

RossoVivo

CHIANCIANO TERME

Roberto Esposito presenta: **Rosso Vivo Pizzeria Verace** con Forno a Legna e Lievito Madre, dalla fusione tra la migliore gastronomia Italiana e l'arte dei Maestri Pizzaiuoli Napoletani.



supplemento pizze gluten free € 2,00

**Ogni ingrediente aggiuntivo
varia da + € 1,50 / + € 2,00
Latticini + € 2,50**

- PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, DIETRO RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO

L'IMPASTO DELLE PIZZE CONTIENE L'ALLERGENE GLUTINE

Il Nostro Impasto

"Lievito Madre, Farina di Grano Verna e Senatore Cappelli Tipo 1 da Agricoltura Biologica"

Leggero e Digeribile

Grazie alla miscela di farine integrali ipocaloriche ed all'alta idratazione del nostro impasto, la nostra pizza a parità di peso risulta essere 200/250 kcal in meno rispetto alla maggioranza delle pizze prodotte.

Meno Glicemico

Grazie alla lievitazione lattica che nel nostro impasto si sostituisce a quella alcolica la nostra pizza risulta avere un minore impatto sul livello degli zuccheri presenti nel sangue.

Povero Di Sodio

Sostituendo e diminuendo il sale comune con sale ad alto contenuto di iodato di potassio siamo riusciti a diminuire l'apporto di Sodio delle nostre pizze del 30%, integrando anche una ottima carica di potassio e soprattutto di iodio.



Gluten-Free Pizza Supplement € 2,00

**Each additional ingredient ranges
from + € 1.50 / + € 2.00**

Dairy products + € 2.50

**ALL OUR APPETIZERS,
DISHERS AND PIZZAS, UPON
REQUEST CAN BE MADE
GLUTEN-FREE**

**Se le nostre pizze vi sono piaciute
potete acquistarle congelate preparate
da noi nel reparto "ReFrozen"**



**Le pizze che serviamo vengono
informate con impasto preparato
per la giornata.**



MONTANARE

Un impasto speciale con farine alternative e **naturalmente senza Glutine**, leggero e profumato cotto in olio di girasole che lo rende un antipasto unico ed irresistibile. In tre diverse interpretazioni

A special dough made with alternative flours, **naturally gluten-free**, light and fragrant, fried in sunflower oil for a unique and irresistible appetizer. Offered in three different variations.

TRIS DI MONTANARINE FRITTE € 13,00

- Crema di friarielli, salsiccia toscana e **provola** affumicata
- Margherita con mozzarella di **(latte)** di bufala
- Stracciata **(latte)** di Andria, mortadella IGP e granella di pistacchio

Trio of fried mini Montanara € 13,00

- Cream of Neapolitan broccoli (friarielli), Tuscan sausage, and smoked provola cheese **(milk)**
- Classic Margherita with buffalo mozzare**(milk)**
- Stracciatella cheese **(milk)** from Andria, PGI mortadella, and crushed pistachios*





LE PIZZE ROSSE

RED PIZZAS

Marinara

€ 7,50

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini gialli e rossi confit, aglio, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

La Margherita 1816

€ 8,50

- Premiata al Pizza World Cup 2015

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, basilico, olio extra vergine d'oliva

Diavola

€ 9,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, spianata calabrese piccante, basilico, olio extra vergine d'oliva

Rosina

€ 9,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, prosciutto cotto di Praga, basilico, olio extra vergine d'oliva

La Napoli

€ 9,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, **acciuaghe** del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Calzone Napoli

€ 9,50

Ricotta (**latte**) di bufala, spianata calabrese piccante, provola (**latte**), pomodoro San Marzano DOP

Nuova Pizza RE

€ 10,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodorini gialli del Vesuvio confit, basilico, olio extra vergine d'oliva

La Saponi Del Sud

€ 11,00

Pomodoro San Marzano, filetto di pomodorino del Vesuvio confit, all'uscita dal forno burratina (**latte**) di Andria, scaglie di tartufo*, rucola, olio extra vergine d'oliva

Marinara

€ 7,50

San Marzano DOP tomato, yellow cherry tomatoes and red confit tomatoes, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

La Margherita 1816

€ 8,50

- Awarded at 2015 Pizza World Cup

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella (**milk**), basil, extra virgin olive oil

Diavola

€ 9,50

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella (**milk**), spicy Calabrian salami, basil, extra virgin olive oil

Rosina

€ 9,50

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella (**milk**), Praga cooked ham, basil, extra virgin olive oil

La Napoli

€ 9,50

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella (**milk**), **anchovies** from the Cantabrian Sea, oregano, basil, extra virgin olive oil

Calzone Napoli

€ 9,50

Buffalo ricotta cheese, spicy Calabrian salami, provolone (**milk**) cheese, san marzano DOP tomato

Nuova Pizza RE

€ 10,50

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella (**milk**), flakes of Parmigiano Reggiano DOP, yellow Vesuvius confit cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil

La Saponi Del Sud

€ 11,00

San Marzano tomato, confit Vesuvius cherry tomatoes, burrata (**milk**) from Andria, truffle* flakes, arugula, extra virgin olive oil

Bufalina

€ 11,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, basilico, olio extra vergine d'oliva. All'uscita dal forno prosciutto crudo e mozzarelline **(latte)** di bufala campana DOP

Bufalina

€ 11,00

San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella **(milk)**, basil, extra virgin olive oil. Out of the oven: prosciutto and small bufala mozzarella **(milk)** bites

Napoli-NewYork

€ 13,00

Metà calzone con ricotta **(latte)** di bufala Az. Agricola Di Lascio e ciccioli di maiale e pepe, metà margherita con provola **(latte)**, polpettine di manzo Wagyu, speck e basilico

Napoli-NewYork

€ 13,00

Half calzone with buffalo ricotta **(milk)** cheese Di Lascio farm, pork crackling and pepper, half margherita with provolone **(milk)** cheese, beef meatballs Wagyu, speck and basil



LE PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS

La Filetto ai 4 Pomodori

€ 10,00

Mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, pomodorini, pomodorini del Vesuvio rossi e gialli confit, filetto di datterino fresco, basilico, olio extra vergine d'oliva

La Filetto ai 4 Pomodori

€ 10,00

Buffalo mozzarella **(milk)**, cherry tomatoes, red and yellow confit Vesuvius cherry tomatoes, fresh date filet, basil, extra virgin olive oil

Fantasia di Verdure

€ 10,00

Mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, friarielli napoletani, olive nere di Gaeta in salsa di habanero, peperoni, zucchine, basilico, olio extra vergine d'oliva

Fantasia di Verdure

€ 10,00

Buffalo mozzarella **(milk)**, friarielli from Naples, Gaeta black olives in a habanero sauce, peppers, zucchini, basil, extra virgin olive oil

La Pozzuoli € 10,00

Provola (**latte**) di bufala, salsiccia toscana, friarielli napoletani, olio extra vergine d'oliva

4+1 Formaggi € 10,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, mousse di blue (**latte**) Valdostano, pecorini (**latte**) di Pienza olio extra vergine d'oliva

Sfizio € 11,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP e all'uscita pomodorini rucola, prosciutto crudo e scagliette di pecorino (**latte**) di Pienza

Delicata € 11,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, prosciutto cotto di Praga, in uscita: burrata (**latte**) e scaglie di tartufo*

Pane burrata e alici € 11,00

Pomodori rossi e gialli confit, **alici** del Cantabrico, burrata (**latte**) di Andria, pepe rosa, pane croccante

Bologna € 11,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP e in uscita: mortadella di Bologna IGP, burrata (**latte**) di Andria e granella di **pistacchio**

Focaccia Caprese (tutto a crudo) € 9,00

Pomodorini, boccincini (**latte**) di Bufala Campana DOP, olio extra vergine d'oliva, origano, basilico

La Pozzuoli € 10,00

Buffalo provola cheese (**milk**), Tuscan sausages, friarielli from Naples, extra virgin olive oil

4+1 Formaggi € 10,00

Buffalo mozzarella (**milk**), blue cheese Mousse (**milk**) from Valdostano, Pienza pecorino cheese, extra olio extra virgin olive oil

Sfizio € 11,00

Buffalo mozzarella (**milk**) and Out of the oven: cherry tomatoes, arugula, prosciutto and slivers of Pienza pecorino cheese

Delicata € 11,00

Buffalo Mozzarella (**milk**), Praga cooked ham, out of the oven: burrata cheese (**milk**) and truffle* shavings

Pane burrata e alici € 11,00

Red and yellow confit tomatoes, **anchovies** from the Cantabrian Sea, burrata cheese (**milk**), from Andria, pink pepper, crusty bread

Bologna € 11,00

Buffalo Mozzarella (**milk**), mortadella from Bologna, burrata cheese (**milk**) from Andria and pistachios

Focaccia Caprese € 9,00

cherry tomatoes, Buffalo Mozzarella (**milk**), extra virgin olive oil, oregano, basil



TAGLIERI

Selezione di formaggi
ai tre lattì € 13,00

Mozzarella (latte) di bufala campana
DOP e prosciutto crudo € 15,00

Selezione di salumi e pecorini (latte)
toscani € 15,00

Tagliere del gastronomo € 25,00
(salumi, formaggi (latte), sottoli) Consigliato per
2 persone

PANINI

My Burger € 14,00
Hamburger di wagyu, Pomodoro, Mozzarella
(latte) di Bufala, Insalata

RE Cheeseburger € 14,00
Doppio hamburger di wagyu, Insalata, doppio
cheddar (latte), doppio bacon



CHOPPING BOARDS

Selection of three-milk
cheeses € 13,00

DOP buffalo mozzarella (milk)
and prosciutto € 15,00

Selection of Tuscan cured meats
and pecorino (milk) cheese € 15,00

Gastronome's chopping board € 25,00
(cold cuts, cheeses (milk), pickles)
Recommended for 2 people

HAMBURGERS

My Burger € 14,00
Hamburger, Tomato, Buffalo Mozzarella (milk),
Salad

RE Cheeseburger € 14,00
Double burger, Salad, double cheddar (milk)
cheese (milk), double bacon

GRILL



Carne

Salsicce Toscane

Macelleria Belli (3 pz.) € 9,00

con insalatina iceberg e pomodorini datterino

Wurstel di Chianina (1 pz.) € 9,00

Hamburger di wagyu 180 g €12,00

con insalatina iceberg e pomodorini datterino

Tagliata 240 g € 18,00

su letto di rucola e pomodorini datterni

Fiorentina Dry-Aged
(60 gg di frollatura) 1 Kg € 65,00

Pesce

Insalata di Polpo* € 15,00

Gamberoni* arrostiti € 16,00

Calamari* arrostiti € 18,00

Mix Gamberi* e Calamari*
arrostiti € 20,00

Contorni

Patatine* fritte € 5,00

Dadolata di verdure al forno € 6,00

(zucchine, melanzane e peperoni)

Insalata mista € 6,00

Insalata Maxi € 9,00

*ALIMENTO CONGELATO/SURGELATO ALL'ORIGINE



MEATS

Macelleria Belli

Tuscan Sausage (3 oz.) € 9,00

with iceberg lettuce and date tomatoes

Chianina frankfurters (1 pc.) € 9,00

Wagyu Sudtirool Hamburger 180 g € 12,00

with iceberg lettuce and cherry tomatoes

Sliced Chianina beef 240 g € 18,00

on a bed of arugula and date tomatoes

Fiorentina Dry-Aged 1 Kg € 65,00
(60-day dry-aged)

FISH

Octopus* Salad € 15,00

Roasted king prawns* € 16,00

Roasted calamari* € 18,00

Roasted Prawn*
and Squid* Mix € 20,00

Side dishes

French* fries €5,00

Baked diced vegetables € 6,00

(courgettes, aubergines and peppers)

Mixed salad € 6,00

Maxi Salad € 9,00

*FROZEN FOOD AT ORIGIN