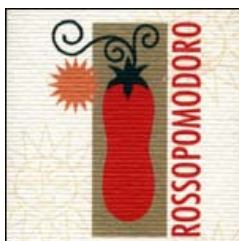


Pomodoro sul Ticino...



Un'oasi napoletana sulle rive del Ticino...

E' il caso di presentare così la pizzeria RossoPomodoro, recentemente inaugurata in Borgo Basso a Pavia, proprio al posto dello storico ristorante Balin, che non aveva più riaperto a seguito dell'ultima alluvione del 2000.

Rossopomodoro è un'esplosione di colore a partire dall'insegna ben visibile dal lungo Ticino Sforza. Anche l'interno, dove predominano vivaci tinte di rosso, giallo e verde, mette subito allegria e ben dispone all'assaggio di una buona **pizza napoletana**, che per definizione è associata al sole ed al mare!

E veniamo al ricco menù che, per come si propone, oltre all'appetito stimola una certa curiosità: gli antipasti (**Sfizi**), i **Primi**, secondi di carne (**la Brace**), secondi di pesce fresco (**Lavagna del Pescatore**) e poi **Insalate**, **Pizze**, e **Dolci** tipici napoletani tra cui un'ottima pastiera o uno spiritato babà al rum.

Anche i nomi delle **pizze** non sono quelli tradizionali: **San Marzano** è la Margherita; **la Verace** a base di mozzarella di bufala e pomodori tipici; **la Cafuncella** con pancetta, patate, provola e rosmarino, **la Vesuvio**, vero e proprio vulcano di sapori con ricotta, pomodoro e salame napoletano, e così via per una ventina di proposte.

L'impasto, anch'esso non "comune", rende le pizze più simili a delle **morbide**, ricche focacce, rese ancor più **gustose** dall'olio extra vergine di oliva, che trovate sulla tavola per condire secondo in vostro gusto la pizza prescelta, oppure, se preferite i **sapori forti**, il gentile personale di sala vi consiglierà il condimento piccante.

Una menzione particolare va a **la Trattoria**, ovvero un menù a prezzo fisso (meno di 10 euro) per il pranzo del mezzogiorno a base di piatti tipici della cucina partenopea e servito dal lunedì al venerdì.

Concludiamo, infine, con il nostro **consiglio**: particolare entusiasmo ha suscitato in noi **la tiella**, un antipasto fritto e leggero con montanare, zeppoline alle erbe aromatiche, panzarotti, mozzarella in carrozza.

.. Accattatevi 'illo!

Informazioni

Rossopomodoro

Via Milazzo, 97
27100 Pavia

Tel. 0382/33593
(si consiglia la prenotazione)

La Redazione

Pavia, 24/01/2005 (2601)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [L'enoteca delle due ruote....](#)
- » [Gallery Café, tutto nuovo in Borgo](#)
- » [Apri a Stefanago il 500cc](#)
- » [Osteria del Naviglio, locale storico con cucina tipica lombarda](#)
- » [Una sorpresa chiamata La Roveda](#)
- » [Il granaio della Certosa...](#)
- » [Bierhaus alla pavese...](#)
- » [Il cupolone](#)
- » [Trattoria Moncucca](#)
- » [La Sosta](#)
- » [Trattoria "Da Marzia"](#)
- » [Ristorante Castello dei Templari](#)
- » [Dalla Sardegna in tavola con furore](#)
- » [L'Incontro](#)
- » [Antica trattoria Ferrari](#)
- » [Osteria della Malora](#)
- » [Ustaria di Giugaton](#)
- » [Cioccolata alla pavese](#)
- » [Trattoria Dal Gheo](#)
- » [Osteria del naviglio](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)