Prosegue la collaborazione tra Rossopomodoro e Ferrarelle

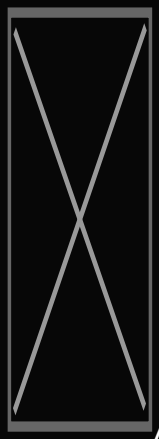
natia-df9dd993

A partire da ottobre, in tutti i ristoranti/pizzerie Rossopomodoro, sarà possibile gustare il nuovo menu autunno-inverno. Un nuovo menù 100% partenopeo, nato come in ogni cambio stagione dalla passione degli Executive Chef di Rossopomodoro Antonio Sorrentino e Enzo De Angelis, con tanti ingredienti tipici campani e abbinamenti di gusto.

Con una novità di eccezione, **11 varietà di pomodori**, abbinati sapientemente in piatti e pizze per tutti i gusti. Tanti i pomodori che offre la Campania: ibridi, contemporanei e varietà di origini molto antiche, coltivate da contadini locali che tutelano la continuazione di queste preziose specie, salvaguardando il grande patrimonio agricolo del nostro territorio.

Per questo Rossopomodoro ha ideato la **“carta dei pomodori campani”** che accompagna la lettura del menù. Alcuni utilizzati freschi, altri in “conserva”, utilizzabili in tutto l’arco dell'anno, hanno dato vita alla novità strepitosa per gli amanti della regina delle pizze, l’intramontabile **pizza Margherita** che nel nuovo menù di stagione quadruplica il suo gusto con 4 diverse varianti, ognuna con un pomodoro diverso! La “Tradizionale”; La “Battipaglia”; la “Vulcanica” e la Margherita “Antica”.

Tra le nuove pizze ci sono anche le **“Golosone”,** un’esaltazione di gusto con abbinamenti molto particolari come la “Gran Biscotto“ con prosciutto cotto Rovagnati, un brand 100% Made in Italy, con parmigiana di Melanzane. Nel menù autunno inverno di Rossopomodoro non poteva mancare il classico **“Ragù” sui Fusilli lunghi**, accompagnato da ricotta di bufala, bocconcini di carne, grana e basilico. Tra le insalate, le “poche poke calorie” con ingredienti misti, verdure, carne o pesce servite in ciotole stile **Poke** con una base di riso integrale per mantenersi in linea.

Anche per questo nuovo menù, sarà possibile **gustare l’effervescenza naturale di**

Ferrarelle, anche della versione rinforzata **MAXIMA**, e l’acqua naturale Natìa, oligominerale di origine vulcanica. Prosegue così la collaborazione fra due storici marchi napoletani, da sempre espressione dell’eccellenza Made in Italy nel mondo.

Tra i dolci in carta, il **“nero magnà"**, tortino di cioccolato fondente con gelato al latte di bufala. Per finire il pasto come vuole la tradizione napoletana il rito del caffè preparato con la miscela di Caffè Vergnano, marchio d'eccellenza italiana.