



Italiens
foretrukne pizza

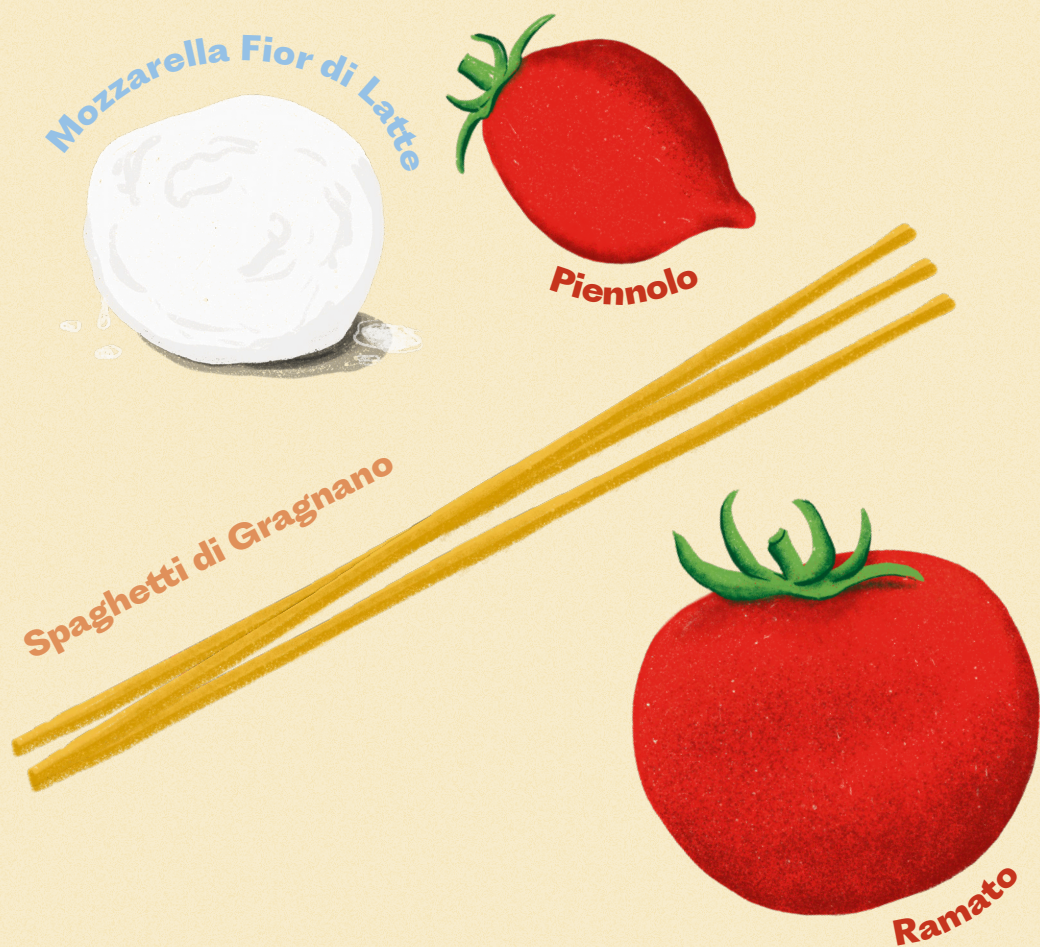
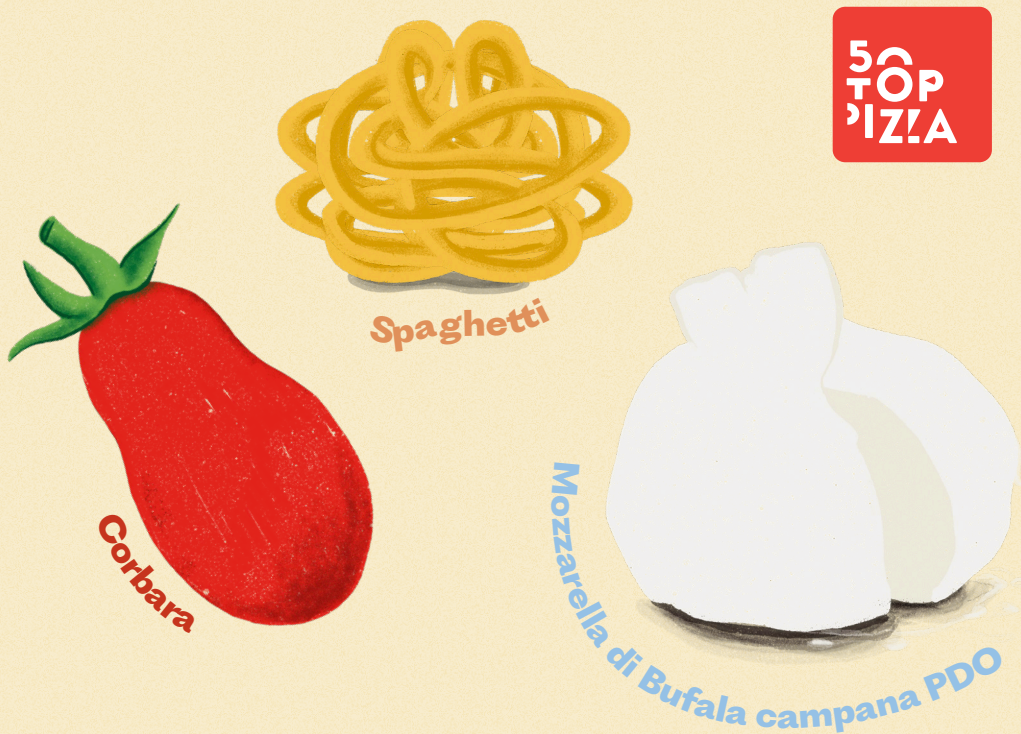
Fra Italiens hjerte
til dit bord

ROSSO POMO DORO

Født i
Napoli
siden 1998

Følg os
og del dit billede på
[rossocopenhagen](https://www.rossocopenhagen.com)





Vi bruger en blanding af bløde korn, der er designet til at skabe en unik neapolitansk pizzadej. Melet er tilberedt i overensstemmelse med den eksklusive opskrift fra “Rossopomodoro by Mulino Caputo”, for os er kvalitet altid det vigtigste.

Vi forsker og nøje udvælger de fineste tomatvarianter fra betroede små og store producenter, så du kan nyde smagen og duftene findes i vores opskrifter året rundt. Prøv dem i vores retter og nyd deres kvaliteter og særegne karakteristika.

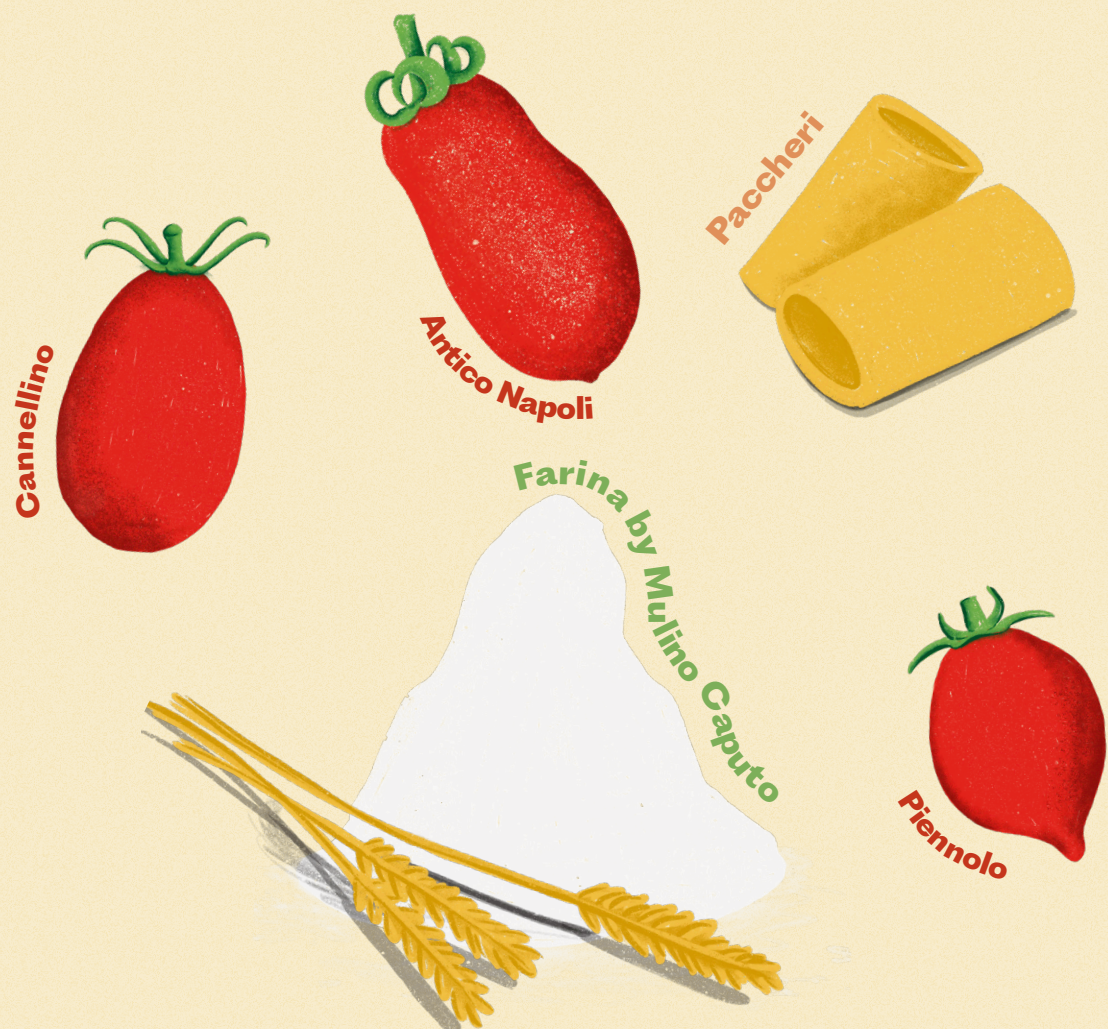
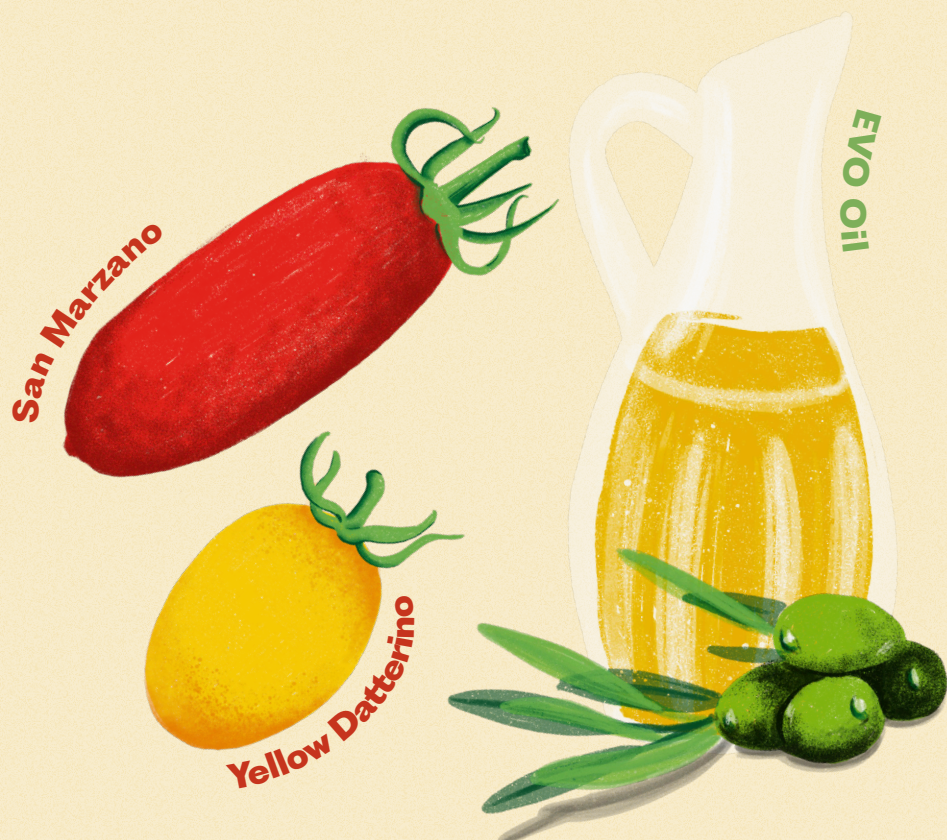
PDO Bøffelmozzarella Campana, Rossopomodoro udvalg, er produceret med 100% bøffelmælk fra Campania, leveret ugentligt fra de fineste mejerier i vores region. Mozzarella Fior di Latte, Rossopomodoro udvalg, er produceret med 100% Italiensk komælk og naturlig løbe, i overensstemmelse med Campania-traditionen. Det er et essentielt produkt til vores klassiske pizzaer.

Disse to delikatesser fra vores land understreger vores respekt for Mozzarella for os er det en meget seriøs sag!

Mozzarella
for os er det en meget seriøs sag!!

Til vores retter og pizzaer bruger vi **Extra Virgin Olive Oil**, Penisola Sorrentina PDO, af højeste kvalitet, produceret fra de fineste oliven af “Minucciola” sorten, koldpresset og typisk for Sorrento-halvøen. Derudover bruger vi også EVO Oil Colline Salernitane PDO, som stammer fra nogle indfødte olivensorter som Rotondella, Nostrale, Frantoio og Carpellesse

Hvem sagde, at Napoli kun er pizza? **Pasta**, forretter, er en stor stolthed i det neapolitanske køkken. Hos Rossopomodoro kan du finde klassiske kartoffelgnocchi og de mest typiske Spaghetti trukket på bronze. Alle vores pastaretter er lavet med kun de fineste italienske korn.



SULTNE FOR EN BID AF NAPOLI?

SOM EN DAG UDE I NAPOLI

Velkommen til Rossopomodoro!

Siden 1998 har vi stolt repræsenteret pizza og neapolitansk køkken i verden.

Vores kærlighed til enestående mad er dybt forankret i hjertet af Napoli, en by kendt for sin livlige kultur og rige kulinariske arv.

Rossopomodoro udtrykker den ægte neapolitanske tradition og tilbyder autentiske smage, livlige farver, Napolis glade sjæl og en varm og indbydende atmosfære.

Vi præsenterer vores region for dig ved at bruge typiske ingredienser fra historiske italienske leverandører og fremragende lokale producenter.

Blandt disse står mangfoldigheden af tomater frem som vores største skat og navnebror.

Hos Rossopomodoro tror vi på mere end bare et måltid.

Vi er dedikerede til at skabe øjeblikke af ren glæde, hvor ægte gæstfrihed møder uforglemmelige kulinariske oplevelser.

Tag gerne plads, nyd en pizza eller en ret fra vores gamle traditioner, luk øjnene, åbn dit hjerte og nyd din dag i Napoli!

STARTERS

Pane e Olive 	60
Premium grønne og sorte oliven, marineret med hvidløg og chili, serveret med vores hjemmelavet brød.	
Tarallini 	40
Traditionelt taralli-brød.	
Focaccia all’Aglio 	75
Nybagt pizzabrød med hvidløg og et strejf af tomat sauce samt hjemmelavet pesto.	
Tilføj Parmaskinke - 35	
Tilføj Bøffelmozzarella Bocconcini -35	
Parmigiana 	80
Lagdelt bagt aubergine med røget provola mozzarella, Parmesanost og italiensk blommetomat sauce.	
Tilføj Hjemmelavet brød - 30	

Calamari e Gamberi	120
Dybstegete kongerejer og blæksprutter med salt og peber, serveret med citron.	
Tilføj en dyppelsefter eget valg - 30	
Tiella fritto misto	120
Kartoffelkroetter, risarancino med ragù sauce, friturestegt pasta med zucchini og montanara pizzadej.	
Bufala Caprese 	120
Bøffelmozzarella serveret med bøftomater og frisk basilikum.	
Tilføj Hjemmelavet brød - 40	
Tilføj Focaccia - 75	
Burrata e Pomodori heritage 	100
50 g frisk cremet burrata med arvetomater.	
Tilføj Hjemmelavet brød - 30	
Tilføj Focaccia - 75	

NEAPOLITAN PASTA


ALLE VORES PASTAER ER LAVET KUN MED DE BEDSTE ITALIENSKE KORN

Spaghetti Pomodorini e Basilico 	180
Spaghetti pasta med rød datterini tomat sauce, frisk basilikum og PDO ekstra jomfru olivenolie.	
Glutenfri pasta er tilgængelig.	
Tilføj Burrata ost - 50	
Pappardelle al Ragù Napoletano	190
Traditionel og elsket Napolitansk familiefavorit. Pappardelle pasta med en typisk Napolitansk oksekødsragu, langsomt tilberedt i ti timer med Parmesanost og frisk basilikum.	
Glutenfri pasta er tilgængelig.	


Pacchero alla Genovese	190
Traditionel paccheri pasta, langsomt tilberedt svinekød med løg og hvidvinsauce.	
Spaghetti alla Carbonara ai due Pecorini	190
Spaghetti pasta med pasteuriseret æggeblomme, sprød guanciale (svinekæbe), Pecorino romano, Pecorino toscano og sort peber.	
Gnocchi alla Sorrentina 	180
Kartoffelgnocchi med datterini-tomatsovs, røget provolone ost, Parmesanostflager og basilikum.	


I TAGLIERI

Salumi	200
Mortadella, krydret ventricina salami, oksekød bresaola, coppa skinke, Parma skinke. Serveres med dybstegt pizzadej og taralli.	

Formaggi 	200
Bøffelmozzarella bocconcini, burrata, Pecorino Toscano, Gorgonzola og ricotta ost. Serveres med dybstegt pizzadej og taralli.	

GOURMET PASTA

Ravioli ai due Pomodori e Pesto di basilico 	200
Ravioli fyldt med ricotta og spinat, serveret med røde og gule datterini-tomater og basilikumpesto.	



Paccheri con Cacio e Pepe alla Nerano 	190
Traditionel paccheri-pasta med Pecorino-ost, sort pebersovs, zucchini og mynte.	
Risotto ai Gamberoni e Agrumi	200
Cremet risotto med kongerejer og citrusfrugter.	

BRUSCHETTA

Bruschetta Caprese 	90
Ristet hjemmelavet brød, bøffelmozzarella bocconcini, tomater med hvidløg, oregano, frisk basilikum og PDO ekstra jomfru olivenolie.	
Bruschetta Burrata e Coppa	90
Ristet hjemmelavet brød, frisk burrata og coppa skinke.	

Bruschetta Cipolla e ‘Nduja	90
Ristet hjemmelavet brød, sauterede rødløg, krydret ‘nduja og ventricina salami.	
Bruschetta Ricotta e Acciughe	90
Ristet hjemmelavet brød, ricotta ost, ansjoser og citronskal.	

SIDES

Rucola e Pomodorini 	45
Rucolasalat med cherrytomater, Parmesanostflager og PDO ekstra jomfru olivenolie.	
Insalatina e Limone 	45
Blandet grøn salat med PDO ekstra jomfru olivenolie og frisk citron.	

Patatina frita gourmet 	60
Pommes frites med parmesanost og middelhavsurter.	
Tilføj en dyppelsefter eget valg - 30	
Friarielli 	65
En must-try Napolitansk, let bitter sort vild broccoli toppe, serveret pandestegt med frisk chili og hvidløg.	

Zuppetta di Pomodoro e Burrata 	150
Tomatsuppe med løg og peberfrugter serveret med revet burrata.	
Tilføj Hjemmelavet brød - 40	
Tilføj Focaccia - 75	
Chicken Cesarona Salad	170
Cos-salat, kyllingebryst, hjemmelavet Cæsar-dressing, ansjoser, soltørrede tomater og smuldret taralli.	
Tilføj Bøffelmozzarella - 35	
Tilføj Burrata - 50	

Insalatata Vegana 	170
Blandet salat, spelt, blandede grøntsager, kikærter, gulerødder, balsamico- og ekstra jomfru olivenolie dressing.	
Tilføj Kylling - 45	
Tilføj Bøffelmozzarella - 35	
Tilføj Burrata - 50	

NEAPOLITANSK PIZZA

Dej Modnet i 24 timer

TRADITIONEL

Her er vores dej stjerne! Den er hånddeltet og hævet til perfektion. Langsom hævet i mindst 24 timer for at opnå en delikat luftighed og fordøjelighed, og derefter bagestegt i træfyret ovn for at opnå en blød midte med en let brændt, men luftig kant. Vores dygtige

GLUTENFRI

Vi har genopfundet vores klassiske neapolitanske dej, så den er glutenfri. Kærligt tilberedt og bagt i træfyret ovn leverer den en kompromisløs smag og tekstur. Med alle smagene fra neapolitansk pizza mangler kun gluten.

CALZONE

Lavet med vores signaturdej, denne italienske lomme er foldet over for at skabe en halvmåneform og er generøst fyldt og tæt forseglet. Bagt til en gylden farve tilbyder skorpen en delikat sprødhed, der giver plads til en eksplosion af smag indeni.

PIZZA FRITTE

En unik drejning på traditionen. Ved hjælp af vores specielle dejopskrift folder vi, fylder og friterer den indtil den er gylden, hvilket resulterer i en forførende fusion af sprødhed og blødhed. En klassisk og elsket neapolitansk gadekøkkenret.

PANUOZZO

Indhyllt i en række mundvandende fyld er vores fejlfrit bagte dej, der skaber en sandwich som ingen anden. Sprød på ydersiden, blød indeni, det er en håndholdt skat fra Napoli. Lavet med vores signaturdej.

Blød og elastisk kerne.

San Marzano flædede tomater.

Cornicione (skorpen) har en luftig, let tekstur med små lufthuller. Perfekt til vores nye dip saucer!

Dej modnet i 24 timer

frisk basilikum

ekstra jomfru olivenolie.

PDO Bøffel mozzarella eller mozzarella STG

Pizza Napoletana STG*

*Traditionel specialitet med garanteret betegnelse

LE SIGNATURE

Corniciona	210	Carciofotto	210
Bøffel ricotta fyldt skorpe, tomat sauce, røde og gule cherrytomater, San Marzano tomatfileter, bøffelmozzarella bocconcini og frisk basilikum.		Fior di latte mozzarella, sauterede artiskokker, Coppaskinke og æggeblomme.	
Burratina	210	Fru Fru	220
Burrata ost, tomat sauce, blandede peberfrugter, rødløg, smuldret taralli og Pecorino Toscano-flager.		Tre smagsvarianter på en strakt pizza: Neapolitansk Friarielli, svinepølse og provola; bøffel ricotta, provola og Napolitansk salami; tomat sauce, krydret ventricina salami og provola.	

I CALZONI

Ricotta e Salame	190	Burrata e Funghi	200
Røget provola mozzarella, Neapolitansk salami, bøffel ricotta ost, italiensk blommetomat sauce og frisk basilikum. Tilføj Champignon - 25		Fyldt med bøffel ricotta ost og blandede vilde svampe og toppet med frisk burrata ost. Tilføj Coppaskinke - 35 Tilføj Oksekød Bresaola - 35	

LE FRITTE

Ricotta e Mortadella	190	Pomodoro e Mozzarella	190
Friturestegt Calzone, fyldt med røget provola mozzarella, mortadella, bøffel ricotta ost og frisk basilikum.		Friturestegt Calzone, fyldt med fior di latte mozzarella og bøffel ricotta, toppet med tomat og røget provola ostesauce og Parmesanost.	

PIZZA PANINI

Salsiccia e Friarielli	190	Caprese	180
En meget traditionel kombination af svinepølse og Neapolitansk Friarielli, chili og hvidløg, røget provola mozzarella og frisk basilikum.		Bøffelmozzarella, vintomater og soltørrede tomater samt frisk rucola. Tilføj Parmaskinke - 35	

LE VEGANE

Margheritana Vegan	160	Picciosa Vegan	180
Italiensk blommetomat sauce, vegansk ost og frisk basilikum.		Italiensk blommetomat sauce, vegansk ost, artiskokker, sorte oliven, champignon og frisk basilikum.	
Verduretta Vegan	175	Marinara PDO	160
Italiensk blommetomat sauce, vegansk ost, auberginer, zucchini, peberfrugter og frisk basilikum.		Italiensk blommetomat sauce, San Marzano tomater, gule og røde cherrytomater, hvidløg og oregano.	

Prøv vores nye dyppelser - 30

Bagt hvidløgssauce - Basilikumpesto sauce - Arrabbiata sauce

Spørg vores personale om ekstra toppings

Vi ønsker, at så mange mennesker som muligt kan nyde vores pizza, og derfor er vi glade for at tilbyde adskillige af dem med glutenfri ingredienser. Vores glutenfri retter er ikke egnet til cøliaki-patienter; på trods af vores bedste bestræbelser er vi ikke en glutenfri restaurant, og der kan forekomme risiko for krydsforurening. For mere information om allergener og diætoplysninger, se:

GF tilgængelig efter anmodning +20 Vegetarisk Vegansk PDO Protected designation of origin

Næsten alle vores pizzaer kan laves med vegansk ost. Spørg vores personale mere information.