini* trifolati e grana

LE PRESIDIO SLOW FOOD

Ferrandina — 12,00

Pomodoro, aglio, pomodorini, capperi, acciughe sott'olio e Olive Nere di Ferrandina Infornate.

' Mariglianella — 14,00

Mozzarella, salsiccia napoletana e caponatina di "papaccelle napoletane" saltate con olive nere e capperi.

'A DOP — 15,00

Filetti di Antichi Pomodori di Napoli, mozzarella di bufala campana DOP, EVO Penisola Sorrentina DOP, basilico e scaglie di Caciocavallo Podolico.

LE GOURMET

Battipagliese — 14,00

Mozzarella, salsa di pomodorini datterini gialli di Battipaglia, scaglie di grana, pepe nero e basilico.

Caianella — 15,50

Provola affumicata, ricotta di bufala e pepe con rucola, bresaola di bufalo casertana, nocciole a crudo, scaglie di grana con EVO al cedro

Burratona — 16,00

Burrata, pomodorini, prosciutto di Parma, basilico.

LE "PIÙ GUSTO" A TAGLIERE

Fru Fru — 14,50

Tre gusti della stagione: classica margherita; ricotta di bufala e salame Napoli; prosciutto crudo di Parma rucola e scaglie di grana.

Pomodorosa — 14,50

Il profumo di 4 pomodori: salsa di pomodorini gialli e mozzarella; marinara con Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, con antico pomodoro di Napoli; mozzarella, pomodori secchi, pecorino bagnolese

'A Cozza— 15,00

Pomodoro, pomodorini, cozze fresche, aglio, basilico e origano

'A Pescatora— 16,50

Salsa alla pescatora con calamari, gamberetti, polpo, cozze, vongole, peperoncino e prezzemolo

PIZZE FRITTE E PAGNOTTIELLI

'Mbuttunata — 12,50

Mozzarella, pomodoro e basilico.

Scugnizzo — 14,00

Classico saltimbocca croccante con mozzarella, prosciutto di Parma

Se vedi la Foglia...è una nuova stagione! Per gustare le nostre proposte di stagione basta scegliere i piatti contrassegnati con la foglia.

Il tuo consiglio è DORO. Invia i tuoi commenti su menu, cucina, locale e servizio a dicitancell@rossopomodoro.it (La traduzione in italiano di "dicitancell" è ditecelo)
Il progetto Presidi Slow Food tutela i prodotti rari a rischio di estinzione, recuperando materie prime di qualità e salvaguardando tecniche tradizionali: Rossopomodoro è sensibile a questi valori. Non possiamo garantire l'assenza di tracce di noci o altri allergeni nei nostri piatti da menu. Si prega di comunicare al vostro cameriere eventuali allergie alimentari. Supplementi: euro 2,00/3,50/5,00.



ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana



pizza

True Neapolitan pizza, made from 100 % Italian flour, left to rise naturally for 24 hours and baked in our golden wood-burning oven from Sorrento.

pasta

History, quality and excellence brought together in a selection of bronze die homemade pastas to rediscover the flavours of Campania cuisine.

mozzarella

We bring you the unique Campania buffalo mozzarella DOP, a delicious Campania product arriving fresh every day, certified and guaranteed.

extra virgin olive oil

An excellent traditional product from selected olive-presses in Cilento and the Sorrento Peninsula, produced from the finest olives in Campania.

antipasti

‘A Bruschetta — 5,00

Two slices of bruschetta bread with tomatoes, basil, fresh garlic and oregano

‘A Montanara — 9,00

Fried pizza with tomato sauce, Pecorino cheese and basil

‘A Tiellina — 10,50

Neapolitan fritters: fried algae fritters, “Panzarotti” potato pastries

‘A Parmigiana — 10,50

Classic parmigiana of aubergine with Neapolitan ragù sauce, smoked Provola cheese and basil

‘A Cozzechella — 11,00

Marinara mussel soup, with tomato, chilli pepper, bread croutons and parsley

‘O Fritt’ e pesc — 12,00

Variety of fried calamari, traditional salted cod fish, fresh mushrooms and a creamy caper sauce

mozzarella

‘A Cicciotta — 9,00

Buffalo ricotta cheese, salt and pepper, Neapolitan “ciccio” pork lard pieces on warm bruschetta bread

‘A Burratina — 12,50

Traditional Burrata cheese served with rocket, cherry tomatoes and basil

‘A Mozzarella — 15,00

230 g of Campania buffalo mozzarella DOP with salad, thinly sliced grilled aubergines and extra virgin olive oil

insalate

all our salads are served with dressing or dressed with EVO and salt

Verdummara — 9,50

Mixed salad, Acerra pea beans, sweetcorn, tomatoes, carrots, potatoes and green olives

Rossopomodoro — 12,00

Mixed salad, rocket, tomatoes, grilled aubergines, buffalo Caciottella cheese, hard-boiled egg and black olives

Prosciuttella — 12,00

Mixed salad, rocket, mozzarella, pieces of Parma ham in olive oil, tomatoes, black olives and croutons

Cesarona — 12,50

Mixed salad, rocket, crunchy pancetta, grilled chicken breast, shavings of Grana cheese, Grana cheese dressing, baked Ferrandina black olives and croutons

Tonnarella — 12,50

Mixed salad, rocket, boiled potatoes, tuna fillets in oil, Fagiolo Dente di Morto di Acerra, tomatoes, green olives and wholemeal fresellina rusk

la lavagna del pescatore

A variety of delicious fish dishes every day, prepared traditionally or with an innovative twist. Mussels, clams, sea bass, sea bream, lobster, turbot and other specialities depending on the day’s catch.

pasta

CLASSIC

‘O Spaghetto — 12,00

Fresh bronze die spaghetti with fresh cherry tomatoes, Colline Salernitane DOP extra virgin olive oil and basil

‘O Fusillaccio — 12,50

Fresh bronze die fusilli pasta from Gragnano with traditional Neapolitan ragù sauce, buffalo ricotta cheese, Grana cheese and basil

‘O Gnocco — 13,00

Potato gnocchi with fresh cherry tomatoes, smoked Provola cheese, Grana cheese and basil

OUR RECIPES

‘O Paccarettino — 13,50

Fresh paccheri pasta with buffalo ricotta cream, Neapolitan sausage, Neapolitan broccoletti, Grana cheese and basil

‘A Castagna — 13,50

Home-made Neapolitan “scialatielli” pasta with pancetta, porcini mushrooms, chestnuts, pepper and Grana cheese

‘A Carbonetta — 13,50

Fresh bronze die spaghetti alla chitarra seafood carbonara with pancetta, prawns, egg, Pecorino Bagnolese cheese and parsley

Ravioli — 13,50

Fresh ravioli stuffed with buffalo ricotta, velvety tomato sauce, buffalo butter, shavings of Caciocavallo Podolico cheese and basil

Frutti di Mare — 16,50

Fresh paccheri pasta with seafood, cherry tomatoes and parsley

la padella e la brace

‘A Sasiccia — 14,50

Bites of hand cut pork sausage and Neapolitan broccoletti sautéed in garlic, oil and chilli

‘A Pullastra — 16,50

Millefeuille of chicken breast and grilled vegetables with reduced Balsamic Vinegar of Modena IGP

‘A Straniera — 23,50

Grilled beef fillet, with sesame seeds, sautéed porcini mushrooms and shavings of Caciocavallo Podolico cheese

‘A Meglia — 23,00

Grilled beef fillet with buffalo butter and aromatic herbs, a tower of chips served with pepper

‘O Bisteccone — 26,00

600 g of grilled beef steak with salad and rustic potatoes

pizza

TRADITIONAL

Marinara — 11,00

Tomato sauce, garlic, oregano and basil

Margherita — 12,50

Tomato sauce, mozzarella, Grana cheese and basil

Napoletana — 13,00

Tomato sauce, mozzarella, anchovies in oil and black olives

Cavese — 13,50

Smoked Provola cheese, potato croquettes with salt and pepper, traditional “Il Gigante” smoked cooked ham by Capitelli, Grana cheese and basil

Verduretta — 13,00

Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, Grana cheese

Massese — 13,00

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and basil

Corbarella — 13,50

Mozzarella, buffalo milk cream, champignon mushrooms, traditional “Il Gigante” smoked cooked ham by Capitelli, Grana cheese and basil

Quattro Formaggi — 14,00

4 cheeses from Campania: mozzarella, Pecorino Bagnolese, buffalo Erborinato, buffalo Caciottina, cream and Grana cheese

La Verace — 14,00

Tomato sauce, Campania buffalo mozzarella DOP, basil and Penisola Sorrentina DOP extra virgin olive oil (added after baking)

Capricciosa — 14,00

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, traditional “Il Gigante” smoked cooked ham by Capitelli, artichokes and black olives

‘Carmelo — 15,00

Smoked Provola cheese, Neapolitan sausage and Neapolitan broccoletti sautéed in garlic, oil and chilli

Sant’Agata — 14,50

Calzone with buffalo Ricottina cheese, Neapolitan salami, mozzarella, tomato sauce, Grana cheese and pepper

Ventura — 15,50

Mozzarella, rocket, cured Parma ham and shavings of Grana cheese

SEASONAL

‘Angrisella — 13,50

Smoked Provola cheese, endives, black olives, capers, pine nuts and shavings of Pecorino Bagnolese cheese

‘Baianese — 14,00

Buffalo mozzarella fondue, mozzarella, cream of porcini and tartufo mushrooms and basil

‘Montoresa — 14,50

Mozzarella, cherry tomatoes, Neapolitan sausage, porcini mushrooms* cooked in oil with parsley and garlic, and Grana cheese

SLOW FOOD PRESIDIA

Ferrandina — 12,00

Tomato sauce, fresh garlic, cherry tomatoes, capers, anchovies in oil and baked Ferrandina black olives

‘Mariglianella — 14,00

Mozzarella, Neapolitan sausage, “Neapolitan papaccelle” peppers, sautéed with black olives and capers

‘A DOP — 15,00

Threads of traditional Neapolitan tomatoes Campania buffalo mozzarella DOP, Penisola Sorrentina extra virgin olive oil DOP, basil and shavings of Caciocavallo Podolico cheese

GOURMET

Battipagliese — 14,00

Mozzarella, yellow Battipaglia date tomato sauce, shavings of Grana cheese, black pepper and basil

Caianella — 15,50

Smoked Provola cheese, buffalo ricotta cheese and pepper with rocket, Caserta bresaola buffalo meat, raw hazelnuts, shavings of Grana cheese with citron flavoured extra virgin olive oil

Burratona — 16,00

Burrata cheese, cherry tomatoes, Parma ham and basil

THE “TASTIEST” SLICES

Fru Fru — 14,50

Three seasons: classic margherita; buffalo ricotta and Neapolitan salami; cured Parma ham, rocket and shavings of Grana cheese.

Pomodorosa — 14,50

Four-tomato flavours: yellow cherry tomato sauce and mozzarella; Pomodorino del Piennolo del Vesuvio marinara sauce; traditional Neapolitan tomatoes; mozzarella, dried tomatoes, and Pecorino Bagnolese cheese

‘A Cozza— 15,00

Tomato sauce, cherry tomatoes, fresh mussels, fresh garlic, basil and oregano

‘A Pescatora— 16,50

Fisherman’s sauce with calamari, prawns, octopus, mussels, clams, chilli and parsley

FRIED PIZZAS AND PAGNOTTIELLI

‘Mbuttunata — 12,50

Mozzarella, tomato and basil

Scugnizzo — 14,00

Traditional crunch saltimbocca with mozzarella and Parma ham



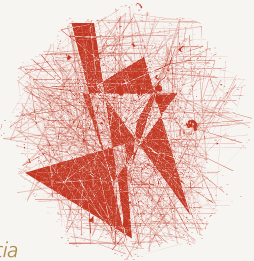
ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

When you see the Leaf... it’s a new season! To taste our seasonal dishes simply choose the ones with the Leaf.

Your feedback is PRICELESS. Tell us what you think about our menus, cuisine, premises and service and send it to dicitancell@rossopomodoro.it (The English translation of “dicitancell” is “tell us about it”)

The Presidio Slow Food project protects rare products in danger of extinction by selecting quality raw materials and saving traditional techniques: Rossopomodoro supports these values.

We cannot guarantee the absence of nut traces or other allergens in our menu items, please let your waiter know of any food allergies. Extras charges euro 2.00/3.50/5.00.



pizza

La auténtica y verdadera pizza napolitana, amasada únicamente con harina 00, fermentada de manera natural durante más de 24 horas y cocida en nuestro mejor horno de leña con ladrillos refractarios de Sorrento.

pasta

Historia, calidad y excelencia en una selección de pastas elaboradas de manera artesanal y trefiladas en bronce, para volver a descubrir los sabores de la cocina de la Campania.

mozzarella

Servimos la inimitable mozzarella de búfala de la Campania DOP que cada día nos llega fresca y llena de sabor desde las queserías de la región, certificadas y garantizadas.

olio extravergine d’oliva

Una excelencia gastronómica elaborada de manera artesanal en las almazaras de productores seleccionados de la región de Cilento y de la península de Sorrento con las mejores aceitunas de la Campania.

antipasti

‘A Bruschetta — 5,00

Dos rodajas de pan tostado con tomate, albahaca, ajo y orégano.

‘A Montanara — 9,00

Pizza frita con salsa de tomate, queso pecorino y albahaca

‘A Tiellina — 10,50

Surtido de fritura napolitano: buñuelos con algas marinas y empanadas fritas de patata.

🍷 ‘A Parmigiana — 10,50

Clásica parmigiana de berenjenas con ragú napolitano, queso provola ahumado y albahaca.

‘A Cozzechella — 11,00

Sopa de mejillones a la marinera, tomate, guindilla, picatostes de pan y perejil.

🍷 ‘O Fritt’ e pesc — 12,00

Surtido de fritura de calamares, bacalao tradicional, setas frescas y crema de alcaparras.

mozzarella

🍷 ‘A Cicciotta — 9,00

Queso ricotta de búfala, sal y pimienta, chicharrones napolitanos sobre pan caliente tostado.

‘A Burratina — 12,50

Clásica burrata (mozzarella fresca) servida con rúcula, tomates cherry y albahaca.

‘A Mozzarella — 15,00

Mozzarella de búfala de la Campania DOP de 230 g con ensalada y carpaccio de berenjena asada con aceite de oliva virgen extra.

insalate

todas nuestras ensaladas se condimentan con aliño o con aceite de oliva virgen extra y sal

Verdummara — 9,50

Ensalada mixta, judías redondas de Acerra, maíz, tomate, zanahoria, patata y aceitunas verdes.

Rossopomodoro — 12,00

Ensalada mixta, rúcula, tomate, berenjena asada, queso caciottella de búfala, huevo duro y aceitunas negras.

Prosciuttella — 12,00

Ensalada mixta, rúcula, mozzarella, dados de jamón de Parma en aceite de oliva, tomate, aceitunas negras y picatostes.

Cesarona — 12,50

Ensalada mixta, rúcula, panceta crujiente, pechuga de pollo a la parrilla, virutas de queso grana, aliño de queso grana, aceitunas negras de Ferrandina cocidas al horno y picatostes.

Tonnarella — 12,50

Ensalada mixta, rúcula, patatas hervidas, filetes de atún en aceite, judías "dente di morto" de Acerra🍷, tomate, aceitunas verdes y fresellina (pan abizcochado) integral.

la lavagna del pescatore

Cada día puede encontrar numerosas recetas de pescado. Mejillones, almejas, lubinas, doradas, bogavantes, rodaballos y otras especialidades en función de la disponibilidad diaria del mercado.

pasta

LAS CLÁSICAS

‘O Spaghetti — 12,00

Espaguetis frescos trefilados en bronce con tomates cherry frescos, aceite virgen extra de oliva DOP Colline Salernitane y albahaca.

🍷 ‘O Fusillaccio — 12,50

Fusilli frescos de Gragnano trefilados en bronce con ragú clásico napolitano, queso ricotta de búfala, queso grana y albahaca.

‘O Gnocco — 13,00

Ñoquis de patata con tomates cherry frescos, queso provola ahumado, queso grana y albahaca.

NUESTRAS RECETAS

🍷 ‘O Paccarettino — 13,50

Paccheri frescos con crema de ricotta de búfala, salchicha, grelos napolitanos, queso grana y albahaca.

🍷 ‘A Castagna — 13,50

"Scialatielli", pasta artesanal napolitana con panceta, boletus, castañas, pimienta y queso grana.

‘A Carbonetta — 13,50

Espaguetis "alla chitarra" frescos trefilados en bronce a la carbonara marinera con panceta, gambas, huevo, queso pecorino bagnolese y perejil.

Ravioli — 13,50

Raviolis frescos rellenos de ricotta de búfala, crema de tomate, mantequilla de búfala, virutas de Caciocavallo Podolico y albahaca.

Frutti di Mare — 16,50

Paccheri frescos con marisco, tomates cherry y perejil.

la padella e la brace

🍷 ‘A Sasiccia — 14,50

Trocitos de salchicha de cerdo picada con cuchillo y grelos napolitanos salteados con ajo, aceite y guindilla.

‘A Pullastra — 16,50

Milhojas de pechuga de pollo y verduras a la brasa con reducción de vinagre balsámico de Módena IGP.

🍷 ‘A Straniera — 23,50

Filete de buey a la parilla con semillas de sésamo, salteado de boletus y virutas de Caciocavallo Podolico.

‘A Meglia — 23,00

Filete de buey a la parrilla con mantequilla de búfala con hierbas aromáticas y castillo de patatas fritas con pimienta.

‘O Bisteccone — 26,00

Bistec de buey a la parrilla de 600 gramos con ensalada y patatas rústicas.

pizza

TRADICIONALES

Marinara — 11,00

Tomate, ajo, orégano y albahaca.

Margherita — 12,50

Tomate, mozzarella, queso grana y albahaca.

Napoletana — 13,00

Tomate, mozzarella, anchoas en aceite y aceitunas negras.

Cavese — 13,50

Queso provola ahumado, croquetas de patata con sal y pimienta, jamón cocido artesanal ahumado “Il Gigante” de Capitelli, queso grana y albahaca.

Verduretta — 13,00

Tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, pimienta y queso grana.

Massese — 13,00

Tomate, mozzarella, salami picante y albahaca.

Corbarella — 13,50

Mozzarella, crema de leche de búfala, champiñones, jamón cocido artesanal ahumado “Il Gigante” de Capitelli, queso grana y albahaca.

Quattro Formaggi — 14,00

4 quesos de la Campania: mozzarella, queso pecorino bagnolese, queso azul de búfala, queso caciottella de búfala, nata y queso grana.

La Verace — 14,00

Tomate, mozzarella de búfala de la Campania DOP, albahaca y aceite virgen extra de oliva Penisola Sorrentina DOP en crudo.

Capricciosa — 14,00

Tomate, mozzarella, champiñones, jamón cocido artesanal ahumado “Il Gigante” de Capitelli, alcachofas y aceitunas negras.

🍷 Carmelo — 15,00

Queso provola ahumado, salchicha napolitana y grelos napolitanos salteados con ajo, aceite y guindilla.

Sant’Agata — 14,50

Calzone con ricotta de búfala, salami napolitano, mozzarella, tomate, queso grana y pimienta.

Ventura — 15,50

Mozzarella, rúcula, jamón de Parma y virutas de queso grana.

LAS DE TEMPORADA

🍷 Angrisella — 13,50

Queso provola ahumado, escarola, aceitunas negras, alcaparras, piñones y virutas de queso pecorino bagnolese.

🍷 Baianese — 14,00

Fonduta de mozzarella de búfala, mozzarella, crema de boletus, trufa y albahaca.

🍷 Montoresa — 14,50

Mozzarella, tomates cherry, salchicha napolitana, boletus* trifolati y queso grana.

LAS PRESIDIO SLOW FOOD

Ferrandina — 12,00

Tomate, ajo, tomates cherry, alcaparras, anchoas en aceite y Aceitunas Negras de Ferrandina 🍷 cocidas al horno.

🍷 Mariglianella — 14,00

Mozzarella, salchicha napolitana y caponatina de "papacelle napoletane" 🍷 salteadas con aceitunas negras y alcaparras.

‘A DOP — 15,00

Rodajas de tomates Antichi de Nápoles 🍷, mozzarella de búfala de la Campania DOP, EVO Penisola Sorrentina DOP, albahaca y virutas de Caciocavallo Podolico🍷.

LAS GOURMET

Battipagliese — 14,00

Mozzarella, salsa de tomates cherry pera amarillos de Battipaglia, virutas de queso grana, pimienta negra y albahaca.

Caianella — 15,50

Queso provola ahumado, queso ricotta de búfala y pimienta con rúcula, bresaola de búfalo de Caserta, avellanas crudas, virutas de queso grana con EVO de cedro.

Burratona — 16,00

Burrata, tomates cherry, jamón de Parma y albahaca.

CON MÁS GUSTO A TABLA

Fru Fru — 14,50

Tres sabores de la temporada: clásica Margarita; queso ricotta de búfala y salami napolitano; jamón de Parma, rúcula y virutas de queso grana.

Pomodorosa — 14,50

El aroma de 4 tipos de tomates: salsa de tomate cherry amarillo y mozzarella; marinera con tomates cherry Piennolo del Vesuvio🍷; con tomates Antichi de Nápoles 🍷; mozzarella, tomates secos y queso pecorino bagnolese.

‘A Cozza— 15,00

Tomate, tomates cherry, mejillones frescos, ajo, albahaca y orégano.

‘A Pescatora— 16,50

Salsa a la marinera con calamares, gambas, pulpo, mejillones, almejas, guindilla y perejil.

LA FRITA Y EL PAGNOTTIELLO

‘Mbuttunata — 12,50

Mozzarella, tomate y albahaca

Scugnizzo — 14,00

Clásico saltimbocca crujiente con mozzarella y jamón de Parma



ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana

🍷 Cuando vea la Hoja... ¡es una nueva temporada! Para degustar nuestros platos de temporada sólo tiene que buscar aquellos que llevan la hoja.

🍷 El proyecto Presidi Slow Food protege los productos poco habituales con riesgo de extinción recuperando las materias primas de calidad y preservando las técnicas tradicionales. No podemos garantizar la ausencia de trazas de nueces u otros alérgenos en nuestros platos del menú, por favor, comunique a su camarero las posibles alergias alimentarias.

*Los productos indicados con el asterisco están congelados en origen. Suplementos: 1,00/2,00/2,50 euros.

Su consejo es **DE ORO**. Envíe sus comentarios sobre los menús, la cocina, el local y el servicio a: dicitancell@rossopomodoro.it (La traducción de "dicitancell" es "dínoslo")

dolci

Bianco Magnà— 5,00

Panna cotta aux amandes et son coulis de chocolat, miettes de biscuits amaretti

Calde Calde — 5,00

Deux beignets chauds au Nutella et sucre vanillé.

Caprese — 6,00

Gâteau classique de l'île de Capri avec des amandes, du beurre au lait de bufflonne et du chocolat noir

Bebè — 6,00

Tiramisù au Nutella avec du café, de la crème pâtissière et des biscuits à la cuillère.

Delizia al Limone — 6,00

Délice classique d'Amalfi à base de génoise, crème au citron et chantilly.

Babàsone — 6,00

Baba napolitain classique avec de la chantilly et un coulis de fraises.

Nero Magnà — 6,00

Petit gâteau tiède avec un cœur fondant au chocolat accompagné de glace à la vanille

gelati

Ciocolatino — 6,00

Glace au chocolat avec des marrons, figues sèches et du croquant aux noisettes, arrosée de liqueur de chocolat à l'orange.

frutta

Coupe d'ananas — 5,50

Coupe de melon — 4,50

Coupe de fruits de saison

Selon la disponibilité du marché et du produit

caffè

'O Caffè — 2,00

Café expresso à la napolitaine

Bufacchiotto — 3,00

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

Nutellaccio — 3,00

Café avec du Nutella, chantilly et cacao

liquorini

Infusions — 3,00

Limoncello

avec des citrons IGP de Sorrente

Liquirizia

avec des racines de pure réglisse

Nocino

issu du travail traditionnel des noix vertes

Crèmes — 3,50

Crema di limone

Crema di cioccolato all'arancia

Eau-de-vie — 4,50

Distillat de pommes « melannurca sulla paglia »

Falernum Elixir distillat de vin *amarascato*

Grappa — 5,00

Gragnano en Barrique « douce »

Fiano en Barrique « fine »

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€ .

dolci

Bianco Magnà — 5,00

Panna cotta alle mandorle con salsa di cioccolato e sbriciolata di amaretti

Calde Calde — 5,00

Due calde zeppole con Nutella e zucchero vanigliato.

Caprese — 6,00

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

Bebè — 6,00

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

Delizia al Limone — 6,00

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

Babàsone — 6,00

Classico babà napoletano con panna e salsa di fragole.

Nero Magnà — 6,00

Tiepido tortino dal cuore di cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

gelati

Ciocolatino — 6,00

Gelato al cioccolato con castagne, fichi secchi e croccante di nocciola, affogato con liquore di cioccolato all'arancio.

frutta

Coppa di ananas — 5,50

Coppa di melone — 4,50

Coppa di frutta di stagione

Secondo la disponibilità del mercato e del prodotto

caffè

'O Caffè — 2,00

Caffè espresso alla napoletana

Bufacchiotto — 3,00

Caffè con crema di bufala, panna montata e cacao

Nutellaccio — 3,00

Caffè con Nutella, panna montata e cacao

liquorini

Infusi — 3,00

Limoncello

da limoni IGP di Sorrento

Liquirizia

da radici di pura liquiriza

Nocino

dalla tradizionale lavorazione delle noci verdi

Crema — 3,50

Crema di limone

Crema di cioccolato all'arancia

Acqueviti — 4,50

Distillato di melannurca sulla paglia

Falernum Elixir distillato di vino amarascato

Grappe — 5,00

Gragnano in Barrique "morbida"

Fiano in Barrique "fine"

vino dolce

Moscato Passito Beneventano IGT — bicch. 5,00

Masseria Frattasi



Non possiamo garantire l'assenza di tracce di noci o altri allergeni nei nostri piatti da menu. Si prega di comunicare al vostro cameriere eventuali allergie alimentari.

Supplementi: euro 2,00/3,50/5,00.

dolci

Bianco Magnà— 5,00
Panna cotta with almonds, chocolate sauce and Amaretti biscuit crumbles

Calde Calde — 5,00
Two hot “Zeppola” pastries with Nutella and vanilla sugar

Caprese — 6,00
Traditional cake from the Island of Capri with almonds, buffalo butter and dark chocolate

Bebè — 6,00
Tiramisu with Nutella, Italian coffee, whipped cream and Savoiardi biscuits

Delizia al Limone — 6,00
Traditional Amalfi delight with sponge cake, lemon cream and whipped cream

Babàsone — 6,00
Traditional Neapolitan baba with cream and strawberry sauce

Nero Magnà — 6,00
Warm torte with a dark chocolate centre, served with vanilla ice cream

gelati

Ciocolatino — 6,00
Chocolate ice cream with chestnuts, dried figs and hazelnut crunch, drowned in chocolate orange liqueur

frutta

Pineapple cup — 5,50

Melon cup — 4,50

Seasonal fruit cup
Depending on market availability and the season

caffè

‘O Caffè — 2,00
Neapolitan espresso coffee

Bufacchiotto — 3,00
Coffee with buffalo cream, whipped cream and cocoa

Nutellaccio — 3,00
Coffee with Nutella, whipped cream and cocoa

liquorini

Infusions — 3,00
Limoncello
with IGP Sorrento lemons
Liquirizia
with pure liquorice root
Nocino
with traditionally prepared green walnuts

Creams — 3,50
Lemon cream
Chocolate orange cream

Brandies — 4,50
Distilled from Annurca apples ripened on a bed of straw
Falernum Elixir distilled bitter almond

Grappas — 5,00
Distilled from Annurca apples ripened on a bed of straw
Falernum Elixir distilled bitter almond

vino dolce

Moscato Passito Beneventano IGT — glass 5,00
Masseria Frattasi



We cannot guarantee the absence of nut traces or other allergens in our menu items, please let your waiter know of any food allergies.

*Products with an asterisk are frozen at source. Extra charges: 1.00/2.00/2.50 Euros

dolci

Bianco Magnà— 5,00

Panna cotta de almendras con salsa de chocolate y amaretto desmenuzados.

Calde Calde — 5,00

Dos buñuelos calientes (zeppoline) con crema de avellanas y azúcar vainillada.

Caprese — 6,00

Pastel clásico de la isla de Capri con almendras, mantequilla de búfala y chocolate fondant.

Bebè — 6,00

Tiramisù de crema de avellanas con café, crema chantilly y bizcochos saboyardos.

Delizia al Limone — 6,00

Clásica Delizia de Amalfi con pan de España, crema de limón y nata montada.

Babàsone — 6,00

Clásico Babà napolitano con nata y salsa de fresas.

Nero Magnà — 6,00

Pastel tibio con corazón de chocolate fondant y helado de vainilla.

gelati

Ciocolatino — 6,00

Helado de chocolate con castañas, higos secos y crujiente de avellana, con licor de chocolate con naranja.

frutta

Copa de piña — 5,50

Copa de melón — 4,50

Copa de fruta de temporada

En función de la disponibilidad del mercado y del producto

caffè

‘O Caffè — 2,00

Café espresso a la napolitana

Bufacchiotto — 3,00

Café con crema de leche de búfala, nata montada y cacao

Nutellaccio — 3,00

Café con crema de avellanas, nata montada y cacao

liquorini

Infusiones — 3,00

Limoncello

de limones IGP de Sorrento

Regaliz

de raíces de regaliz puro

Nocino

de la tradicional elaboración de las nueces verdes

Cremas — 3,50

Crema de limón

Crema de chocolate con naranja

Aguardientes — 4,50

Licor de Melannurca sobre paja

Falernum Elixir licor de vino amarascato

Grapas — 5,00

Gragnano en barrica “suave”

Fiano en barrica “fina”

vino dolce

Moscato Passito Beneventano IGT — vaso 5,00

Masseria Frattasi



No podemos garantizar la ausencia de trazas de nueces u otros alérgenos en nuestros platos del menú, por favor, comuníquese a su camarero las posibles alergias alimentarias.

Suplementos: 1,00/2,00/2,50 euros.