



Rossopomodoro: um pedacinho de Nápoles em São Paulo

Diferentemente do primeiro endereço, nova casa da rede vai além das pizzas e propõe de entradinhas a pratos principais, sobremesas e drinques.

É na Pedroso Alvarenga, 909, no coração do Itaim Bibi, que os amantes da gastronomia napoletana podem conferir a mais nova **Rossopomodoro Cucina e Pizzeria Napoletana**. A casa, a primeira loja de rua no Brasil integra o time de 140 lojas espalhadas pelo mundo que tem a chancela do **Gruppo Sebeto SPA-ITALIA**.

Ganhadora do título de **“Embaixadora da Gastronomia Napoletana pelo Mundo”**, neste novo endereço, os clientes podem conferir não apenas uma refeição, e sim, uma verdadeira experiência gastronômica colocada em prática com o conceito **“Bem Vindo a Nápoles”**. O menu criativo e as receitas autênticas são percebidas em todos os produtos utilizados na **Rossopomodoro**, pois todos são certificados da região de Nápoles e garantidos pelo **DOP, DOC e DOCG**. Os ingredientes vêm de produtores locais da Campânia e a ligação com a terra, produtores e fornecedores artesanais garantem o desenvolvimento de produtos exclusivos para a marca, como é o caso dos tomates, mozzarella, farinha, massa e azeite.

Para começar, que tal escolher algumas delícias da seção **“Antipasti”** como: **Burrata, Prosciutto e Fichi** (burrata artesanal, presunto de Parma, figos frescos, vinagre balsâmico e rúcula orgânica - R\$48); **Tris di Bruschette** (seleção de bruschetta: tomate e manjeriço; aliche com mozzarella de búfala e limão; abobrinha com ricota e hortelã – R\$28) ou até mesmo o **Uovo in Purgatorio** (ovo caipira com gema mole no molho de tomate levemente picante e queijo caciocavallo fresco – R\$28) são algumas opções.

Nas **“Saladas”**, vá de **Cesarona** (R\$42 que leva mix de alfaces, peito de frango orgânico grelhado, pancetta crocante, parmesão, croutons, molho cesar); **Tonnarella** (R\$44 file de atum no azeite extravirgem, mix de folhas orgânicas, batatas, vagens, ovo, tomate cereja, azeitonas de Gaeta) e a **Detox** (R\$38 espinafre, rúcula selvagem, erva doce, maca verde, laranja e nozes).

Entre **“Pasta e Risotto”**: **Spaghetti di Gragnano al Pomodoro** (espaguete de Gragnano, molho de tomate e manjeriço - R\$42); **Scialatiello ai Frutti di Mare** (massa fresca feita em casa típica da região Campânia com frutos do mar – R\$57); **Lasagna al ragu napolitano** (massa fresca feita em casa, molho de tomate, ricota, mozzarella fior di latte, provolone, ovo, almondega e salame artesanal – R\$54) e o **Rigatoni Salsiccia, Zucca e Tartufo** (rigatoni, abobora cabochã, linguiça e trufa negra – R\$49) são algumas das opções.



Na seção “**Carne e Peixe**”: **Frittura di Pesce** (lula, camarão e pescado fresco do dia – R\$48); **Polpo alla Napoletana** (polvo grelhado, feijão braço, friarielli – R\$68); **Coniglio all’ischitana** (coelho no forno, molho de tomate San Marzano, vinho branco e manjerona – R\$58) e a **Tagliata, Rucola, Parmigiano e Funghi** (bife ancho, rúcula, lascas de parmesão e cogumelos erenguy – R\$56). As crianças tem cardápio especial composto por uma entradinha e um prato principal (R\$40): **Mozzarrellina e Prosciutto Parma** e nos pratos: **Espaguete com Molho de Tomate; Pizza Margherita Pequena** e o **Baby Beef com Batata Frita**.

Reconhecidas mundialmente, as pizzas preparadas pelo maestro pizzaiolo **Rosario Minucci** e sua equipe são um caso a parte, pois até o preparo é uma arte antiga. Eles seguem a escola napolitana e tem uma longa história para contar: todos pertencem a gerações de pizzaiolos e só podem iniciar a carreira quando são capazes de “roubar” os segredos de seus pais ou de 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.

Entre as opções: **Margherita Verace T.S.G** (receita responsável pelo sucesso da pizza **Rossopomodoro** na Itália e no mundo que leva: molho de tomate, mozzarella de búfala la Bufalina, manjericão fresco e azeite de oliva extravirgem – R\$42); **Calzone** (pizza fechada com molho de tomate, presunto cozido, ricota de búfala, mozzarella e manjericão – R\$44); **Porcini e Tartufo** (molho de tomate, mozzarella e cogumelos porcini finalizada com trufa preta, manjericão e azeite de oliva extravirgem – R\$54); **5 Formaggi** (molho de tomate, mozzarella, queijo pecorino, parmesão, scarmoza de búfala, queijo gorgonzola – R\$46); **Verduretta** (molho de tomate, abobrinha, berinjela, tomate cereja finalizada com pesto de manjericão da casa – R\$45). Além das “**Pizze Speciali**” como a **Fantasia dello Chef** (pizza com 4 sabores separados: margherita/linguiça e gorgonzola / presunto cozido e cogumelos / mozzarella, mini rúcula, tomate cereja e parmesão – R\$54) e a **Pomodorosa** (pizza oval com mozzarella de búfala e 4 tipos de tomate: molho de tomate San Marzano, tomate Seco, Cereja Vermelho e Amarelo – R\$48). Quem preferir há “**Pizze Fritte**”: Cafuncella (calzone recheado com mozzarella, ricota e salame – R\$42); e a **Specialità del nostro forno**: **Fru-Fru** (pizza oval com 3 sabores: molho de tomate e mozzarella / mozzarella, presunto de Parma, rúcula e grana padano / mozzarella, ricota e presunto cozido – R\$46) e a **La Tricolore** (pizza oval com três sabores com as cores da bandeira italiana: margherita / 4 queijos / pesto de manjericão – R\$46).

Finalizando com chave de ouro, entre as “**Sobremesas**”: **Caprese com Gelato di Bufala** (torta de chocolate e amêndoas, sorvete de fior di latte de búfala – R\$28); **Tiramisu Limone e Fragole** (torta tiramisu com creme de limão e morangos frescos – R\$26) e a **Calda Calda con Nutella** (zeppole quentes com calda de Nutella e açúcar de confeitiro – R\$24) são algumas das opções.

Para harmonizar, da adega saem vinhos selecionados das regiões da Campania, Trentino, Umbria, Abruzzo, Sicilia, Toscana, Abruzzo, Puglia, Lazio, Lombardia e Piemonte nas opções de taças e garrafa (a partir de R\$21,50 a taça e R\$89 a garrafa). E da carta de drinques, e bebidas, além de clássicos como: **Aperol Spritz** (R\$28), **Negroni Sbagliato** (R\$29) e **Campari Spritz** (R\$28) há ainda requintadas **Caipirinhas Gourmet** como a de **Tangerina, Limão e Cravo da Índia** e a **Maracujá, Abacaxi e Pimenta Dedo de Moça** (a partir de R\$20).



Quem preferir pode pedir pelas cervejas: **Birra Moretti** (por excelência a cerveja Italiana – R\$14) além de **Maddalena Lager** (R\$15); **Stella** (R\$9,50) entre outras.

A **Rossopomodoro Cucina e Pizzeria Napoletana** é sem dúvida alguma um pedacinho de Nápoles em São Paulo. Toda a decoração, arquitetura e design foram pensados para que o cliente pudesse vivenciar o que há de melhor da região na cidade. Ali, todos os objetos de decoração, louças e fornos foram transportados exclusivamente da Itália para São Paulo.

Serviços

Rossopomodoro Cucina e Pizzeria Napoletana

Rua: Pedroso de Alvarenga, 909 – Itaim – São Paulo

Telefone: 11 3073 1544

Capacidade do local: 110 pessoas. Possui acesso a deficiente físico. Aceita todos os cartões de credito, debito. Possui ar condicionado. Estacionamento com manobrista R\$25. Horário de funcionamento (incluindo feriados): das 12 às 23hs (segunda a domingo). Não é necessário fazer reserva. Possui Wi-Fi. Cadeiras e fraldário.

Gina von Hertwig Comunicações

Debora Legnani Kojo

Assessora de Imprensa

Tel: (11) 5044-0550 – 9 8738-3926

debora@ginacomunicacoes.com.br

www.ginacomunicacoes.com.br



Curta a nossa Fan Page



Siga o nosso Twitter