

SUMMER JAM



Comme chez la **NONNA**

ANTIPASTI - SALUMI E FORMAGGI

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

Salumi : San Daniele IGP - Prosciutto Cotto - Lardo di Arnad IGP - Spianata Piccante - Mortadella Bologna IGP - Porchetta Ariccia IGP	12€
Formaggi : Toma di Capra - Caciocavallo - Gorgonzola Piccante - Parmigiano	10€
Focaccia Huile d'olive ou Strutto	6€

ANTIPASTI

Arancini : Al Ragù ou Formaggio par 3	11€
PolpoPopolo-Nazionale : Poulpe mediterraneo snacké/Salsa Verde/Peperoni grillés	18€
Carrozza Valdostana (Bomba Fritta) : Cotto/Fontina filante/salsa Pomdorini/Balsamico	16€
Barchetta Sicilliana : Peperoni "corno di Bue"/Caponata/Câpres/Ricotta salata Olives taggiasche	12€
Nissa la Bella ! : Fugassa/Oignons grillés/Olives taggiasche/Poissons salés Herbes fraîches/Rasade d'huile d'olive	16€
Vitello tonnato : Rôti de veau fermier cuit à cœur Mayonnaise assaisonnée Thon/Câpres/Olives taggiasche	18€
La Stracciatella di Bufala : Huile d'olive/Sel/Poivre/Focaccia	13€
Mamma-iale (Pain Cochon) : Saindoux/Parmigiano/Basilic/Lardo Arnad IGP/Noix	15€

PIATTI E CONTORNI

PIATTI

La Saucisse Sacrée : Grosse saucisse fermière en Pastella fourrée à la Fontina/Patates disco-volante/Sauce Agliata	24€
Voilà de la Boulette : Polpette Veau et Boeuf fermier Sauce tomate bien réduite/Polenta crémeuse Ticino	21€
Parmigiana : Aubergines rôties/Sauce tomate/Parmigiano/Basilic	19€
Lasagna al Ragù : Sauce tomate/Bœuf et veau fermier/Béchamel/Parmigiano	21€
Battuta-Bottarga : Gros Tartare de Veau Fermier(env.200g)/Poutargue de Mulet Huile d'herbes & Citron/Pickles Violets/Salsa Gialla/Patates disco-volante	29€
Sardinia-Rita : Fregola Sarda/Sardines mediterraneo/Molica Olives taggiasche/Pomodorini/Basilico/Zestes citron	23€
Salade BoBos : Aubergine confites/Chou-fleur Violet/Courgettes Poivron "corno di bue" + (Fresh Ricotta Citron & herbes/3€)	21€



CONTORNI

3.50€



Patate disco-volante



Insalata



CapoNata



Polenta crémeuse

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 Ariccina IGP/Champignons bruns		16€
3	Tirchio Genovese : Tomate San Marzano/Bufala/Prosciutto Cotto/Pesto/Scaglie Parmigiano		18€
4	Quàtto Staggio' : Tomate San Marzano/Fior di latte/Parmigiano/Porchetta Ariccina IGP/Olives Taggiasche Champignons Bruns/Artichauts		17€
5	Fuoco nel fuoco V2 : Tomate San Marzano/N'duja Artigianale/Spianata piccante Caciocavallo/Peperoni "corno di Bue"/Olives Taggiasche/Origan frais		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/Menta		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 : (DANSE & COLLIER DE FLEURS) Tomate San marzano/Fior di latte/Hawaii Ananas/Porchetta Ariccina IGP/Huile d'olive		66.6€



PIZZE BIANCHE

11	4 Formaggi : Fior di latte/Fontina/Gorgonzola/Ricotta/Basilico	16€
12	Friulana Bianca : Fior di latte & Olives Taggiasche/Rasade d'Huile d'Olive/Poignée de Rucola Prosciutto San Daniele/Stracciatella di bufala	19€
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	17€
16	Baci-Gabi-Bonci: Ricotta/Pecorino Romano/Poivre noir/Cicoli di Maiale/Artichauts/Persil	18€
17	Del Pastore : Ricotta/Toma di capra/Miel de Montagne/Poignée de Rucola/Noix	17€
18	Adriano Contadino : Oignons grillés/Peperoni "corno di Bue"/Bufala/Tomates cerises Jaunes/thym frais	17€

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 Porchetta o Tonno
Une Glace ou un sorbet

13€

DOLCI

Dolci della casa par PierroGato

Tiramisù	9€
Affogato	6€
Summer-Body (Praliné Chocolat & Amarena)	12€
Pandoro Di Dubai 100% Pistacchio	14€
Italo-Valaisan (Abricot & Basilic)	11€

Gelati Artigianale

Gelati : Vanille/Stracciatella/Pistache/Poire/Citron	1 parfum 3€ - 2 parfums 5€
Sorbet Poire ou Citron Rasade 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 boursoflées, 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