

LA CARTE



Comme chez la **NONNA**

ANTIPASTI - SALUMI E FORMAGGI

SALUMI E FORMAGGI (À L'ASSIETTE)

Salumi : San Daniele IGP/Cotto des Bosses/Cotto al tartufo Lardo di Arnad IGP/Spianata piccante "di Calabria" Mortadella Bologna IGP - env.150gr	12€
Formaggi : Capra/Pecorino Toscano/Asiago/Parmigiano Ubriacone - env.100gr	10€
La Stracciatella di Bufala alla Ciotola/ Huile d'olive/Sel/Poivre/Focaccia	12€

ANTIPASTI

Polpo alla luciana : Mijoté de poulpe mediterraneo Sauce tomate/Tomates cerises/Câpres /Olives taggiasche	17€
Vitello tonnato : Rôti de veau fermier cuit à cœur Mayonnaise assaisonnée Thon/Câpres/Olives taggiasche	18€
Arancini al Ragù - par 3	11€
Arancini al Formaggio - par 3	11€
Suppli della Chiesa - par 3	12€
Panzanella Contadina	13€

PIATTI E CONTORNI

PIATTI

Costoletta alla Milanese : Côte de veau fermier Milanaise env.300gr Salade Treviso/Gremolata	27€
Polpette al sugo : Boulettes Maison bœuf et veau fermier Sauce tomate/Polenta Fontina	21€
Parmigiana : Aubergines rôties/Sauce tomate/Parmigiano/Basilic	19€
Lasagna al Ragù : Sauce tomate/Bœuf et veau fermier Béchamel/Parmigiano	21€
Caesar Di Vitello : Salade romaine/Rôti de veau fermier Parmigiano/Crostini/Sauce caesar	18€
Risotto Contadino : Riz safrané Courgettes/Artichauts/Aubergines Bouillon végétal/Condiment persil & citron	21€

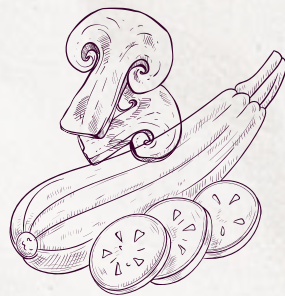


CONTORNI

3.50€



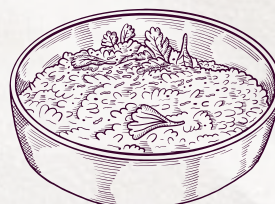
Patate novelle



Verdure grigliate



Insalata



Polenta alla Fontina

PIZZE ROSSE

1	Marghe-Rita : Tomate San Marzano/Bufala/Basilic/Parmigiano/Huile d'olive	14€
2	Porchetta x Funghi : Tomate San Marzano/Fior di latte/Parmigiano Porchetta Ariccia/Champignons bruns	16€
3	Friulana alla Rucola : Tomate San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Poignée de Rucola Prosciutto San Daniele/Asiago	18€
4	Quàtto Staggio' : Tomate San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Porchetta Ariccia Olives Taggiasche /Champignons Bruns/Artichauts	17€
5	Fuoco nel fuoco : Tomate San Marzano/N'duja Artigianale/Spianata piccante/Parmigiano Olives Taggiasche/Stracciatella Di Bufala/Sauge	17€
6	Tonno x Cipolla : Tomate San Marzano/Thon huile d'olive/Oignons Rouges/Bufala Basilic frais/Origan	16€
7	Marinara : Tomate San Marzano/Ail frais/Persil/Origan Frais/Huile d'Olive	12€
8	Alla Norma : Tomate San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Aubergines/Ail/Basilic Ricotta Salata/Poivre noir	16€
9	Alici : Tomate San Marzano/Anchois méditerranée/Tomates cerises jaunes Olives taggiasche/Câpres/Persil Frais	16€
10	Orto : Tomate San Marzano/Tomates cerises jaunes/Aubergines grillées Olives Taggiasche/Artichauts/Poignée de Rucola	17€
666	Vuo fa l'americano : Tomate San marzano/Fior di latte/Hawaii Ananas/Porchetta Ariccia Huile d'olive	66.6€

PIZZE BIANCHE

11	4 Formaggi : Fior di latte/Fontina/Gorgonzola/Ricotta/Basilico	16€
12	Cacio x Pepe x Funghi : Ricotta & Poivre Noir/Champignons Bruns Pecorino Romano/Parmigiano/Persil Frais	17€
13	Salsiccia x Friarelli : Fior di latte/Brocoli Rave/Saucisse Fraiche/Parmigiano/Peperoncino	16€ 
14	Mortale : Ricotta & Pistache/Parmigiano/Mortadella Bologna DOP Stracciatella di bufala	19€
15	PestoxPomo: Fior di latte/Tomates cerises jaunes/Parmigiano/Stracciatella di bufala Pesto special	17€
16	Maiale : Saindoux/Parmigiano/Pecorino/Basilic/Lardo Arnad/Noix	15€
17	Del Pastore : Ricotta & Noix/Chevre Caciotta/Miel de Montagne Poignée de Rucola/Noix	17€

Menu Bambino, Bambino - jusqu'à 10 ans

Un grand sirop à l'eau Une pizza Marghe-Rita o Porchetta o Tonno Une Glace ou un sorbet	13€
--	-----

DOLCI

Dolci della casa par PierroGato

Tiramisù	9€
Affogato	6€
Cho-Chocolat	11€
Pandoro Costaud : Brioche maison/Caramel/Gelato Vanille	13€
Bomba Limone	10€

Gelati

Gelati Poire/Stracciatella/Vanille/Citron	1 parfum 3€ - 2 parfums 5€
Gelati Poire/Citron & Alcool	9€

*Rita, avant d'être ce lieu
italo-disco-rococo-decalo-kitcho-barocco, ...
C'est tout d'abord la rencontre de 3 énergumènes,
mordus de cuisine italienne, gourmande et familiale.
Une squadra haute en couleur rassemblée autour d'un
même projet : accueillir toutes les âmes à la recherche
d'un moment de partage et de folie !*

*Vous proposer La Cucina de la Mémé, des pizze
Contemporaines boursouflées, des Dolce réconfortants et
ce qu'il faut pour bien s'hydrater : C'est ça Rita.*