

PIZZERIA



Santa Rita

Vincenzo Cordella



GLI ANTIPASTI



FRITTATINA CLASSICA 5,00 € ^{3,9,14}

Ripieno di Bucatini, Prosciutto Cotto, Piselli*, Fiordilatte, Grana Padano DOP

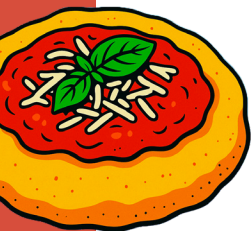


FRITTATINA NERANO 5,80 € ^{3,9,14}

Ripieno di Bucatini, Zucchine Fritte, Provolone del Monaco, Grana Padano DOP

CROCCHÈ DI PATATE 4,00 € ^{3,9,14}

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



TRIS DI MONTANARE 6,80 € ^{3,5,9}

Classica - Nerano - Alici, Burrata, Zest di Limone



CHIPS DI PATATE FRESCHE 5,00 € ¹

SUPPLÌ 3,80 € ^{3,9,12,14}

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

O' CIURILL 6,00 € ^{3,5,9,14}

Fiori di Zucca Ripieni di Ricotta, Provolone, Alici di Cetara

LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTE AL POMODORO 5,00 € ⁹

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



BRUSCHETTA POSITANO 7,80 € ^{3,9,13}

Pane Bruscato Fatto in Casa, Pesto di Pomodorini Secchi,
Stracciatella di Bufala, Zest di Limone

LA BUFALA

LA BUFALA 10,00 €  3

+ FOCACCIA 3,80 €

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

CRUDO E BUFALA 12,00 € 3

+ FOCACCIA 3,80 €

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

 **BUFALA E CONTORNI 10,00 €** 3

+ FOCACCIA 3,80 €

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

I PANUOZZI

LA ZINGARA 10,80 € 3,7,9,11,14

Prosciutto Crudo, Fiordilatte, Pomodoro, Insalata Iceberg, Maionese

 **CAPRI 10,00 €** 3,7,9,11,14

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro, Origano, Insalata Mista, Maionese al Basilico

GRAGNANO 12,00 € 3,7,9,11,13

Porchetta, Crema di Patate Arrosto, Provola Affumicata, Funghi Chiodini

SANTA RITA 12,80 € 3,7,9,11,14

Salsiccia di Suino, Crema di Melanzane a Funghetto, Patate Arrosto, Provola Affumicata



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

PIZZE CLASSICHE



 **RITA 9,00 €** 3,7,9,11

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Basilico, Olio EVO

MARA 8,00 €  7,9,11

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

 **COSACCA 8,00 €** 3,7,9,11

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

BUFALA 11,80 €  3,7,9,11

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

DIAVOLA 10,80 € 3,7,9,11

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

NAPOLI 12,00 € 3,5,7,9,11

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

 **PROVOLA E PEPE 10,00 €** 3,7,9,11

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

WURSTEL E PATATE 10,80 € 1,4,7,9,11

Provola affumicata, Wurstel, Patate fritte*, Olio EVO

CAPRI 11,80 € 3,7,9,11,12

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

PIZZE SPECIALI



SALSICCIA E FRIARIELLI 11,80 € 3,7,9,11

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

4 FORMAGGI 13,00 € 3,7,9,11

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

LA VERDURELLA 10,80 € 3,7,9,11

Fiordilatte, Caponata di Verdure, Grattugiata di Grana Padano DOP,
Basilico, Olio EVO

VESUVIO 12,00 € 3,7,9,11

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

GIANNA 13,00 € 3,7,9,11

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

PROCIDA 12,80 € 3,5,7,9,11

Pacchetelle di Pomodorino Giallo Campano Nolano,
Alici di Cetara, Provola Affumicata, Basilico, Olio al Tartufo

NISIDA 12,80 € 3,7,9,11

Calzone ripieno di Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte,
Salame Napoli, Ricotta, Pepe

LA FIORILLA 12,00 € ^{3,5,7,9,11,12}

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

LATRE FUNGHI 13,80 € ^{3,7,9,11}

Crema di Funghi Porcini, Funghi Champignon, Funghi Chiodini,
Nduja, Stracciatella di Bufala in Uscita, Basilico, Olio al Tartufo

LA CAPRESE 12,00 € ^{3,7,9,11}

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

ISCHIA 12,00 € ^{3,7,9,11}

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi,
Rucola, Zest di Limone e Arancia, Grattugiata di Provolone del Monaco DOP,
Basilico, Olio EVO



NERANO 13,00 € ^{3,7,9,11}

Crema di Zucchine, Provola Affumicata, Chips di Zucchine,
Grattugiata di Provolone del Monaco DOP, Basilico, Olio EVO

LA FUORI NAPOLI 12,80 € ^{2,3,7,9,11}

Fiordilatte, Mortadella, Granella di Pistacchio, Zest di Limone, Basilico, Olio EVO

MIEZZ E MIEZZ 13,80 € ^{2,3,7,9,11}

Metà frita / Metà al forno, Mortadella, Stracciatella di Bufala in uscita,
Granella di Pistacchio, Zest di Limone, Basilico

PIZZA FRITTA 12,00 € ^{3,6,7,9,11}

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

CALZONE ALLA SCAROLA 12,00 € ^{2,3,5,7,9,11}

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

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

LE INSALATE

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



A' FRESELLA 12,00 € ^{3,5,9,13}

Fresella di Grano Duro, Filetti di Tonno, Olive Taggiasche, Pomodorini Ciliegino,
Alici di Cetara, Mozzarella di Bufala Campana DOP

I PRIMI

SPAGHETTONE AI 2 POMODORI 11,00 € ^{9,11}

Pacchette di Pomodorino Rosso del Piennolo del Vesuvio DOP Nolano,
Pacchette di Pomodorino Giallo Campano Nolano

SPAGHETTONE ALLA NERANO 12,00 € ^{3,9,1}

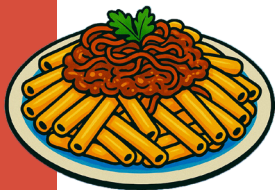
Zucchine Fritte, Grana Padano DOP, Provolone del Monaco DOP, Basilico

O' SCARPARELL 11,00 € ^{3,9}

Ziti Spezzati, Pacchette di Pomodorino Rosso del Piennolo
del Vesuvio DOP Nolano, Grana Padano DOP, Pecorino Romano, Basilico

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 2.0 12,80 € ^{3,9}

Gnocchi di Ricotta Fatti in Casa Ripassati al Forno, Crema di Pomodorino Datterino,
Crema di Bufala, Pomodorini Confit, Olio al Basilico



PACCHERI DI CETARA 13,80 € ^{3,5,9}

Fiori di Zucca, Alici di Cetara in due Consistenze,
Stracciatella di Bufala in uscita, Zest di Limone

I SECONDI

ENTRECÔTE DI MANZO 20,00 € ³

Entrecôte di Manzo da 300g alla Griglia servita con Rucola, Pomodorini Ciliegino, Scaglie di Grana Padano DOP

CONIGLIO ALL'ISCHITANA 13,80 € ¹³

Coniglio in Umido*, Pomodorini Ciliegino, Olive Taggiasche, Erbe Aromatiche, servito con Patate Arrosto

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 12,00 €

Tagliata di Pollo* da 250g alla Griglia servita con Contorno a Scelta

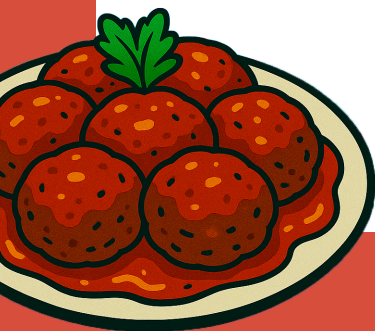


PARMIGIANA DI MELANZANE 9,00 € ^{3,9,14}

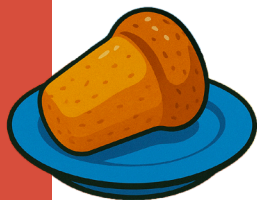
Melanzane, Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Grana Padano DOP

POLPETTE AL SUGO 9,00 € ^{3,9,14}

CONTORNI DI STAGIONE 5,00 €



I DOLCI



DOLCE DEL MESE 7,00 €

TIRAMISÙ 6,00 € 3,9,14

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

BABÀ NAPOLETANO* 6,80 € 2,3,7,9,14

DELIZIA AL LIMONE* 6,00 € 3,9,14

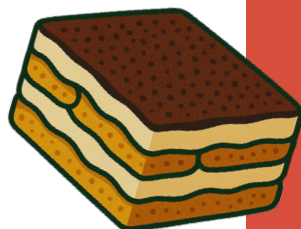
CAPRESE AL CIOCCOLATO 7,00 €

Servita con Gelato alla Vaniglia

CHEESECAKE 7,00 €

Topping a scelta tra: Nutella /
Crema al Pistacchio / Frutti di Bosco*

FRUTTA DI STAGIONE 4,80 €



BEVANDE

ACQUA NATURALE/LEGGERMENTE/FRIZZANTE FERRARELLE 3 €

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 4,80 / 6,80 €

PERONI GRAN RISERVA ROSSA 0.2 / 0.4 SPINA 5,80 / 8,00 €

IPA MARECHIARO - ANTONIANO BOTTIGLIA 33 6,00 €

PERONI CAPRI 33 4,80 €

PERONI 00 BOTTIGLIA 33 3,80 €

PERONI
NASTRO
AZZURRO



RAFFO
LAVAZIONE GREZZA



VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA IGT - VOLTIS 24,00 €

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 - AXANTE 28,00 €

Sardegna, 12.5%



VINI ROSSI

CHIANTI - GOVERNO BARBANERA 24,00 €

Toscana, 12%

MONTEPULCIANO KIRUNA - CANTINE TORRI 20,00 €

Abruzzo, 13,5%

AGLIANICO SANNIO - TORRE VARANO 23,00 €

Campania, 13%

TAURASI DOCG - TORRE VARANO 42,00 €

Campania, 14.5%

PRIMITIVO PRIMUS - ROMALDO GRECO 28,00 €

Puglia, 13,5%



ROSATI



ROSATO AERIS - DIVINA PROVVIDENZA 30,00 €

Lazio, 12%

COPERTO, PANE E SERVIZIO 2,00 €

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

BOLLICINE



FRANCIACORTA ROSÈ - GUSSAGO 52,00 €

Lombardia, 12%

FRANCIACORTA BRUT - GUSSAGO 40,00 €

Lombardia, 12%

VALDOBBIADENE - CORTE DELLA CALLI 26,00 €

Veneto, 11%

CREMANT BRUT NATURE BLANC VALLON 31,00 €

Francia, 12%

CHAMPAGNE ESTERLIN ECLAT BLANC DE BLANCS 75,00 €

Francia, 12%



CAFFÈ 1,80 €

CAFFÈ DECAFFEINATO 2,00 €

CAFFÈ CORRETTO 2,20 €

CAFFÈ DOPPIO 2,80 €

CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEYS 5,00 €

CAPPUCCINO 2,80 €

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