



ROSSO

eat - drink - stay

PRIMI

“L'AMATRICIANA”

[1][7]

Mezzi Rigatoni di Grano Duro n° 51
a Lenta Lavorazione,
Pomodori Pelati,
Guanciale e Pecorino
Romano DOP /12

“CACIO E PEPE”

[1][3][7]

Tonnarelli all'Uovo Fatti in
Casa con Pecorino Romano
DOP e Pepe Nero Macinato
al Mulinello /11

“ROSSO CARBONARA”

[1][3][7]

Spaghetti di grano duro
alla chitarra n° 104 a
lenta lavorazione, uovo marinato
al Vermouth di Torino
“Riserva speciale Rubino”,
Guanciale Croccante
e Pecorino Romano DOP /14

“PANCIOTTI”

[1][2][3][4][7][14]

Pasta ripiena di Capesante e Gamberi
mantecati in Bisque di Granchio,
bottarga di Muggine su clorofilla
di prezzemolo /16

“PROFUMO DI MARE”

[1][2][11][14]

Spaghetti di grano duro
Alla chitarra n° 104
a lenta lavorazione,
mantecato in Bisque di Crostacei
Cozze Arborea e Gamberi /16

“PAPPARDELLA AL GINEPRO”

[1][3][7][9][11]

Mantecate in fondo bruno
con cubettato di
Manzo Brasato e granella
di castagne tostate /14

** IL PESCATO

MARE DEL NORD

[1][2][8]

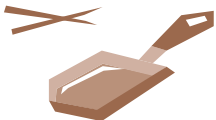
Cuore di Filetto di Baccalà
adagiato su Hummus di Ceci,
Indivia Belga saltata
con uvetta e pinoli /23

FANTASIA DI SALMONE

[1][4][6][11]

Trancio di Salmone
su letto di Mais e menta,
Zucchine alla Scapece
e perle di aceto Balsamico /19

WOK



Verdure Cucinate con Ricetta
Orientale e Saltate in Pentole Wok,
Arricchite con Germogli di Soia,
Paprika, Semi di Sesamo, Verza
Bianca, Zucchine, Carote, tutto
Sfumato con Salsa di Soia

*DI GAMBERI^

17 [1][2][6][11][17]

^ DI POLLO ^

15 [1][6][11]

^ DI VERDURE ^

13 [1][6][11]

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidrite solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi].

* prodotto surgelato. ** Il pesce e la carne da noi acquistati freschi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

LE FIRMATE

- TRAPANARELLA** ^{[1][6][7][8]} 15
Pesto Trapanese, Fiori Di Zucca, Grana Padano Dop, Zucchine, Mozzarella
- MONDIALE** ^{[1][6][7][8]} 17
Pomodoro Verdone, Mortadella Suprema Al Pistacchio, Stracciatella Di Burrata, Pistacchi In Grani, Prezzemolo, Olio
- MAX** ^{[1][2][6][7]} 18
Zucchine, Provola Affumicata, Mozzarella, Rucola, Gamberone Reale Argentino Sfumato Al Brandy, Pecorino Romano Dop
- ROSSO** ^{[1][4][6][7]} 19
Patate, Mozzarella, Tonno Affumicato Marinato All' Arancia e Lime, Menta, Salsa Guacamole

LE FREDDE

- MESSINESE** ^{[1][4][6][7]} 14
Stracciatella Di Burrata, Pomodori Secchi, Spuma Di Tonno, Capperi Di Pantelleria, Basilico, Timo
- GOLFO DI NAPOLI** ^{[1][4][6][7]} 14
Stracciatella Di Burrata, Zucchine Alla Scapece, Pomodori Secchi, Alici
- AUDACE** ^{[1][4][6][7]} 17
Stracciatella Di Burrata, Rucola, Salmone, Frutti Di Bosco, Menta, Pepe Rosa
- CAPRESE** ^{[1][6][7]} 13
Mozzarella di bufala DOP, Pomodoro Fresco, Basilico, Origano, Olio
- SETTE SAPORI** ^{[1][4][6][7][12]} 16
Stracciatella Di Burrata, Rucola, Salmone Marinato All'arancia, Pepe Rosa, Zeste Di Arancio, Menta, Cipolla Caramellata
- ESTATE** ^{[1][6][7]} 16
Stracciatella di Burrata, Rucola, Datterino Giallo, Prosciutto Crudo, Grana Padano

LE TRADIZIONALI

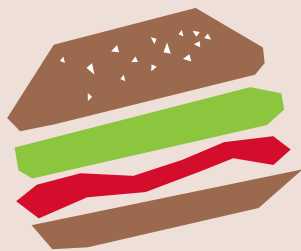
- MARINARA** ^{[1][4][6]} 9,5
Salsa Pomodoro, Salsa Alle Erbe Di Campo, Olive di Gaeta, Alici, Origano, Prezzemolo
- NAPOLI** ^{[1][4][6][7]} 10
Salsa Pomodoro, Mozzarella, Alici
- BOSCAIOLA** ^{[1][6][7]} 11
Mozzarella, Funghi Champignon, Salsiccia
- BUFALINA** ^{[1][6][7]} 12
Salsa Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Grana Padano Dop, Olio Evo, Basilico
- FUNGHI** ^{[1][6][7]} 10
Salsa Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon
- FRIARIELLI** ^{[1][6][7]} 12
Mozzarella, Provola Affumicata, Friarielli Ripassati, Salsiccia
- MARGHERITA** ^{[1][6][7]} 9,5
Salsa Pomodoro, Mozzarella, Basilico
- ORTOLANA** ^{[1][6][7]} 11
Spinaci, Patate Al Forno, Melanzane, Zucchine Alla Scapece, Mozzarella, Radicchio
- FIORITA** ^{[1][4][6][7]} 12
Fiori Di Zucca, Mozzarella, Alici, Fiori Eduli
- CROSTINO** ^{[1][6][7]} 10
Prosciutto Cotto, Mozzarella, Origano
- CAPRICCIOSA** ^{[1][3][6][7]} 13
Salsa Di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Olive di Gaeta, Carciofini Arrosto, Uovo All'occhio Di Bue
- PATATOSA** ^{[1][6][7]} 9
Patate Al Forno, Mozzarella

I Nostrani

IL BURINO

[1][7][11]

Hamburger di Manzo,
Provola Affumicata,
Guanciale Croccante,
Rucola, Vellutata
di Zucchine /16



POLDINO

[1][7][11]

Hamburger di Manzo /13

Gli Spennati

CHICKEN AVOCADOBURGER

[1][3][7][11]

Hamburger di Pollo Panato
alle Erbe Fini, Guacamole,
Insalata, Pomodoro /16

I NOSTRI BURGERS SONO SOLO DI CARNE PRUSSIANA!

La PRUSSIANA è una carne particolarmente gustosa, arriva dalla regione del Mazury, anticamente chiamata Prussia, da cui ha origine il nome. Questa particolare razza vive allo stato brado ed è molto marezata, il che le conferisce una particolare tenerezza; grazie all'integrazione nell'alimentazione della barbabietola da zucchero la sua carne acquisisce un sapore dolce.

Ho voglia di



I Rosso Burgers

PER I NOSTRI BURGERS
USIAMO SOLO CARNE DI BOVINI SELEZIONATI.
TUTTI I NOSTRI BURGERS SONO COTTI AL SANGUE.
I NOSTRI BURGERS SONO SERVITI
CON PATATE FRITTE*

STAY BEEF

[1][7][11][12]

Hamburger di Manzo,
Cheddar, Bacon,
Cipolla Stufata,
Insalata e Pomodoro

16

CHEESEBURGER

[1][7][11]

Hamburger di Manzo,
Cheddar, Insalata e
Pomodoro

15

AVOCADO BURGER

[1][7][11]

Hamburger di Manzo,
Salsa Guacamole,
Pomodoro e Bacon

17



Gli Spietati



DOUBLE KING BURGER

[1][7][11]

Doppio Hamburger di Manzo,
Cheddar, Bacon, Insalata e
Onion Rings* /22

EMPIRE STATE BURGER

[1][7][11]

Attico

Hamburger di Manzo,
Cheddar, Bacon, Cipolla,
Insalata e Pomodoro, Onion Rings

Primo Piano

Hamburger di Manzo,
Bacon, avocado e pomodoro

Primo Terra

Hamburger di Manzo, Provola
affumicata, Guanciale croccante,
Rucola e Vellutata di zucchine

29

Veggie & Vegan

Veggie Burger

[1][3][6][7][11]

Hamburger di Fagioli Red Kidney e Lenticchie,
insalata, pomodori e maionese al Rafano

14

[Allergeni: 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Anidrite solforosa e solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi].

** prodotto surgelato. * Prodotti da noi acquistati freschi e trasformati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (abbattuto) ai sensi del Reg. CE 853/2004.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

TONDA ROMANA
FINA E SCROCCHIARELLA



DIVERSAMENTE NAPOLETANA
SOFFICE A BORDO ALTO

LE SPECIALI

REGINA [1][4][6][7]	14
Datterino Giallo, Alici, Basilico, Mozzarella Di Bufala, Origano	
PARTENOPEA [1][6][7]	13,5
Cilieginio Rosso, Datterino Giallo, Mozzarella Di Bufala, Basilico, Origano	
SPEZIALE [1][6][7]	13,5
Salsa Di Pomodoro, Fiori Di Zucca, Cilieginio Rosso, Salsa Multigusto, Mozzarella Di Bufala, Basilico	
NORMA [1][6][7]	12,5
Salsa Di Pomodoro, Mozzarella, Melanzane A Funghetto, Ricotta Salata, Basilico	
VEGETARIANA [1][6][7]	13
Vellutata Di Olive Verdi, Olive Di Gaeta, Zucchine Ripassate, Cilieginio Rosso, Mozzarella Di Bufala Dop	
MEDITERRANEA [1][4][6][7]	12,5
Salsa Di Pomodoro, Olive Di Gaeta, Alici, Fior Di Capperi, Mozzarella, Origano e Prezzemolo	
GENOVESE [1][6][7][8]	14
Mozzarella, Datterino Giallo, Pesto Di Basilico, Pinoli, Grana Padano Dop	
BRACCIO DI FERRO [1][6][7]	12,5
Spinaci Ripassati, Bufala, Grana Padano Dop	
CARCIOFETTA [1][4][6][7]	13
Carciofi Arrosto, Pomodori Secchi, Alici, Mozzarella	

PANUOZZI

PARMA [1][3][6][7]	17
Crudo Di Parma, Maionese, Rucola, Cilieginio Rosso, Grana Padano Dop	
FRIARIELLI [1][6][7]	14
Friarelli Ripassati, Provola Affumicata, Mozzarella, Salsiccia	
NORMA [1][6][7]	13
Melanzane A Funghetto Alla Partenopea, Basilico, Mozzarella, Ricotta Salata	
PINOCCHIO [1][3][4][6][7]	14
Radicchio, Tonno, Maionese, Capperi di Pantelleria, Alici	
ORTOLANO [1][6][7]	13
Spinaci, Patate, Melanzane, Zucchine Alla Scapece, Mozzarella	

IL NOSTRO IMPASTO

La bontà e la fragranza della nostra pizza deriva dall'uso di farine di grani selezionati, dall'uso esclusivo di olio extravergine d'oliva, dalla tradizionale stesura a mano dell'impasto e dalla cottura su pietra lavica. Inoltre la lenta lievitazione degli impasti a 72 ore, attribuisce alla nostra pizza la massima digeribilità e leggerezza.