Menu Inverno

ANTIPASTI

CALDI

‘A BRUSCHETTA
Due fette di pane alla brace con pomodori, olio al basilico, aglietto e origano

‘A POLPETTA
Tegamino di polpettine della nonna al ragù napoletano con scaglie di grana e basilico

I FAGOTTINI
Medaglioni di melanzane al forno ripieni di prosciutto crudo e provola affumicata con pomodoro e basilico

‘O FURMAGG
Crema fusa di formaggi campani profumata al rosmarino con crostini di pane alla brace e polenta croccante.
Consigliata per 2 persone

‘A TIELLA
Misto fritto partenopeo: pizzette al pomodoro e basilico, panzarotti di patate, paccarotti ripieni di ricotta e cicoli, frittatine di maccheroni

FREDDI

‘A BARATTOLINA
I sottoli della nonna: pomodori secchi, olive verdi, melanzane e tocchetti di prosciutto crudo in olio con pane alla brace

♥ ‘A FELLATA
Salumi e formaggi campani: fuscellina di bufala, salsiccia piccante, pecorino bagnolese, salamino di bufalo al finocchietto, Auricchio stravecchio scorza nera, marmellatina di pomodori, olive infornate *presidio Slow Food*

‘A MOZZARELLA
Mozzarella di bufala D.O.P. gr 230, insalatina croccante, melanzane alla brace

SFIZIETTI

‘O BUFALETTO
Carpaccino di bresaola di bufalo con limone e scaglie di grana, olio extra vergine di oliva al cedro, bastoncini di pane alla brace

‘O CICOLO
Tiepida ricottina di bufala ai pistacchi con cicoli napoletani, sale e pepe

‘A SCAMORZELLA
Scamorza di bufala alla brace avvolta in pancetta servita con pomodoro e funghi orecchie alla brace

LA PASTA

Secondo la tradizione è servita “Al dente”

LE CLASSICHE

‘O SPAGHETTO
Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo con pomodorini freschi, olio extra vergine di oliva D.O.P. Colline Salernitane, basilico

‘O GNOCCO
Gnocchi di patate fatti in casa con pomodorini freschi, provola affumicata, grana, basilico

‘O MACCARONE
Candele napoletane fresche trafilate al bronzo con ragù napoletano, polpettine, piselli, provola, basilico

LE NOSTRE RICETTE

‘O TUBETTONE
“Tubettone del soldato” con salsa di fagioli tondini, salsiccia napoletana, pomodorini e olio piccantino

‘O PACCARETTINO
Paccheri freschi con crema di ricotta di bufala, salsiccia napoletana, friarielli, scaglie di grana

‘A FUNGHETTINA
Tagliatelle con funghi pleos, cicoli napoletani, pomodorini e scaglie di Auricchio stravecchio scorza nera

‘A CASTAGNA
Scialatielli freschi, pasta artigianale napoletana con pancetta, porcini*, castagne, pepe, grana

‘A MONACHINA
Linguina di Gragnano trafilata al bronzo con salsa di scarole alla monachina, colatura di alici di Cetara, pane verde

---

(La traduzione italiana di “dicitancell” è ditecelo)

LA PADELLA E LA BRACE

‘A SASICCIA
Salsiccia di maiale ”a punta di coltello” saltata in padella con friarielli napoletani, aglio, olio e peperoncino

‘O PULLICINO
Millefoglie di petto di pollo* alla brace, tapenade di funghi porcini*, pancetta croccante, ristretto di aceto balsamico

‘O STRACCETTO
Padellata di carne di bufalo con crema di porcini e tartufo, tortino di patate al forno, prezzemolo

♥ L’INVOLTINO
Involtino di maiale con pinoli, uvetta, pancetta e pecorino bagnolese con salsa di piccolo peperone ”papaccella napoletana” *Presidio Slow Food*

‘A STRANIERA
Tagliata di manzo alla brace con julienne di carciofi grigliati in olio, rucola, scaglie di grana, olio extra vergine di oliva, pepe

LE INSALATONE
tutte le nostre insalate sono condite con olio e sale

VERDUMMARA
Insalata mista, mais, pomodori, carote, patate, fagioli tondini, olive nere e verdi

SCAROLELLA
Cuori di scarola liscia, acciughe sott’olio, uova sode, lamelle di pecorino, fresellina, noci, olive nere e verdi, condita con olio e pecorino

ROSSOPOMODORO
Insalata mista, rucola, pomodori, melanzane alla brace, caciottella di bufala, uova sode, olive nere

♥ CESARONA
Insalata mista, rucola, pancetta croccante, petto di pollo* grigliato, scaglie di grana, crostini di pane, condita con olio e grana, olive infornate *presidio Slow Food*

PROSCIUTELLA
Insalata mista, rucola, cubetti di prosciutto di Parma in olio, mozzarella a tocchetti, carote julienne, olive nere e crostini di pane

TONNARELLA
Rucola, patate lesse, “Filettini di Tonno” sott’olio, fagioli tondini, pomodori, olive verdi

LA TRATTORIA
Dal Lunedì al Venerdì a pranzo i piatti tipici della cucina napoletana:
il menù comprende il primo, il secondo, il contorno

LA LAVAGNA DEL PESCATORE
Dalla nostra tradizione piatti tipici di pesce fresco secondo la disponibilità del mercato

scegli il fiocco.....e gusta i nostri piatti di stagione

♥ *Il progetto presidi Slow Food tutela prodotti rari a rischio di estinzione recuperando materie prime di qualità e salvando tecniche tradizionali: ROSSOPOMODORO è sensibile a questi valori.*

PIZZA

LE TRADIZIONALI

NAPOLI
Pomodoro, aglio, origano, basilico

SAN MARZANO
Pomodoro, mozzarella, grana, basilico

ANGRISELLA
Provola affumicata, scarole, olive nere, capperi, pecorino bagnolese

CAFUNCELLA
Provola affumicata, pancetta, patate al forno, grana, basilico

GRAGNANESE
Saltimbocca con mozzarella, pancetta, pomodoro, rucola e melanzane sott'olio a crudo,

TUFANESE
4 formaggi campani: fonduta di bufala, pecorino bagnolese, mozzarella, erborinato di bufala, caciottina fresca di bufala, basilico

MASSESE
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, grana, basilico

MARUZZELLA
Pomodoro, mozzarella, grana, acciughe sott'olio, olive nere

CORBARELLA
Mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto, grana, basilico

ROCCHINA
Pomodorini, mozzarella, scaglie a crudo di Auricchio stravecchio scorza nera

FRU FRU
Sfilatino di pizza ai tre gusti

LA VERACE
Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., olio extra vergine di oliva D.O.P.
Penisola Sorrentina, basilico

SANT'AGATA
Calzone con ricottina di bufala, salame napoli, mozzarella, pomodoro, grana

FIASCHETTO
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini, grana, olive nere

VENTURA
Mozzarella, prosciutto di Parma, rucola, scaglie di grana

PUCARELLA
Ragù napoletano, provola affumicata, melanzane dorate, grana, basilico

CARMELO
Provola affumicata, salsiccia napoletana, friarielli

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

PICA
Ragù napoletano, provola affumicata, ricotta di bufala, salsiccia napoletana, grana, basilico

CALVANESE
Pomodoro,mozzarella, salsiccia napoletana, soutè di funghi porcini, scaglie di pecorino

MONTECORVINA
Provola affumicata, cubetti di prosciutto di Parma a crudo, scaglie di Auricchio stravecchio scorza nera

AFRAGOLESE
Mozzarella, bresaola di bufalo, rucola, scaglie di grana

VESUVIO
Un "esplosione " di sapori: doppio ripieno con ricottina di bufala, mozzarella, salame napoli, pomodoro, basilico

LE PIZZE FRITTE

'M BUTTUNATA
Mozzarella, pomodoro, basilico

CICCIOLONA
Provola affumicata, cicoli Napoletani, ricottina di bufala,

*Supplementi: € 1/€ 2 - *I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.*

© Tutti i diritti riservati

DOLCEZZE

CALDE CALDE
Calde zeppoline con Nutella, zucchero vanigliato, cacao

PISTACCHIELLA
Panna cotta con salsa inglese al pistacchio, croccante di pistacchio

CAPRESE
Torta classica dell'isola di Capri con mandorle e cioccolato con gelato al latte di bufala

FRANCESINO
Bicchierino di crema chantilly con piccolo babà inzuppato al liquore di cioccolato e sbriciolata di amaretti

BEBÈ
Tiramisù alla Nutella con caffè, crema chantilly, biscotti savoiardi

PASTIERA
La classica pastiera napoletana con grano e ricotta

DELIZIA AL LIMONE
Classica Delizia* pan di spagna, crema al limone e panna montata

BABÀSONE
Babà* bagnato al rhum con panna e salsa di fragole

CASSATELLA
Zuppetta di cioccolato caldo con gelato alla ricotta di bufala, canditi e savoiardi

NERO MAGNÀ
Tiepido tortino con cuore di cioccolato fondente con gelato al latte di bufala

TAGLIATA DI FRUTTA MISTA
ANANAS

LIQUORINI E CAFFÈ

'O CAFFÈ
Caffè espresso alla napoletana

CAFFÈ SPECIALI
Caffè con crema di latte di bufala, panna montata e cacao
Caffè con Nutella, panna montata e cacao

I LIQUORINI Limoncello, Liquirizia, Nocino

LE CREME Crema di Limone, Cioccolato

LE ACQUEVITI Limoni di Sorrento, Melannurca sulla paglia

LE GRAPPE Aglianico "aromatica", Gragnano in Barrique "morbida", Fiano in Barrique "fine"

BIBITE

COCA COLA, FANTA, SPRITE	*0,40*
♥ LA VERA GAZZOSA al limone sfusato di Amalfi *presidio Slow Food*	*0,27*
PESCHELLA vino rosso frizzante alla pesca tipico napoletano	*0,27*
ACQUA MINERALE LURISIA	*0,50*

BIRRE

NASTRO AZZURRO alla Spina	*0,20*	*0,40*
PERONI RED RISERVA alla Spina	*0,20*	*0,40*

VINO DOLCE

MOSCATO BENEVENTANO Masseria Frattasi	*bicch.*

SPUMANTI

SPUMANTE DI GRECO brut Montesole
SPUMANTE PRESTIGE BLANC FALANGHINA Masseria Frattasi
CINZANO CLASSICO docg
CINZANO ROSÉ

CANTINA

VINI BIANCHI

Penisola Sorrentina doc Poggio dei Baccanti — 12,50
Vivacità appena accennata e profumi gradevoli ed armoniosi

Lacryma Christi del Vesuvio doc De Falco — 13,50
Profumi minerali e gradevoli, tipici delle uve del Vesuvio

Sorrento doc De Angelis — ½ bott. 7,00 bott. 13,50
I profumi del Biancolella e l'armonico sapore della Falanghina

Biancolella d'Ischia doc Antonio Mazzella — 13,80
Gradevole al naso e dal sapore asciutto, minerale, armonico

Falanghina Campi Flegrei doc Michele Farro — 14,50
Profumi gradevoli e sapore minerale armonico e rotondo

Greco di Tufo docg Montesole — ½ bott. 8,00 bott. 15,00
Gradevole al naso dal gusto gradevole persistente

Fiano di Avellino docg Montesole — 16,00
Profumi intensi di fiori e frutta gialla e sapore armonico

ROSÉ

Lacryma Christi del Vesuvio Rosè Enodelta — 13,00
Profumi intensi e gusto intenso delle uve del Vesuvio

Rosato di Aglianico Masseria Frattasi — 14,00
La forza dell'Aglianico ingentilita dalla vinificazione in rosato

VINI ROSSI

Penisola Sorrentina doc Poggio dei Baccanti — 11,50
Colore rosso, gradevoli profumi di frutti rossi

Gragnano Penisola doc La Mura — ½ bott. 7,00 bott. 12,00
Colore rosso rubino, vivace al gusto, gradevoli profumi di frutti rossi

Epomeo d'Ischia igt Antonio Mazzella — 11,80
Rosso rubino dai buoni profumi, leggero al palato

Piedirosso Campi Flegrei doc Michele Farro — 13,50
Asciutto, armonico, fruttato all'olfatto

Lacryma Christi del Vesuvio doc De Falco — 13,80
Sapido al gusto, caldo al palato con profumi di piccoli frutti rossi

Sorrento doc De Angelis — 14,30
Gradevolmente vinoso, secco e armonico al palato

Aglianico del Taburno IGT Masseria Frattasi — ½ bott. 8,00 bott. 14,50
Frutta rossa matura, intenso e giustamente tannico al palato

"Arcalir" Nero d'Avola igt Terre del Parnaso — 15,00
Dai profumi fruttati e gradevoli, strutturato e pieno al gusto

SELEZIONE

Falanghina del Taburno doc barriccata, Masseria Frattasi — 16,00
Bianca Falanghina di vendemmia tardiva passata in botti di rovere dai profumi avvolgenti e intensi

Aglianico "U Bianc"Igt Martino — 16,00
Profumi intensi e gusto intenso dell'uva Aglianico a bacca rossa vinificato bianco

Barbera del Sannio doc Fontana delle Selve — 16,00
Ampio, fragrante, sentori di fiori e frutti rossi, di corpo e persistente

"Rubrato" Irpinia igt Feudi di San Gregorio — 18,00
Il colore ritrova al gusto la frutta nera selvatica e la liquirizia

Falerno del Massico doc Villa Matilde — ½ bott. 9,00 bott. 18,00
Rosso, equilibrato al naso con profumi fruttati, intenso e di corpo al palato

Taurasi docg Montesole — 24,00
Rosso intenso complesso e speziato, tannico, persistente e strutturato

VINO DELLA CASA

Rosso e Bianco Vivace — quartino 3,50 mezzo litro 6,00 litro 10,00