

Debutta a Milano Rosso, format premium di Rossopomodoro. Le prossime aperture in Italia e all'estero

42259556-16de-44f2-a4d5-74a1512963ae

Si chiama **Rosso** il nuovo brand premium di [Rossopomodoro](#), che apre nella centralissima via Molino delle Armi a Milano e si pone come punto di riferimento per le successive aperture in Italia e all'estero. Rosso si aggiunge alla proposta *casual dining* del brand e a [Il Forno di Rossopomodoro](#), format QSR inaugurato la scorsa estate.

Quote

L'apertura di Rosso integra la nuova strategia aziendale che trasforma Rossopomodoro nel leader di mercato attraverso una duplice direzione: verticale, con il passaggio dal nostro classico Casual dining al QSR e, da oggi, anche alla proposta Premium, e trasversale, con la presenza della più ampia offerta di pizze sul mercato grazie al recente lancio delle nuove versioni croccante e al padellino. Rosso è anche il nuovo Lab di Rossopomodoro, dove presenteremo ogni mese nuove ricette stagionali, regionali e legate a denominazioni tipiche (DOP, IGP) con ingredienti premium provenienti da tutta Italia. Rosso diventa un luogo dove voler tornare sia per l'offerta gastronomica, sia per l'ambiente e le esperienze che si vivono, sempre all'insegna di quella convivialità italiana che tutto il mondo ci invidia.

Alessandro Lazzaroni, CEO di Rossopomodoro

La parola chiave del nuovo format è **condivisione** che si rivela nell'ambiente accogliente e in una cucina fatta con cura per vivere al meglio i diversi momenti della giornata, da quelli formali a quelli più rilassati, passando attraverso aree diverse che creano ambienti unici: giardino d'inverno, sala con DJ set, area lounge bar e una splendida terrazza esterna.

Specialità regionali e pizze per ogni gusto

Il menù **signature** di Rosso si apre con gli antipasti che propongono i classici della tradizione regionale italiana - dai taglieri di salumi alla mozzarella di Bufala passando per le Montanarine -, seguiti dai primi che si fanno interpreti dei sapori del territorio – Cacio e Pepe ai tre pepi, Carbonara ai due pecorini -, dai secondi che omaggiano la tradizione di terra e di mare – come Cotoletta e Paccheri alla spigola - con uno speciale **focus sui Burger**, dal classico a quello con un twist partenopeo a base di salsiccia, provola e friarielli. Grandi novità per le pizze, da sempre protagoniste indiscusse di Rossopomodoro: dagli impasti esclusivi pensati anche per il benessere all'ingresso di due nuove versioni, Rosso celebra tutta la passione per il piatto più amato al mondo.

La **tradizionale Napoletana**, realizzata con un blend di farine tipo 0 creato in esclusiva per Rossopomodoro, viene affiancata dalle versioni croccante - sottile, leggera (150g di impasto) e condita fino al bordo, disponibile per tutte le pizze -, e padellino, alta (200g di impasto alveolato), soffice dentro e croccante fuori, ideale anche da condividere, e disponibile in una selezione dedicata di quattro referenze. Fa poi il suo ingresso l'assoluta novità dell'impasto chetogenico, pensato per i più attenti alla linea, che si aggiunge a quello integrale prodotto con farine tipo 0 e integrale Mulino Caputo. Dedicate alle specialità d'Italia le pizze proposte con salsiccia e friarelli, ciccioli e ricotta, mortadella e burrata, cacio e pepe al tartufo. Per finire il carrello dei dolci: omaggio a Napoli con babà, pastiera e gelato al latte di bufala, e alla tradizione italiana con tiramisù, cioccolatini, semifreddi.

Grande l'attenzione al dettaglio nella **carta dei vini**, a partire da “quello della casa” servito in caraffa - originali brocche realizzate in esclusiva per Rosso da artigiani di Vietri -, per proseguire con le etichette regionali più amate fino allo Champagne proposto in *food pairings* con le principali ricette - comprese le pizze - in menù studiati appositamente per scoprire accostamenti inaspettati. Spazio anche alle birre artigianali sempre più amate e ricercate dai consumatori mentre una menzione speciale va alla **mixology** firmata da **Bruno Vanzan** che dedica a Rosso sei referenze di eccellenza che danno vita a una vera e propria *signature* cocktail list, partendo da espressioni di un'Italia autentica raccontata con un linguaggio nuovo: materie simbolo come pomodoro, grano, aceto balsamico, parmigiano, caffè e olio si trasformano in cocktail esclusivi da degustare in un ambiente accogliente.

Per gli ambienti Napoli e stile italiano

Rosso apre al pubblico con un look completamente rinnovato: è un invito esplicito a condividere compagnia e buon cibo durante i diversi momenti della giornata e le diverse occasioni di incontro. Ambienti diversi sono uniti dai materiali, colori e richiami decorativi, un filo rosso che unisce l'origine partenopea di Rossopomodoro e le attuali tendenze di *interior design* della ristorazione. Negli interni, il legno dei tavoli incontra la morbidezza delle sedute imbottite, tra rossi profondi e bordeaux. Le ceramiche a rilievo e gli inserti dorati dialogano con il mattone e le pareti materiche; gli specchi moltiplicano i riflessi, mentre le boiserie disegnano una cornice più raccolta. I motivi floreali aggiungono leggerezza alla composizione. Anche l'illuminazione diventa parte dell'arredo: sospensioni dai profili sagomati, frange e accostamenti di rosso e avorio contribuiscono a definire l'atmosfera delle diverse zone.

E **Napoli** è un segno che riaffiora lungo tutto il percorso. Negli inserti di maiolica che interrompono le superfici dall'aspetto ligneo, nelle grafiche dedicate alle architetture della città, nelle nicchie che custodiscono mani raffigurate nei gesti della tradizione partenopea e italiana. Le geometrie in bianco e nero della zona bar introducono un ulteriore cambio di ritmo. Il rinnovamento prosegue nel giardino, tra verde, sedute dalle strutture metalliche e dai rivestimenti decorativi, tavolini e ombrelloni. Ad animare il locale durante l'anno, musica con DJ set e un calendario di eventi che spaziano tra workshop, masterclass e presentazioni a tema food.