

Antipasti

Bruschetta 4,50 *consigliato con Falanghina Campi Flegrei*
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglio, basilico e origano

Frittatina di bucatini 4,50
bucatini con ragù napoletano, fonduta di formaggio, carne, piselli*, mozzarella e grana

Panzarottone 6,50 *consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva*
grande croccché di patate fritto e ripieno di Burrata Golosa di Puglia, mortadella Bologna IGP Rovagnati, pesto e granella di pistacchio

Polpette della nonna 7,00
al ragù napoletano, manzo, pane, grana e basilico

Scamorza, pancetta e rosmarino 7,00
spiedino di scamorza affumicata avvolta in pancetta al forno, pane tostato, rosmarino e zeste di limone

Parmigiana di melanzane 8,50 *consigliato con Aglianico Beneventano*
ragù napoletano, provola affumicata, grana e basilico

La Tiella ~ Tipico fritto napoletano 11,00 *suggerito per 2 persone*
panzarotti salame e provola affumicata, arancini di riso, zepolle alle alghe, scamorza affumicata panata al limone, pepe

Bufala & Co.

Caprese 7,50 *consigliato con Campania Bianco Motum Terrae*
mozzarella di bufala DOP, pomodoro insalatato, olio evo, origano e basilico

Burrata 8,50 *consigliato con Greco di Tufo*
burrata Golosa di Puglia farcita di pesto di pistacchio su sabbia di tarallo napoletano e granella di pistacchio di Bronte dop e rucola

Bufala e pomodori 12,50 *consigliato con Campania Bianco Motum Terrae*
mozzarella di bufala DOP, mix di pomodori, rucola, olio evo DOP Colline Salernitane e origano

mix di pomodori:   

Pasta

Spaghetti pomodorini e basilico 9,00
spaghetti del Pastificio Aieltra di Gragnano, olio evo Colline Salernitane DOP, basilico

Gnocchi di patate alla sorrentina al forno a legna 9,80
con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

Riso patate e provola 11,50 *consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Rosso*
riso Blond Gallo, salsa di patate con tocchetti di prosciutto crudo di Parma, pomodoro cannellino e basilico con provola affumicata, pecorino bagnolese e pepe

Paccheri, salsiccia, crema di friarielli e burrata 11,50
paccheri freschi mantecati con burrata Golosa di Puglia, grana, peperoncino

Carne

Cotoletta "napoletana" 13,50 *consigliato con Motum Terrae Rosso*
lonza di maiale (300 g), panata e frita con rucola, tapenade di pomodori e scaglie di grana

Millefoglie di petto di pollo, pancetta, friarielli, scamorza affumicata 14,50
petto di pollo alla griglia (250g), fonduta di bufala e pancetta croccante

Contorni

Friarielli in padella - **Scarole** olive e capperi - **Patate fritte*** - **Insalatina** mista di stagione



Pizza con impasto tradizionale lievitato 24 ore

Della Tradizione

Marinara 6,00 *consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco*
pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico

Margherita 7,00 *consigliato con Nastro Azzurro Premium Lager*
pomodoro Roma, mozzarella e basilico

5 formaggi 8,50 *consigliato con Prosecco Treviso*
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, cialda di grana e nocchie tostate

Napoletana 7,30 *consigliato con Nastro Azzurro*
pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

Diavola 8,50 *consigliato con Motum Terrae Rosso*
pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico

Cosacca ~ Una delle più antiche pizze di Napoli 7,80 *consigliato con Greco di Tufo*
filetto di pomodoro  Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, e basilico

Capricciosa 8,50 *consigliato con St Benoit*
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere

Bianca cotto e funghi 8,50
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati e basilico

Salsiccia e friarielli 9,00
provola affumicata, salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli napoletani e basilico

Verace ~ margherita extra con bufala DOP 9,00
pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico con, in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Parma e provolone stravecchio 11,50 *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

1 Calzoni

Sant'Agata 8,50
con ricottina di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro e pepe

Casandrinella 9,50
con ricotta di bufala, funghi champignon, mozzarella, grana, prosciutto cotto Rovagnati, basilico

Le Fritte

'Mbutunata 7,50 *consigliato con Nastro Azzurro*
ripiena di mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

Cicciolona 8,50
ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pomodoro, pecorino, basilico e pepe

Impasto 100% Integrale con lievito alla birra Nastro Azzurro

Picciosa 7,50 *consigliato con Grosh Weizen*
pomodoro Roma,  **mozzarisella**,  "salsicetta" vegetale, funghi, carciofini e olive nere

Contadinotta 7,50 *consigliato con Nastro Azzurro*
provola affumicata, friarielli, schiacciata di patate, porcini, champignon e basilico

a richiesta con:  "mozzarella" di riso vegana o mozzarella senza lattosio

Le storiche di Rossopomodoro. Famose nel mondo.

2002 Nocerina 9,00
patata schiacciata, provola affumicata, salame Napoli e pepe nero

2003 Cafuncella 9,00
provola affumicata, pancetta, patate al forno e basilico

2005 Mariglianella 10,50 *consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva*
mozzarella, salamino piccante, filetti di  papaccella napoletana e finocchietto

2006 Baianese 10,50 *consigliato con St Benoit*
crema di funghi tartufati e mozzarella, prosciutto cotto Rovagnati, fonduta di mozzarella di bufala DOP e basilico croccante

2008 Montecalvese 9,00
ripieno aperto con rucola, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e listarelle di pomodori secchi


2009 Scarulella 8,50
provola affumicata, scarole, olive nere, capperi, pinoli e scaglie di pecorino bagnolese

2011 Porcinella 11,50
mozzarella, porcini trifolati, salsiccia napoletana e fonduta di mozzarella di bufala

2015 Mortadellona EXPO 9,50
crema di bufala allo zafferano, mozzarella con, in uscita dal forno: mortadella Bologna IGP Rovagnati, pesto di pistacchi e sbriciolata di pistacchi di Bronte DOP

2018 Rossopomodoro ~ Ai 3 pomodori 9,50 *consigliato con Grosh Weizen*
provola affumicata, San Marzano DOP, Pienello del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato

2019 Gran Biscotto 11,50 *consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva*
Pizza gourmet premiata da Gambero Rosso: parmigiana di melanzane, provola affumicata con, in uscita dal forno:  **gran biscotto** prosciutto cotto *Gran Biscotto*, cialde di grana e basilico

2020 Frù Frù ~ ai 3 sapori 11,50 *consigliato con Falanghina Frizzante Motum Terrae*
• provola affumicata, datterino giallo e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio;
• Pienello del Vesuvio DOP, ricotta di bufala, olive nere e origano;
• funghi porcini, provola affumicata con, in uscita dal forno:
 **gran biscotto** prosciutto cotto *Gran Biscotto* e fonduta di mozzarella di bufala DOP

2021 Burratina 11,50 *consigliato con Nastro Azzurro*
pomodoro Roma, pomodoro cannellino, origano con, in uscita dal forno: burrata Golosa di Puglia, acciughe in olio, basilico e tarallo alle mandorle

 **Ricette stagionali**

 Presidi Slow Food

 Vegano

Inquadra il QR Code per...

- conoscere i nostri amici **produttori**
- traduzioni **menu**



Scan QR Code for...

- information about our **products** and **food producers**
- menu **translations**

Insalatone

Pomodora 10,50
insalata verde, rucola, caciottella di bufala, pomodori secchi, uovo sodo, melanzane alla brace, capperi, olive verdi, semi di papavero, dressing allo yogurt

Prosciuttina 11,00
rucola, radicchio, insalata verde, mozzarella, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate, e crostini

"Cesar"ona 12,50
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing

Tonnara 13,00 ~ 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 e fresella integrale







Poche poke calorie

riso blond o nero 




Risone 10,00
riso Gallo Blond, avocado, pomodoro, rucola, rapa rossa, mais, iceberg, sesamo tostato e dressing di peperone

Nerone 10,50
riso Gallo Nero, zucchine, iceberg, melone, rucola, piselli*, carote, semi di papavero e dressing di yogurt

e aggiungi le tue proteine preferite + 3,00

- | | | |
|--|---|--|
|  bufala |  salmone affumicato |  pollo alla brace |
|  burrata |  tonno in acqua di mare |  "salsicetta" vegetale |

Vini

 17,5cl  37,5cl  75cl

bianchi

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere 4,50 16,00

Campi Flegrei Falanghina Dop
Michele Farro 10,00 17,00

Greco di Tufo Docg
Montesole 12,00 23,00

rossi

Gragnano della Penisola Doc Frizzante
Poggio delle Baccanti 9,00 16,00

"Caudium" Aglianico Beneventano Igt
Masseria Frattasi 9,50 17,50

"Ripa" Toscana Rosso Igt
Michele Ventura 6,00 24,00
Sangiovese, Cabernet, Merlot

roè

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere 8,00 15,00

vino della casa

Campania Igt 3,50 13,00
Motum Terrae **Bianco** o **Rosso**

Falanghina Igt 3,50 13,00
Motum Terrae **Frizzante**

bollicine

Prosecco Treviso Doc Extra Dry
Donna Alba *flute* 4,00 16,00

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut
Masseria Frattasi 20,00

Aperol spritz 5,00

Birre alla spina

Nastro Azzurro
5,1% vol. 20cl 4,00 ~ 40cl 5,00

Peroni Gran Riserva Rossa
5,2% vol. 20cl 4,20 ~ 40cl 5,20

Grolsch Weizen
5,1% vol. 30cl 4,30 ~ 50cl 5,70

St Benoit Ambrée
5,9% vol. 30cl 4,30 ~ 50cl 5,70

in bottiglia

Nastro Azzurro Zero
analcolica bott. 33cl 3,80

PERONI Peroni Senza Glutine
4,7% vol. bott. 33cl 5,50

Acqua e bibite

 
alla spina 40cl 4,30

Fanta *alla spina* 40cl 4,30

Gazzosa, Chinotto bott. 27cl 3,80

Acqua Minerale bott. 50cl 2,00

Ferrarelle NATIA

Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti. Chiedi la ricetta al momento dell'ordine con la specifica degli allergeni presenti.

** Il prodotto è surgelato all'origine.*

Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 2,50 e 3,00.

Servizio: euro 2,00 a persona