

PIZZERIA



Santa Rita

Vincenzo Cordella



GLI ANTIPASTI



FRITTATINA CLASSICA 5,00 € 3,9,14

Bucatini, Prosciutto Cotto, Piselli*, Fiordilatte, Grana Padano DOP, Pepe

FRITTATINA ALLA GENOVESE 5,50 € 3,9,12,14

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

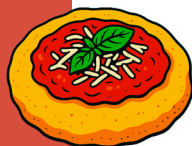
CROCCHÈ DI PATATE 4,00 € 3,9,14

Ripieno di Provola Affumicata, Grana Padano DOP,
Pecorino Romano, Pepe Nero, Prezzemolo



LA MONTANARA 5,50 € 3,9

Nuvola di Impasto Pizza, Pomodoro Italiano Bio, Grana Padano DOP, Basilico



CHIPS DI PATATE FRESCHE 5,00 € 1

SUPPLÌ 4,00 € 3,9,12,14

Ripieno di Pomodoro Italiano Bio, Macinato di Bovino*, Cuore di Mozzarella

MOZZARELLA IN CARROZZA 6,00 € 3,5,9,14

Lingotto di Mozzarella in carrozza su Crema di Datterino Arrosto, Maionese alle alici

LE BRUSCHETTE



BRUSCHETTE AL POMODORO 5,00 € 9

Pane Bruscato Fatto in Casa, Pomodoro Cuore di Bue, Basilico, Origano, Olio EVO

BRUSCHETTE DI CETARA 8,00 € 3,9,5

Pane Bruscato Fatto in Casa, Stracciatella di Bufala, Alici di Cetara, Limone Candito

LA BUFALA

LA BUFALA 10,00 € 3

Bocconcino di Mozzarella di Bufala Campana DOP da 125g servito con Rucola e Pomodorini Conditi

CRUDO E BUFALA 12,00 € 3

Bocconcino di Mozzarella di Bufala Campana DOP da 125g servito con Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi



BUFALA E CONTORNI 10,00 € 3

Bocconcino di Mozzarella di Bufala Campana DOP da 125g servito con Contorni di Stagione

I CUZZITIELLI

MARADONA 11,00 € 3,9,14

Ripieno di polpette al Ragù napoletano, Melanzane a funghetto e Fonduta di Provola

TROISI 12,00 € 3,9

Ripieno di Salsiccia di Suino, Friarielli ripassati, Provola e Patate al Forno

TOTÒ 10,00 € 3,9,14

Ripieno di Melanzane alla Parmigiana

PINO DANIELE 12,00 € 3,9,12

Ripieno di Ragù alla Genovese

SOPHIA LOREN 11,00 € 3,9,12

Ripieno di Ragù Napoletano



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

PIZZE CLASSICHE

 **RITA 9,00 €** ^{3,9}

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Basilico, Olio EVO

MARA 8,00 € ⁹

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

 **COSACCA 8,00 €** ^{3,9}

Pomodoro Italiano Bio,
Grattugiata di Grana Padano DOP, Basilico, Olio EVO

BUFALA 11,50 € ^{3,9}

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

DIAVOLA 10,00 € ^{3,9}

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

NAPOLI 11,50 € ^{3,5,9}

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

 **PROVOLA E PEPE 9,50 €** ^{3,9}

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

WURSTEL E PATATE 9,50 € ^{1,4,9}

Provola affumicata, Wurstel, Patate fritte*, Olio EVO

CAPRI 11,00 € ^{3,9,12}

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



PIZZE SPECIALI

SALSICCIA E FRIARIELLI 11,50 € ^{3,9}

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

4 FORMAGGI 13,00 € ^{3,9}

Fiordilatte, Gorgonzola, Grattugiata di Provolone del Monaco DOP,
Cialde di Grana Padano DOP, Miele al Tartufo in uscita, Basilico, Olio EVO

A' SCIPPÀ 'E CENTRELLE 12,50 € ^{3,9}

Pomodoro Italiano Bio, 'Nduja, Stracciatella di Bufala in uscita, Basilico, Olio EVO

LA MEDITERRANEA 12,00 € ^{3,9}

Fiordilatte, Pacchetelle di Pomodorino Rosso del Piennolo del Vesuvio DOP Nolano,
Rucola, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, Bocconcino di Mozzarella di Bufala
Campana DOP (30g), Scaglie di Grana Padano DOP in uscita, Basilico, Olio EVO

LA NAPOLI CENTRO 13,50 € ^{3,9}

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Cornicione ripieno di Ricotta, Salame Napoli,
Bocconcino di Mozzarella di Bufala Campana DOP (30g), Basilico, Olio EVO

O' MAR E O' SOL 12,00 € ^{5,9}

Ombra di Pomodoro Italiano Bio, Pacchetelle di Pomodorino Rosso del Piennolo
del Vesuvio DOP Nolano, Capperi, Olive Taggiasche, Alici di Cetara, Aglio, Origano,
Basilico, Olio EVO

LA FIOCCO 11,50 € ^{3,9,12,14}

Panna, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Fioccata di Crocchè di Patate, Basilico, Olio EVO

LA PULCINELLA 12,50 € ^{1,2,3,9,14}

Pacchetelle di Pomodorino Giallo Campano Nolano, Pacchetelle di Pomodorino
Rosso del Piennolo del Vesuvio DOP Nolano, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Pesto di Basilico in uscita, Basilico, Olio EVO



 LA VERDURELLA 9,50 € ^{3,9}

Fiordilatte, Caponata di Verdure: Melanzane, Zucchine e Peperoni,
Basilico, Olio EVO

VESUVIO 11,50 € ^{3,9}

Pacchetelle di Pomodorino Rosso del Piennolo del Vesuvio DOP Nolano,
Provola Affumicata, grattugiata di Grana Padano DOP, Basilico, Olio EVO

 GIANNA 13,00 € ^{3,9}

Fiordilatte, Parmigiana di Melanzane,
Grattugiata di Grana Padano DOP, Basilico, Olio EVO

NISIDA 12,50 € ^{3,9}

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

MIEZZ E MIEZZ 13,50 € ^{3,6,9}

Metà frita / Metà al forno, Polpette al sugo,
Grattugiata di Grana Padano DOP

PIZZA FRITTA 12,00 € ^{3,6,9}

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

CALZONE ALLA SCAROLA 12,00 € ^{2,3,5,9}

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



**PER LE PIZZE SENZA GLUTINE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA**

LE ZUPPE

FASULE E SCAROLE 10,00 € 9,12

Vellutata di Fagioli con Scarola ripassata, Pomodorini Confit e Chips di Pane

ZUPPE CIPOLLE 12,00 € 12,14

Crema di Cipolle di Montoro, battuto di Verdure, Guanciale Croccante
Uovo in camicia e Grana Padano DOP

ZUPPA DEL GIORNO 10,00 €

I PRIMI

FUSILLONI ALLA PULCINELLA 13,00 € 3,9

Crema di Friarielli, Sbriciolata di Salsiccia di Suino,
Fonduta di Provolone del Monaco DOP

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 12,00 € 3,9,12

Gnocchi di Ricotta Fatti in Casa ripassati al Forno, Pomodoro Italiano BIO,
Fiordilatte, Grana Padano DOP, Basilico

ZITI ALLA GENOVESE 14,00 € 3,9,12

Carne di manzo, Grana Padano DOP,
Soffritto di Carote, Cipolle di Montoro e Sedano

PACCHERI O'RRAU' 13,00 € 3,9,12

Ragù Napoletano con Pomodoro Italiano Bio, Muscolo di Bovino,
Costine e Salsiccia di Suino con Ricotta in Uscita

PATATE E PROVOLA 12,00 € 3,9,12

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

SPAGHETTONE AL POMODORINO FRESCO 10,00 € 9

Pomodorini Datterino/Cilieginio, Basilico, Olio EVO



I SECONDI

ENTRECÔTE DI MANZO 20,00 €

Entrecôte di Manzo da 300g alla Griglia servita con Insalata Mista

O' PANARO E' SASICC' FRIARIELLI E PROVOLA 13,00 € ^{3,9}

Cestino di Panpizza con Salsiccia di Suino alla Griglia con Friarielli e Provola

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 12,00 €

Tagliata di Petto di Pollo* da 250g alla Griglia servita con Insalata Mista

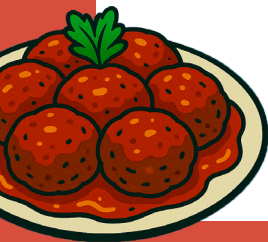
PARMIGIANA DI MELANZANE 9,00 € ^{3,9,14}

Melanzane, Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Grana Padano DOP

POLPETTE AL SUGO 9,00 € ^{3,9,14}

Polpette al Sugo con Fonduta di Grana Padano DOP

CONTORNI DI STAGIONE 5,00 €



LE INSALATE

³ CAPRESE 10,00 € ³

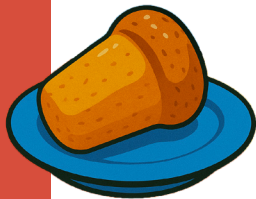
Pomodoro Cuore di bue, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Origano, Basilico, Olio EVO

CAESAR SALAD 10,00 € ^{3,7,9,12,14}

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



I DOLCI



DOLCE DEL MESE **7,00 €**

TIRAMISÙ **6,00 €** 3,9,14

SCUGNIZIELLI NAPOLETANI **7,00 €** 1,2,3,7,9

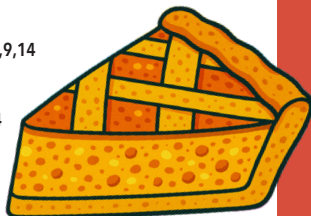
BABÀ NAPOLETANO* **6,50 €** 2,3,7,9,14

DELIZIA AL LIMONE* **6,00 €** 3,9,14

GRAFFA NAPOLETANA **6,00 €** 9

PASTIERA NAPOLETANA* **7,00 €** 2,3,7,9,11,14

FRUTTA DI STAGIONE **4,50 €**



BEVANDE

ACQUA NATURALE/LEGGERMENTE/FRIZZANTE FERRARELLE **2,50 €**

COCA COLA **3,00 €**

COCA COLA ZERO **3,00 €**

GASSOSA, LIMONATA, CHINOTTO, ARANCIATA **3,00 €**

ELECTA

Ferrarelle

MAXIMA
Ferrarelle



BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO 0.2 / 0.4 SPINA 4,00 / 6,00 €

RAFFO NON FILTRATA 0.2 / 0.4 SPINA 4,50 / 6,50 €

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 0.2 / 0.4 SPINA 5,50 / 8,00 €

IPA MARECHIARO - ANTONIANO BOTTIGLIA 33 5,00 €

PERONI CAPRI 33 4,50 €

PERONI 00 BOTTIGLIA 33 3,50 €

PERONI
NASTRO
AZZURRO



RAFFO
LAVAZIONE GREZZA



VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA IGT - VOLTIS 25,00 €

Friuli Venezia Giulia, 12.5%

FALANGHINA DEL SANNIO - REVOLLE 21,00 €

Campania, 12.5%

PINOT GRIGIO - VOLTIS 20,00 €

Friuli Venezia Giulia, 13%

GRECO DEL SANNIO - REVOLLE 22,00 €

Campania, 12.5%

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG - ATARGAI 27,00 €

Sardegna, 12.5%



VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO - CAMPO ALL' OLMO 24,00 €

Toscana, 12%

MONTEPULCIANO KIRUNA - CANTINE TORRI 20,00 €

Abruzzo, 13,5%

AGLIANICO IRPINIA DOC - GESTILENTI 22,00 €

Campania, 13%

TAURASI DOCG - GESTILENTI 38,00 €

Campania, 14,5%

PRIMITIVO PRIMUS - ROMALDO GRECO 28,00 €

Puglia, 13,5%



ROSATI



ALIE TOSCANA ROSATO IGT - FRESCOBALDI 30,00 €

Toscana, 12%

COPERTO, PANE E SERVIZIO 2,00 €

* UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI FRESCI; TUTTAVIA,
IN RARISSIME CIRCOSTANZE DI MANCATA CONSEGNA DA PARTE DEI FORNITORI,
ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO PROVENIRE DA PRODOTTO SURGELATO

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG -CORTE DELLE CALLI 26,00 €

Veneto, 11%

METODO CLASSICO BRUT - VELOIR 30,00 €

Lombardia, 12.5%

FRANCIACORTA BRUT DOCG - ANIMORE 40,00 €

Lombardia, 12.5%

FRANCIACORTA ROSE EXTRA BRUT DOCG- ANIMORE 52,00 €

Lombardia, 12.5%

CHAMPAGNE CUVÉE BRUT - PIPER HEIDSIECK 75,00 €

Francia, 12%



CAFFÈ 1,80 €

CAFFÈ DECAFFEINATO 2,00 €

CAFFÈ CORRETTO 2,20 €

CAFFÈ DOPPIO 2,50 €

CAPPUCCINO 2,50 €

AMARI 4,00 €

AMARI PREMIUM 5,00 €

DISTILLATI E LIQUORI DA 5,00 € IN SU



ALLERGENI



1. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



2. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, del Brasile e Queensland, pistacchi.



3. LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



4. MOLLUSCO E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



5. PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



6. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



7. SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.



8. CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.



9. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



10. LUPINO E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



11. SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12. SEDANO

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



13. ANIDRIDE SOLFOROSI E SOLFITI

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



14. UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.

PIZZERIA



Santa Rita

Vincenzo Cordella

**FINCHÉ C'È PIZZA,
C'È SPERANZA**

 @santaritaroma