

Rosso Vivo®

MUSEI VATICANI



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

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 soprattutto di iodio.



Roberto Esposito presents: Rosso Vivo Pizzeria Verace
With woodfired oven and sourdough, a fusion of best
Italian ingredients and the Neapolitan Art of pizza
making

Our pizza dough

"Sourdough, biological grano verna and senatore cappelli
flour, type 1"

Light and easy to digest

Thanks to the mix of low calorie whole wheat flours and high
hydration our pizza dough contains about 200-250 kcal less
than most pizza doughs.

Less glycemic

Thanks to the lactic acid fermentation that replaces the
alcoholic one in our dough, our pizza has a lower impact on
the blood sugar level.

Low in sodium

By replacing and reducing common salt with salt with a high
potassium iodate content we manage to reduce the sodium
content of our pizzas by 30%, also integrating an excellent
load of potassium and especially iodine.

L'AMORE PER IL GLUTEN-FREE

In stile romano, la nostra pizza senza glutine è croccante,
sottile e irresistibile. L'impasto gluten-free conquista
tutti, anche i palati più esigenti. Realizzato con farina
di riso, mais e fecola di patate, ha un gusto autentico e
sorprendentemente vicino alla classica pizza alla romana.
Ma c'è di più: è leggero, digeribile e incredibilmente buono.
Una base perfetta per chi cerca qualità, gusto e benessere,
senza rinunciare al piacere della vera pizza.

LOVE FOR GLUTEN-FREE

In true Roman style, our gluten-free pizza is crispy, thin, and
irresistible. Our gluten-free dough conquers everyone, even
the most demanding palates. Made with rice flour, corn
flour, and potato starch, it has an authentic taste and is
surprisingly close to classic Roman pizza. But there's more:
it's light, digestible, and incredibly delicious. A perfect base
for those seeking quality, flavor, and well-being, without
giving up the pleasure of true pizza.



SUPPLEMENTO GLUTEN-FREE € 2,00

OGNI INGREDIENTE
AGGIUNTIVO + € 2,00/+ € 3,00
LATTICINI + € 2,50

Servizio € 2,00/persona



SURCHARGE FOR GLUTENFREE € 2,00

EVERY EXTRA
INGREDIENT + € 2,00/+ € 3,00
EXTRA CHEESE + € 2,50

Service charge € 2,00/person



ANTIPASTI E TAGLIERI

Tris di Montanarine Fritte

€ 14,00

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:

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

Mozzarella **(latte)** di Bufala

Campana DOP e prosciutto crudo

€ 16,00

Selezione di salumi

e pecorini **(latte)** toscani

€ 18,00



ANTIPASTI AND CHARCUTERIE

3 litte deep-fried pizzas

In sunflower oil deep-fried **glutenfree** pizza dough made of alternative flours, light and fragrant which makes it a unique and irresistible appetizer topped in 3 different versions:

1. Rapini, Tuscan sausage and smoked Provola cheese **(milk)**
2. Tomatoes and buffalo Mozzarella cheese **(milk)**
3. Stracciata cheese **(milk)**, mortadella and chopped **pistachios**

Buffalo mozzarella cheese and prosciutto

Charcuterie board with selected cold cuts and Tuscan Pecorino cheeses (sheep milk)

Tutte le pietanze sono disponibili in versione senza glutine.

All dishes are available in a gluten-free version.





LASAGNE

Lasagna al Ragù

€ 16.00

Sfoglie di pasta fatte con farine alternative naturalmente senza glutine, con ragù di wagyu, mozzarella di bufala senza lattosio, parmigiano reggiano

Lasagna alla Siciliana

€ 16.00

Sfoglie di pasta fatte con farine alternative naturalmente senza glutine, con ragù di melanzane, mozzarella di bufala senza lattosio, parmigiano reggiano



LASAGNE

Naturally gluten-free pasta sheets baked with wagyu ragù sauce, lactose-free buffalo mozzarella, and Parmesan cheese.

Naturally gluten-free pasta sheets baked with aubergines ragù sauce, lactose-free buffalo mozzarella, and Parmesan cheese.

INSALATE E CONTORNI

Patatine* fritte

€ 5,50

Insalata mista

€ 6,50

Misticanza, rucola, pomodorini, olio extravergine d'oliva, sale

Insalata Maxi

€ 9,50

Misticanza, rucola, pomodorini, **tonno**, bocconcini di mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, **noci**, olio extravergine d'oliva, sale.

Tutte le pietanze sono disponibili in versione senza glutine

SALADS AND SIDE DISHES

French fries*

Mixed Salad

Mixed greens, arugula, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, salt

Insalata Maxi

Mixed greens, arugula, cherry tomatoes, tuna, little Buffalo Mozzarella cheeses (**milk**), **walnuts**, extra virgin olive oil, salt

All dishes are available in a gluten-free version.





LE PIZZE ROSSE

Marinara

€ 8,50

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

La Margherita 1816

€ 9,50

- Premiata al Pizza World Cup 2015

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

Rosina

€ 12,00

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

La Napoli

€ 12,00

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

Pepperoni Toscana

€ 13,00

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



PIZZAS WITH TOMATO SAUCE

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

- Pizza World Cup 2015 Award

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), basil extra virgin olive oil

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), ham, basil, extra virgin olive oil

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), anchovies, oregano, basil, extra virgin olive oil

Mild Salami

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), Finocchiona salami, basil, extra virgin olive oil

Tutte le pietanze sono disponibili in versione senza glutine

All dishes are available in a gluten-free version.





Nuova Pizza RE

€ 14,00

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

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese **(milk)**, Parmesan flakes, yellow confit cherry tomatoes, extra virgin olive oil

Diavola

€ 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, spianata calabrese piccante, olive nere di Gaeta in salsa di habanero, basilico, olio extra vergine d'oliva

Spicy Salami

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese **(milk)**, Spianata Calabrese Piccante salami, black olives in habanero sauce, basil, extra virgin olive oil

La Saponi Del Sud

€ 14,00

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

San Marzano tomatoes, confit tomato fillets, after baking topped with Burratina cheese **(milk)**, truffle shavings*, arugula, extra virgin olive oil

Bufalina

€ 14,50

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

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese **(milk)**, basil, extra virgin olive oil; after baking topped with prosciutto and little Buffalo Mozzarellas **(milk)**

Tutte le pietanze sono disponibili in versione senza glutine

All dishes are available in a gluten-free version.





LE PIZZE BIANCHE

La Filetto ai 4 Pomodori

€ 12,00

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

Fantasia di Verdure

€ 13,00

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

La Pozzuoli

€ 13,00

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

4+1 Formaggi

€ 13,00

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



PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), cherry tomatoes, red and yellow confit tomatoes, Datterino tomato fillets, basil, extra virgin olive oil

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), Neapolitan rapini, black Gaeta olives in habanero sauce, peppers, aubergines, zucchinis, basil, extra virgin olive oil

Smoked Buffalo Provola cheese (**milk**), Tuscan sausage, Neapolitan rapini, extra virgin olive oil

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), Blue Valdostano cheese (**milk**) mousse, Pienza Pecorini cheeses (**sheep milk**), extra virgin olive oil

Tutte le pietanze sono disponibili in versione senza glutine

All dishes are available in a gluten-free version.





Sfizio

€ 14,00

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

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**, after baking topped with cherry tomatoes, arugula, prosciutto and Pecorino cheese shavings (**sheep milk**))

Delicata

€ 14,00

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

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), ham, after baking topped with Burrata cheese (**milk**) and truffle shavings*

Pane burrata e alici

€ 14,00

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

Red and yellow confit tomatoes, **anchovies**, Burrata cheese (**milk**), pink pepper, crunchy **bread crumbs**

Bologna

€ 14,00

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

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), after baking topped with Mortadella, Burrata cheese (**milk**) and chopped **pistachios**

Focaccia Caprese (tutto a crudo)

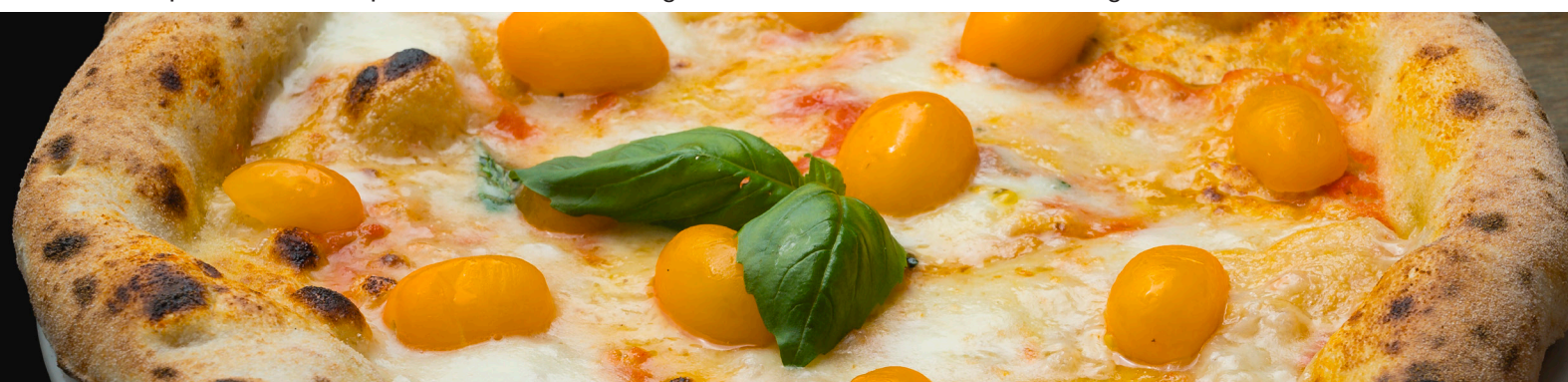
€ 10,50

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

(Fresh ingredients)
Cherry tomatoes, little Buffalo Mozzarellas (**milk**), oregano, basil, extra virgin olive oil

Tutte le pietanze sono disponibili in versione senza glutine

All dishes are available in a gluten-free version.





DESSERT

Babà Napoletano

€ 6,00

Dolce lievitato a forma di fungo, inzuppato in sciroppo di rum e guarnito con panna montata.

Tiramisù della Casa

€ 8,00

Crema al mascarpone e **uovo** montata con savoiardi imbevuti di caffè espresso e spolverata di cacao amaro.

Semifreddo “Mango e Passion Fruit”

€ 8,00

Semifreddo cremoso con purea di mango e passion fruit, servito su coulis di frutti tropicali.

Semifreddo “Ai Tre Cioccolati”

€ 8,00

Strati di semifreddo al cioccolato fondente, al latte e bianco, con croccante di **nocciole**.

Per l'elenco completo degli ingredienti/allergeni dei nostri dolci, rivolgersi al personale.



DESSERT

Napolitan Babà

Yeast mushroom-shaped cake soaked in rum syrup, topped with whipped cream.

Home-made Tiramisù

Homemade mascarpone and **egg** cream layered with espresso-soaked ladyfingers, dusted with bitter cocoa.

Semifreddo “Mango and Passion Fruit”

Creamy semifreddo with mango and passion fruit purée, served on tropical fruit coulis.

Semifreddo “Ai Tre Cioccolati”

Layers of dark, milk, and white chocolate semifreddo with crunchy **hazelnut** bits.

For a full list of ingredients and allergens in our desserts, please ask a member of our staff.

BIBITE - DRINKS

Nastro Azzurro 330ml

€ 4.50

Moretti Rossa 330ml

€ 5.00

Birra analcolica 330ml

€ 5.00

Birra gluten free 330ml

€ 5.00

Ichnusa non filtrata 500ml

€ 6.00

Acqua nat/gas 500ml

€ 2.00

Acqua nat/gas 1lt

€ 3.00

Coca Cola / Coca Zero 330ml

€ 3.50

Sprite 330ml

€ 3.50

Fanta 330ml

€ 3.50

Lemon soda 330ml

€ 3.50

Thè limone/pesca 330ml

€ 3.50

CAFFETTERIA

(solo servizio al Tavolo)

Caffè

€ 2.00

Caffè decaffeinato/macchiato

€ 2.50

Caffè corretto

€ 4.00

Caffè americano

€ 3.00

Cappuccino

€ 3.00

Ciocolata Calda

€ 4.00

Thè caldo

€ 3.50

Succo di frutta

€ 3.50

DISTILLATI

Amaro/Limoncello

€ 3.50

Distillati

€ 5.00

Analcolico

€ 4.00

Tuscan Spritz Santoni

€ 8.00

Cocktail

€ 10.00

LA NOSTRA CANTINA - OUR CELLAR

il Palazzo
Trudie 1530 *Sting*

FARM SHOP IN ROMA

	bottiglia/ bottle	calice/ glass
Roxanne Bianco IGT Bianco Sauvignon	€22	€7
Message in a Bottle BIO IGT Bianco Vermentino	€22	€7
Message in a Bottle BIO IGT Rosso Sangiovese	€22	
New Day BIO IGT Rosato Sangiovese	€22	€7
When we Dance BIO Chianti DOCG Sangiovese, Canaiolo, Colorino	€22	€7
Baci sulla bocca IGT Bianco Vermentino	€35	
Franciacorta Brut Millesimato 2018	€39	
Sister Moon IGT Super Tuscan Sangiovese, Merlot, Cabernet	€45	
Sacred Love IGT Super Tuscan Rosso 2019 Sangiovese, Merlot	€90	



VINI AL BICCHIERE

Calice Brut Charmat Toscano Az. Cignus et Leonis Chianciano	€ 7,00
Calice Bianco "Message In A Bottle"	€ 7,00
Calice Rosato "New Day"	€ 7,00
Calice Chianti "When We Dance"	€ 7,00

VINI ROSSI - RED WINES

Rosso "Message In A Bottle" Palagio	€ 22,00
Chianti "When We Dance" Palagio	€ 22,00
Rosso di Montepulciano Az. Agr. Carpineto	€ 22,00
Nobile Montepulciano Riserva Az. Agr. Carpineto	€ 30,00
Super Tuscan "Sister Moon" Palagio	€ 45,00
Brunello di Montalcino Az. Agr. Carpineto	€ 60,00
"Sacred Love" Tenute Il Palagio	€ 90,00

VINI BIANCHI- WHITE WINES

"Roxanne" Bianco IGT Palagio	€ 22,00
"Message In A Bottle" Vermentino Palagio	€ 22,00
"Baci sulla Bocca" Selezione Palagio	€ 35,00

Rosè

"New Day" Rosato Palagio	€ 22,00
--------------------------	---------

BOLLICINE - SPARKLING WINES

Franciacorta Tenute Il Palagio	€ 39,00
Brut Az. Agr. Carpineto	€ 20,00



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.