

PIZZERIA



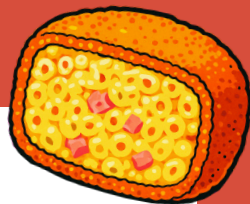
Santa Rita

Vincenzo Cordella



*I NOSTRI FRITTI APRONO IL RITO:
CONDIVIDERE UN ANTIPASTO È IL PRIMO PASSO
PER SENTIRTI A CASA*

GLI ANTIPASTI



FRITTATINA CLASSICA 4,5

Bucatini, Prosciutto Cotto, Piselli, Fiordilatte, Pepe,
Fonduta di Grana Padano DOP

FRITTATINA ALLA GENOVESE 5

Bucatini, Carne di manzo, Cipolla di Montoro, Fonduta di Grana Padano DOP

CROCCHÈ DI PATATE 4,5

Patate, Salame Napoli, Provola affumicata, Pepe, Fonduta di Grana Padano DOP

LA MONTANARA 6

Impasto Pizza, Pomodoro Italiano Bio, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico

FIORI DI ZUCCA 6

Ricotta, Provola affumicata, Alici di Cetara

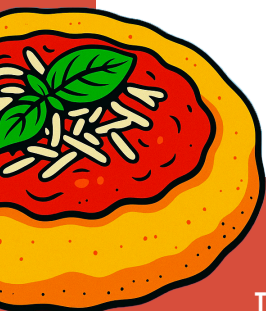
CHIPS DI PATATE 6

SUPPLÌ 3,5

Battuto di verdure, Macinato di Bovino, Pomodoro, Cuore di mozzarella

BUFALA E CRUDO 12

Bocconcino di Bufala Campana DOP,
Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi



**TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA LATTOSIO
PER LE PIZZE SENZA GLUTINE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA**

PIZZE CLASSICHE

RITA 8,5

Pomodoro Italiano Bio, fiordilatte, Basilico, Olio EVO

MARA 7,8

Pomodoro Italiano Bio, Aglio, Origano, Basilico, Olio EVO

COSACCA 7,5

Pomodoro Italiano Bio,
grattugiata di Parmigiano Reggiano DOP, Basilico, Olio EVO

BUFALA 11

Pomodoro Italiano Bio, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico, Olio EVO

DIAVOLA 9,5

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Salame Napoli,
Peperoncino, Basilico, Olio EVO

NAPOLI 11

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Capperi, Alici di Cetara,
Origano, Basilico, Olio EVO

PROVOLA E PEPE 9

Pomodoro Italiano Bio, Provola Affumicata, Pepe nero, Basilico, Olio EVO

WURSTEL E PATATE 9

Provola affumicata, Wurstel, Chips di patate, Basilico, Olio EVO

CAPRI 10,5

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Olive Taggiasche,
Funghi, Prosciutto cotto, Carciofi, Basilico, Olio EVO



*PIZZA A RUOTA DI CARRO,
MATERIE PRIME SELEZIONATE,
SPIRITO TRADIZIONALE*



PIZZE SPECIALI

SALSICCIA E FRIARIELLI 11,5

Provola Affumicata, Friarielli Napoletani,
Salsiccia a punta di coltello, Peperoncino, Basilico, Olio EVO

VESUVIO 11,6

Pomodorino del Piennolo, Provola Affumicata,
grattugiata di Grana Padano, Basilico, Olio EVO

LA FIORILLA 12

Fiordilatte, Fiori di Zucca, Alici di Cetara, Basilico, Olio EVO

GIANNA 13

Fiordilatte, Parmigiana, Grana Padano in uscita, Basilico, Olio EVO

ISCHIA 12,5

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini Secchi,
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Rucola, Zest di Limone di Sorrento e Arancia,
Basilico, Olio EVO

PROCIDA 12

Pomodoro del Piennolo giallo, Alici di Cetara, Provola Affumicata,
grattugiata di Caciocavallo, Basilico, Olio EVO

NISIDA 12

Pomodoro Italiano Bio, Ricotta di Bufala, Salame Napoli, Fiordilatte,
Pepe, Basilico, Olio EVO

PIZZA FRITTA 11,8

Pomodoro Italiano Bio, Provola Affumicata, Ricotta, Cicoli, Pepe, Basilico

MIEZZ & MIEZZ 12,5

Metà frita / Metà al forno con Polpettine al Ragù Napoletano,
Grattugiata di Grana Padano, Basilico

CALZONE ALLA SCAROLA 11,7

Scarola Napoletana, Olive Taggiasche, Uva passa, Capperi,
Alici di Cetara, Provola affumicata, Basilico





*RICETTE DI CASA, CUCINA LENTA, POPOLARE,
COME FACEVA LA NONNA.*

*UN OMAGGIO AL TEMPO, ALLA CURA E
ALLE RADICI CHE CI TENGONO INSIEME*

I PRIMI



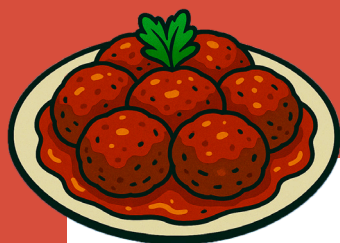
 **SPAGHETTONE AL POMODORINO FRESCO 11**
Pomodorini Datterino/Ciliegiolo, Basilico, Olio EVO

ZITI ALLA GENOVESE 14

Carne di manzo, Parmigiano Reggiano DOP,
Soffritto di Carote, Cipolle di Montoro e Sedano

PATATE E PROVOLA 14

Pasta mista, Provola affumicata, Patate, Cotenna,
Soffritto di Carote, Cipolle e Sedano



I SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE 9

Melanzane, Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP

POLPETTE NAPOLETANE 8

Carne di Manzo, Ragù cotto a fuoco lento per oltre 12 ore, secondo la tradizione

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO, INSALATA MISTA E CONTORNO DI STAGIONE 13

LE INSALATE



CAPRESE 10

Pomodoro Cuore di bue, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Origano, Basilico, Olio EVO

CAESAR SALAD 10

Insalata Iceberg, Pollo alla griglia, Scaglie di Grana, Crostini di pane, Salsa Caesar

SANTA RITA 10

Insalata Mista, Filetti di Tonno, Olive Taggiasche, Uva passa,
Zest di Limone di Sorrento e Arancia



PER CHIUDERE IN BELLEZZA

I DOLCI

TIRAMISÙ 6

SCUGNIZIELLI NAPOLETANI 7

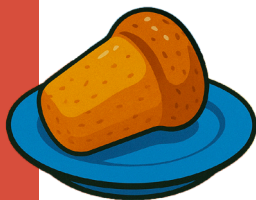
BABÀ NAPOLETANO* 6,5

DELIZIA AL LIMONE* 6

GRAFFA NAPOLETANA 5

PASTIERA NAPOLETANA* 7

FRUTTA DI STAGIONE 4,5



PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AI CAMERIERI

COPERTO, PANE E SERVIZIO 2

BEVANDE

ACQUA NATURALE/LEGGERMENTE/FRIZZANTE FERRARELLE 2

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

GASSOSA, LIMONATA, CHINOTTO, ARANCIATA 3

ELECTA

Ferrarelle

MAXIMA
Ferrarelle



CAFFÈ 1,80

AMARI 4

DISTILLATI E LIQUORI DA 5 IN SU

BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO 0.2 / 0.4 SPINA 4 / 6

RAFFO NON FILTRATA 0.2 / 0.4 SPINA 4 / 6

IPA MARECHIARO - ANTONIANO BOTTIGLIA 33 5

PERONI GRAN RISERVA 4

PERONI 00 BOTTIGLIA 33 3,5



PERONI
NASTRO
AZZURRO



RAFFO
LAVORAZIONE GREZZA

VINI BIANCHI



RIBOLLA GIALLA IGT - ARLANCH 24

Friuli Venezia Giulia, 12.5%

PECORINO IGP BIO - JU ZIRE 22

Abruzzo, 13.5%

FALANGHINA IGT - GESTILENTI 20

Campania, 13%

GRECO DI TUFO DOCG - GESTILENTI 22

Campania, 13%

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG - ATARGAI 27

Sardegna, 12.5%

VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO - CAMPO ALL' OLMO 24

Toscana, 12%

MONTEPULCIANO ABRUZZO DOP BIO - JU ZIRE 20

Abruzzo, 13%

AGLIANICO IRPINIA DOC - GESTILENTI 22

Campania, 13%

TAURASI DOCG - GESTILENTI 38

Campania, 14.5%

PRIMITIVO BIO DOC CABIZA - GIOIA DEL COLLE 28

Puglia, 13%



ROSATI



ALIE TOSCANA ROSATO IGT - FRESCOBALDI 30

Toscana, 12%

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG - IL ROGGIO 25

Veneto, 11%

METODO CLASSICO BRUT - VELOIR 30

Lombardia, 12.5%

FRANCIACORTA BRUT DOCG - ANIMORE 40

Lombardia, 12.5%

FRANCIACORTA ROSE EXTRA BRUT DOCG- ANIMORE 52

Lombardia, 12.5%

CHAMPAGNE CUVÉE BRUT - PIPER HEIDSIECK 75

Francia, 12%



PIZZERIA



Santa Rita

Vincenzo Cordella

**FINCHÉ C'È PIZZA,
C'È SPERANZA**

 @santaritaroma