



Comme chez la **NONNA**

SOUS LE SOLEIL DES TROPIQUES

ANTIPASTI - SALUMI E FORMAGGI

SALUMI E FORMAGGI (UN AU CHOIX) ENV.150 GR

Salumi: San Daniele IGP - Prosciutto Cotto Piemontese - Finocchiona IGP Spianata Piccante-Mortadella Bologna IGP-Porchetta Ariccia IGP-Mocetta Bovina	12€
Formaggi: Chèvre-Gorgonzola-Pecorino Toscano DOP-Parmigiano Reggiano DOP	11€
Focaccia: Huile d'olive ou Saindoux	6€

ANTIPASTI

Arancini Sorrentini : Parmigiano & Citron/Pesto verde (x3 Pezzi)	11€
Suppli Alla Genovese : Bomba Fritta de Bœuf & Veau fermier / Oignons / Parmigiano	13€
Crocchè! : Crocchette Béchamel & Salumi / Rita's Spicy-Honey 	12€
Polpo Via Toledo : Poulpe Mediterraneo Snacké / Romesco / Mollica Atturatta	18€
Corpo di Cristo : Poivrons "Corno di Bue"/Pain Carasau/Aubergines grillées Raisins Uvetta/Pomodorini Borghese/Ricotta affumicata	14€
Vitello - Tonnato : Rôti de veau fermier cuit à cœur/Mayonnaise assaisonnée Thon huile d'olive/Câpres/Olives Taggiasche	18€
NYC Bang! : Focaccia/'Nduja/Gorgonzola/Olives Taggiasche/Ail/Rita's Spicy-Honey 	16€
Dei Medici : Focaccia/Oignons/Pecorino Toscano/Finocchiona IGP/Persil	15€
La Stracciatella di Bufala : Focaccia/Coeur de burrata/Sel/Poivre/Huile d'olive	13€

PIATTI E CONTORNI

PIATTI

Risotto Bloody-Beetroot : Riso Carnaroli/Bouillon & Brunoise Pure Betterave Cecci Croccanti Romarin/Raifort à la Rape		23€
Swiss-Saucisse-Francis : Grosse "Longeole" Fermière Grillée Choux blanc Alla Panna/Cipollina & Cipollotto		25€
Lasagna al Ragù : Sauce tomate/Bœuf & veau fermier/Béchamel/Parmigiano		21€
Parmigiana : Aubergines rôties/Sauce tomate/Parmigiano/Basilic		19€
Tagliata da Tony : Belle Pièce de Bœuf fermier "Al Sangue" Juste Grillée(env.300g) Taillée et Couchée sur Roquette/Salsa Salmoriglio/Patates au four		32€
Insalata Dio Tonno : Grande Salade Trevis & Roquette/Poivrons "Corno di Bue" Thon à l'huile d'olive/Artichauts/Olives Taggiasche/Pomelos/Salsa Verde		23€
Insalata Porca Madonna : Grande Salade Trevis & Roquette/Poivrons"Corno di Bue" Cochon confit/Artichauts/Raisins "Uvetta"/Cipollotto/Salsa di Angelo		23€
PASTASCIUTTA !: (en Soirée exclusivement!) Mafalde Alle Vongole del Mar Adriatico (300g dans ta Face)/Pecorino Romano Pomodorini Borghese/Ail & Persil		29€

CONTORNI

3.50€



Patates Au four



Chou Blanc à la Crème



Insalata



Giardiniera

PIZZE ROSSE

1	Marghe-Rita / ou Marinara (sur demande 1.1) San Marzano/Bufala/Basilic/Parmigiano/Huile d'olive	14€
2	Porchetta x Funghi : San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Porchetta Ariccia IGP/Champignons bruns	16€
3	Tirchio Genovese : San Marzano/Bufala/Prosciutto Cotto Piemontese/Pesto verde/Scaglie di Parmigiano	18€
4	Quàtto Staggio' : San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Porchetta Ariccia IGP/Olives Taggiasche Champignons Bruns/Artichauts	17€
5	Fuoco nel fuoco - 2024 : San Marzano/Parmigiano/'Nduja Artigianale/Spianata piccante/Olives Taggiasche Stracciatella di Bufala/Sauge	18€
6	Friulana : San Marzano/Olives Taggiasche/Parmigiano/Poignée de Roquette Prosciutto San Daniele/Stracciatella di bufala/Rasade d'Huile d'Olive	19€
7	Ripieno all'Amatriciana : (Calzone + Salade) San Marzano/Pecorino/Cicoli di Maiale/Oignons/Poivre Noir/Guanciale	20€
8	Alla Norma : San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Aubergines/Ail/Basilico/Ricotta affumicata	16€
9	Alici : Base Jaune/Anchois méditerranée/Olives taggiasche/Câpres/Origan/Persil & Ail Frais	17€
10	Orto : Base jaune/Pomodorini Borghese/Aubergines grillées Olives Taggiasche/Artichauts/Origan/Poignée de Roquette	18€
6	Vuo fa l'americano : (DANSE & COLLIER DE FLEURS) San marzano/Fior di latte/Hawaii Ananas/Prosciutto Cotto/Huile d'olive	66.6€



PIZZE BIANCHE

11	4 Formaggi : Ricotta/Fontina DOP/Gorgonzola/Fior Di Latte/Basilico	16€
12	Pesto Sbagliato : Bufala Cotta/Pomodorini Borghese/Origan/Pesto verde	18€
13	Salsiccia x Friarelli : Fior di latte/Brocoli Sauvage/Saucisse Fraiche/Pecorino/Peperoncino 	17€
14	Mortale : Ricotta/Parmigiano/Mortadella Bologna DOP/Stracciatella di bufala/Pistaches	19€
15	TonnOne : Fior di latte/Oignons/Thon à huile d'olive/Olives Taggiasche/Pecorino/Persil frais	17€
16	Tommaso Mocetta : Ricotta/Champignons bruns/Artichauts/Fontina DOP/Mocetta Bovina Rasade d'Huile d'Olive	19€
17	Capra-Mamma : Poivrons "Corno Di Bue"/Tomme de chèvre/Poignée de Roquette/Miel de François Ricotta Salata Affumicata	17€
18	Sangue Blu : Ricotta/Budino valdostano/Fontina DOP/Ail/Jeunes Oignons/Rasade d'Huile d'Olive	18€

Menu Bambino, Bambino - jusqu'à 9 ans

Si Bon Mangeur, Prends comme les Darons

Un grand sirop à l'eau Une pizza Marghe-Rita o Cotto o Tonno o 3 Formaggi Une Glace ou un sorbet	13€
--	-----

DOLCI

Dolci della casa par PierroGato

Tiramisù al Caffè	9€
Carlotta Fragola (Compotée de Fraises entières/Crèmeux Vanille/Crocca Dulcey)	13€
Lago dei Limoni (Sablé Bien Beurré/Crème Citron/Miroir Lime/Meringuettes)	12€
Jackie-Brown (Brownie/Crèmeux Gianduja/Nuage Chocolat Noir/Praliné Grué)	14€
Terre brûlée (Douce Crème Vanille au Feu/Sable de Saint-Paul au Blé noir & Beurre)	13€
Affogato o Affogato Corretto (Amaretto)	6€/9€

Gelati Artigianale

Vanille/Stracciatella/Menthe-Choco/Caffè/Fruits Rouges/Citron	1 parfum 3.5€ - 2 parfums 6€
Gros Sorbet au choix + Rasade Alcool favori	9€

*Rita, avant d'être ce lieu
italo-disco-rococo-decalo-kitcho-barocco, ...
C'est tout d'abord la rencontre de 4 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.*

Prix et service compris en TTC
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Une carte des allergènes est à votre disposition