

## Antipasti

**Bruschetta** 4,50 *consigliato con Falanghina Campi Flegrei*  
pane bianco, pomodoro maturo, 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 fritte 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, zeppole 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 Aeltra 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 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

**Mbutturnata** 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:  **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:  
 **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 maturo, 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

 <b>bufala</b>	 <b>salmone</b> affumicato	 <b>pollo</b> alla brace
 <b>burrata</b>	 <b>tonno</b> in acqua di mare	 <b>"salsicetta"</b> 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

**"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**

**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

*in bottiglia*

**Nastro Azzurro Zero**  
*analcolica* bott. 33cl 3,80

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

*in bottiglia*

## Acqua e bibite

**Coca-Cola**    
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.

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

Servizio: euro 2,00 a persona

\* Il prodotto è surgelato all'origine.