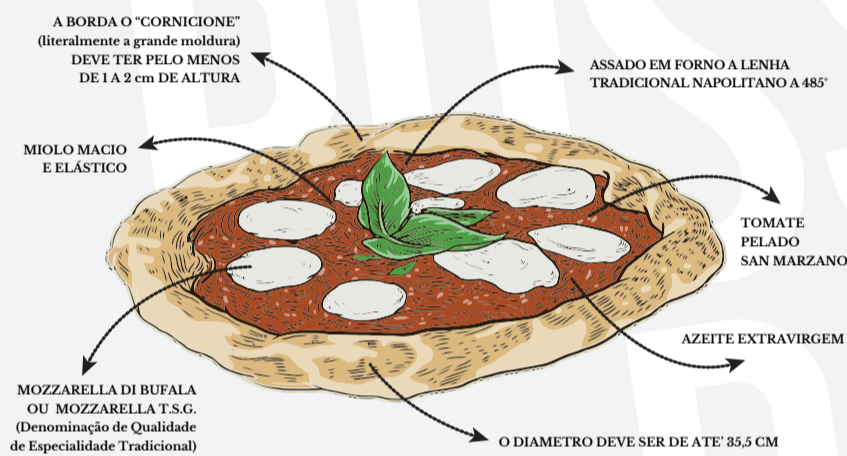


ROSSO POMO DORO

LA PIZZA

O preparo da pizza napolitana é uma arte antiga, preservada pela paixão dos nossos pizzaiolos. Eles seguem a escola napolitana e têm uma longa história para contar: todos pertencem a gerações de pizzaiolos e só podem iniciar a carreira quando são capazes de “roubar” os segredos dos seus pais ou dos seus mestres. Mantendo a tradição, eles preparam a massa artesanalmente todos os dias, dando tempo para que ela fermente e amadureça por, no mínimo, 24 horas. Essa longa espera é fundamental para que os amidos se transformem em açúcares simples, facilitando a digestão. Com isso a pizza assa bem e se mantém macia, com uma borda alta, suave e perfumada.



LE NOSTRE SPECIALITÀ

Porcini Tartufo / 59,00

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos porcini e trufa preta

Bufalotta / 56,00

Molho de tomate, mozzarella de búfala, tomate cereja, finalizada com presunto parma

Burrata / 62,00

Molho de tomate, finalizada com tomate cereja, presunto parma e burrata artesanal

Fantasia dello Chef 4 sabores / 56,00

4 sabores separados. Margherita, linguíça e gorgonzola, presunto cozido, cogumelos paris, rúcula parmesão e tomate cereja

Fru-Fru 3 sabores / 50,00

Pizza oval servida na tábua com 3 sabores separados, margherita, ricotta, presunto cozido, rúcula, presunto parma e parmesão

La Tricolore / 48,00

Pizza oval com 3 sabores com as cores da bandeira italiana: margherita / 4 queijos / pesto de manjericão

Parmigiana / 48,00

Molho de tomate, mozzarella, clássica parmegiana de berinjela, manjericão

2 Pomodori Rossopomodoro / 48,00

CRIADA ESPECIALMENTE PARA A FEIRA "COMER E BEBER" DE VEJA SÃO PAULO

Molho de tomate cereja vermelho e amarelo, mozzarella de búfala, parmesão, ricotta salgada e azeite de oliva extravirgem

LE TRADIZIONALI

Assinada pelo
Mestre Pizzaiolo
Rosario Minucci

Margherita Verace T.S.G. / 48,00

ELEITA A MELHOR MARGHERITA DE SÃO PAULO PELO CADERNO "PALADAR DO ESTADÃO"

Molho de tomate San Marzano, mozzarella de búfala **La Bufalina**, manjericão fresco e azeite de oliva extravirgem

Peperoni / 46,00

Molho de tomate, mozzarella e salame piccante

Capricciosa / 48,00

Molho de tomate, mozzarella, presunto cozido, cogumelos, alcachofras e azeitonas

5 Formaggi / 49,00

Molho de tomate, mozzarella, queijo pecorino, parmesão, scamorza de búfala, queijo gorgonzola

La Parma (sem molho) / 49,00

Mozzarella, rúcula, presunto de Parma e lascas de parmesão

Salsicciotta / 46,00

Molho de tomate, mozzarella, linguíça artesanal e cogumelos paris

LE GASTRONOMICHE

A FUSÃO ENTRE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO: MASSAS ALTERNATIVAS E INGREDIENTES "BUONISSIMI"

Carbonara e Tartufo / 59,00

Mozzarella, ovos mexidos, bacon croccante, pecorino romano, trufa preta e azeite extravirgem

E COM MASSA 100% INTEGRALE E QUINOA

Gongorzola, Pere e Bancon / 64,00

Mozzarella, gorgonzola, pera, bacon croccante e azeite extravirgem

Vegetariana Capricciosa / 64,00

Molho de tomate, mozzarella, cogumelos, abobrinha, tomate cereja, alcachofras, manjericão e azeite extravirgem

E COM MASSA TINTA DE LULA

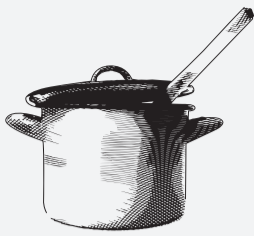
Stracchino, Salmone e Zucchine / 68,00

Queijo stracchino, salmão defumado, rúcula, carpaccio de abobrinha, rasas de limão, sementes de erva-doce e azeite extravirgem

Burrata, Gamberi e Salsa Rosa / 70,00

Burrata, rúcula, camarão, rasas de limão, molho rosé e azeite extravirgem

CUCINA



Nossos ingredientes vêm de produtores locais da Campânia, que são verdadeiros parceiros. Com o tempo, também se tornaram nossos melhores amigos. Com isso, estabelecemos um relacionamento sem intermediadores, permitindo o desenvolvimento de produtos exclusivos para nós. É por isso que os tomates, a mozzarella, a farinha, a massa, o azeite e também os ingredientes Slow Food são realmente “nossos”.

ROSSO
POMO
DORO

COVERT

Pane napoletano e olio extra vergine / 5,00

Pão caseiro assado no nosso forno a lenha e azeite extravirgem

Pane napoletano e olive con peperoncino sott'olio / 10,00

Pão caseiro assado, azeite extravirgem, vinagre balsâmico, molho arrabbiata e azeitonas pretas em conserva com pimenta

ANTIPASTI

Bruschette

Bruschetta em pão aromático (2 unidades):

Tomate e manjeriço / 20,00

Abobrinha com ricotta e hortelã / 25,00

Aliche com mozzarella de búfala e limão / 28,00

Mix di 3 bruschetta / 30,00

Bufala e Pomodoro / 46,00

Caprese com 200g de mozzarella de búfala, tomate, mini-rúcula, azeite extravirgem e manjeriço

Burrata, prosciutto e fichi / 55,00

Burrata artesanal, presunto de Parma, figos frescos, vinagre balsâmico, mini-rúcula

Parmigiana di melanzane / 36,00

Berinjelas em camadas com molho de tomate, mozzarella fior di latte, parmesão e manjeriço assada no forno a lenha

Tiella napoletana / 44,00

Degustação de street food napolitano Montanara, bolinho de arroz com ragú, croquete de batata, frittatina de massa com molho bechamel, presunto cozido e ervilhas

SFIZI

Calamari / 46,00

Lula à dorê com abobrinha e molho rosa piccante

Arancini / 30,00

Bolinho de arroz com ragú, basilico e pomodoro

Montanara 2 sabores / 30,00

Massa de pizza frita com dois sabores: molho de tomate e parmesão; ricotta di búfala e pancetta croccante (2 unidades)

INSALATE

Vegan / 42,00

Salada verde, erva-doce, beterraba, maçã, nozes, limão e azeite extravirgem

Salmão e Frutti Rossi / 45,00

Espinafre baby, salmão defumado, gergelim torrado preto e branco, maçã e frutos silvestres

Atum / 48,00

Salada verde, rúcula, atum fresco grelhado, julienne de erva-doce, sementes de abóbora, milho grelhado, molho de redução de vinagre balsâmico

Pollo e Avocado / 44,00

Salada verde, chicória, rúcula, avocado, peito de frango grelhado, bacon croccante, flocos de grana, azeitonas pretas, molho caesar de gergelim tostado

LA PASTA

Sua eccellenza Lo spaghetti di gragnano:

Pomodorini, Pesto e Pecorino / 49,00

Spaghetti com molho de tomate cereja, pesto feito em casa e queijo pecorino

Cacio e pepe con tartufo / 62,00

Spaghetti cacio e pepe com trufa preta

Pasta fresca e secca

Scialatiello ai frutti di mare / 65,00

Massa scialatielli fresca feita em casa típica da Região Campânia com frutos do mar

Gnocchi alla Sorrentina / 49,00

Nhoque de batata feito em casa, molho de tomate, mozzarella, manjeriço

Lasagna / 58,00

Massa fresca feita em casa, molho de tomate, ricota, mozzarella fior di latte, provolone, ovo, almôdegas e salame artesanal

Rigatoni salsiccia, zucca e tartufo / 59,00

Rigatoni, abóbora cabochã, linguiça e trufa preta

Ravioli dell'isola di Capri / 54,00

Ravioli clássico da Ilha de Capri com deliciosa massa recheada de ricotta, manjerona, molho de tomate e queijo parmesão

I RISOTTI

Risotto barbabietola, burrata e gamberi / 64,00

Arroz carnaroli com beterraba, burrata artesanal, camarão e bacon

Risotto porcini e noci / 60,00

Arroz carnaroli com cogumelos porcini, nozes e parmeão croccante

CARNE

Le tagliate

Tagliata di carne / 64,00

Filet mignon com cogumelos porcini, acompanhada com batatas rústicas, rúcula e lascas de parmesão

Tagliata di pollo / 54,00

Millefoglie de peito de frango com mix de legumes grelhados, batatas rústicas e folhas com redução de balsâmico

DOLCI

Caprese / 28,00

Torta de chocolate feita em casa e amêndoas

Delizia al limone e fragole / 28,00

Crema mascarpone de limão com morangos frescos

Tiramisù / 28,00

Clássico tiramisù all'Italiana com creme de café e chocolate

Calda Calda con Nutella / 26,00

Zeppole quentes com calda de Nutella e açúcar de confeiteiro

Abacaxi / 24,00

Fruta com menta

Pizza Dolce / 36,00

Massa de pizza, doce de leite ou Nutella

VINO DA SOBREMESA

Taça | Garrafa

Vinsanto Della Valchiana (Toscana)

49,00 300,00

BEVANDE

Acqua San Pellegrino 500 ml / 15,00
Acqua Panna 500 ml / 15,00
Acqua São Lourenço 300 ml / 7,00
Coca Cola 250 ml (garrafa) / 8,00
Coca Zero 250 ml (garrafa) / 8,00
Fanta 310 ml (garrafa) / 8,00
Sprite 300 ml (garrafa) / 8,00
Schweppes 350 ml / 8,00
Schweppes citrus 350 ml / 8,00
Guaraná 350 ml / 8,00
Guaraná Zero 350 ml / 8,00

SUCCHI

Suco / 10,00

THÉ/THÉ GELADO

Chá quente de hortelã / 8,50
Chá gelado limão ou pessêgo/ 10,00

BIRRE

Stella Artois 275 ml / 13,50
Corona 355 ml / 18,00
Heineken 330 ml / 15,00
Madalena Pilsner 355 ml / 18,00
Madalena Lager 355 ml / 18,00
Madalena IPA 355 ml / 22,00



LIQUORI E CAFFE'

Caffé na moka / 6,50
(feito no tradicional bule Italiano pronto em 5 min)
Caffè expresso / 6,50
Decaffeinado / 6,50
Amaro / 28,00
Grappa / 28,00
Limoncello / 26,00
Rum / 32,00
Whiskey
Red Label / 28,00
Black Label / 35,00
Jack Daniels / 38,00
Chivas Regal / 38,00

COCKTAIL

Cosmopolitan / 33,00
Vodka, licor laranja, suco cramberry, xarope cramberry, limão siciliano

Negroni / 35,00
Gin, campari, vermouth tinto, fatia de laranja

Aperol Spritz / 33,00
Aperol, espumante, água gás, fatia de laranja

Campari Spritz / 33,00
Campari, espumante, água gás, fatia de laranja

Dry Martini / 33,00
Gin, vermouth seco, azeitona

Moscow Mule / 30,00
Mix de limão siciliano, vodka, espuma de gengibre

Limonari / 28,00
Limoncello, limão siciliano, mel e campari

Negroni Sbagliato / 33,00
Campari, vermouth tinto, espumante, fatia de laranja

Mojito / 30,00
Rum, limão, hortelã, água com gás

Margarita / 30,00
Tequila prata, licor laranja, limão taiti

Bloody Mary / 29,00
Vodka, suco tomate, limão siciliano, molho inglês, gotas pimenta tabasco, pitada de pimenta reino, salsa

Manhattan / 33,00
Whiskey americano, vermouth tinto, gotas de angostura

Gin Tônica (clássica e variados)
Gin, limão, água tônica

Tanqueray / 33,00-38,00

Beefeater / 33,00-38,00

Bombay / 38,00-43,00

Hendrick's / 45,00-50,00

Opção monte seu Gin Personalizado:
Pepino, zimbó, cardamomo, canela, mel, pimenta rosa, gengibre, cravo da Índia, alecrim, manjeriço, tangerina

Drink Personalizado / 40,00
Consulte nosso barman para a execução de um drink exclusivo para você.

ROSSO
POMO
DORO

CAIPIRINHAS

Frutas: Morango (Frutas Vermelhas), Limão, Tangerina, Abacaxi, Maracujá, Kiwi, Lima

Especiarias: Gengibre, Pimenta, Cravo, Manjeriço, Alecrim, Salsa, Erva Doce e Hortelã

Sugestões Caipirinhas Gourmet:

Morango, Tangerina e Manjeriço
(Vodka, Saquê ou Cachaça)

Morango, Limão e Gengibre
(Vodka, Saquê ou Cachaça)

Tangerina, Limão e Cravo da Índia
(Vodka, Saquê ou Cachaça)

Maracujá, Abacaxi e Pimenta Dedo de Moça
(Vodka, Saquê ou Cachaça)

Caipirinha Cachaça Leblon / 28,00

Caipirinha Vodka Smirnoff / 28,00

Caipirinha Vodka Absolut / 33,00

Caipirinha Saquê / 25,00

CARTA VINI

ROSSO
POMO
DORO

SPUMANTI

Taça | Garrafa

Feu Blanc de Blancs - Grillo - Cattaratto (Sicilia)	30,00	119,00
Marchese Antinori Cuvee Royale-Franciacorta Docg (Lombardia)		375,00

BIANCHI

Taça | Garrafa

Vitiano Bianco - Falesco (Umbria)		99,00
Est!!! Est!! Est!!!		
Poggio dei Gelsi (Umbria)		119,00
Pinot Grigio Baglio di Stefano		
Biológico/Orgânico (Sicilia)		97,00
Chardonnay - Tormaresca (Puglia)	28,00	109,00
Moscato d'Asti DOC - Branco doce - (Piemonte)		170,00
Trebbiano d'Abruzzo - Modà (Abruzzo)		89,00
Vermentino Bolgheri - DOC (Toscana)		149,00
Grillo - Camedusa (Sicilia)		99,00

ROSE

Taça | Garrafa

Cipresseto - Antinori (Toscana)	34,00	136,00
Marchese Montefusco (Sicilia)		99,00



ROSSI

Taça | Garrafa

Vitiano Rosso - Falesco (Umbria)	99,00
Tellus Syrah - Falesco (Umbria)	142,00
Nero D'Avola - Baglio di stefano (Sicilia)	99,00
Neprica - Tormaresca (Puglia)	119,00
Primitivo del Salento - Tormaresca (Puglia)	114,00
Primitivo di Manduria 14% Capuzzimati 2015 (Puglia)	159,00
Rosso di MontalcinO - Antinori (Toscana)	280,00
Santa Cristina - Antinori (Toscana)	114,00
Chianti Classico - Antinori (Toscana)	174,00
Dolcetto d'Alba - Prunotto (Piemonte)	159,00
Savuto Odoardi (Calabria)	
(gaglioppo, greco nero, nerello, magliocco, aglianico)	159,00
Montepulciano D'Abruzzo DOC - Modà (Abruzzo)	115,00
Sangiovese - Montefusco (Sicilia)	94,00
Merlot - Tenute di stefano (Sicilia)	94,00
Cabernet Sauvignon - Tenute di Stefano (Sicilia)	94,00
Perricone - Orestyadi (Sicilia)	159,00
Barbera d'Asti DOC - Friulot (Piemonte)	160,00
Il Bruciato Bolgheri DOC - Tenuta	
Guado al Tasso (Toscana)	279,00
Vino Nobile di Montepulciano Docg (Toscana)	270,00
Nebbiolo d'Alba DOC (Piemonte)	300,00

I GRANDI VINI DI ITALIA

Taça | Garrafa

Amarone Della Valpolicella Docg -	
Monte Faustino (Veneto)	790,00
Barolo DOC - Clerico (Piemonte)	600,00
Barbaresco Modero - Dezzani (Piemonte)	560,00
Brunello di Montalcino Docg	
Poggio Cerrino (Toscana)	720,00
GB - Odoardi (Calabria)	630,00
Barolo Docg - Antinori	600,00

**ROSSO
POMO
DORO**