

PIZZERIA



# Santa Rita

*Vincenzo Cordella*



## GLI ANTIPASTI



### FRITTATINA CLASSICA 5,00 € <sup>3,9,14</sup>

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

### FRITTATINA ALLA GENOVESE 5,50 € <sup>3,9,12,14</sup>

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

### CROCCHÈ DI PATATE 4,00 € <sup>3,9,14</sup>

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

### LA MONTANARA 5,50 € <sup>3,9</sup>

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

### CHIPS DI PATATE FRESCHE 5,00 € <sup>1</sup>

### SUPPLÌ 4,00 € <sup>3,9,12,14</sup>

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

### MOZZARELLA IN CARROZZA 6,00 € <sup>3,5,9,14</sup>

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



## LE BRUSCHETTE

### BRUSCHETTE AL POMODORO 5,00 € <sup>9</sup>

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

### BRUSCHETTE DI CETARA 8,00 € <sup>3,9,5</sup>

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 € <sup>3,9,14</sup>

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

### TROISI 12,00 € <sup>3,9</sup>

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

### TOTÒ 10,00 € <sup>3,9,14</sup>

Ripieno di Melanzane alla Parmigiana

### PINO DANIELE 12,00 € <sup>3,9,12</sup>

Ripieno di Ragù alla Genovese

### SOPHIA LOREN 11,00 € <sup>3,9,12</sup>

Ripieno di Ragù Napoletano



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

## PIZZE CLASSICHE

 **RITA 9,00 €** <sup>3,9</sup>

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Basilico, Olio EVO

**MARA 8,00 €** <sup>9</sup>

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

 **COSACCA 8,00 €** <sup>3,9</sup>

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

**BUFALA 11,50 €** <sup>3,9</sup>

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

**DIAVOLA 10,00 €** <sup>3,9</sup>

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

**NAPOLI 11,50 €** <sup>3,5,9</sup>

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

 **PROVOLA E PEPE 9,50 €** <sup>3,9</sup>

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

**WURSTEL E PATATE 9,50 €** <sup>1,4,9</sup>

Provola affumicata, Wurstel, Patate fritte\*, Olio EVO

**CAPRI 11,00 €** <sup>3,9,12</sup>

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



## PIZZE SPECIALI

### SALSICCIA E FRIARIELLI 11,50 €<sup>3,9</sup>

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

### 4 FORMAGGI 13,00 €<sup>3,9</sup>

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 €<sup>3,9</sup>

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

### LA MEDITERRANEA 12,00 €<sup>3,9</sup>

Fiordilatte, Pacchetelle di Pomodorino Rosso del Piennolo del Vesuvio DOP Nolano,  
Rucola, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi,  
Scaglie di Grana Padano DOP in uscita, Basilico, Olio EVO

### LA NAPOLI CENTRO 13,50 €<sup>3,9</sup>

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 €<sup>5,9</sup>

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 €<sup>3,9,12,14</sup>

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

### LA PULCINELLA 12,50 €<sup>1,2,3,9,14</sup>

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 €** <sup>3,9</sup>

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

**VESUVIO 11,50 €**  <sup>3,9</sup>

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

 **GIANNA 13,00 €** <sup>3,9</sup>

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

**NISIDA 12,50 €** <sup>3,9</sup>

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

**MIEZZ E MIEZZ 13,50 €** <sup>3,6,9</sup>

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

**PIZZA FRITTA 12,00 €** <sup>3,6,9</sup>

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

**CALZONE ALLA SCAROLA 12,00 €** <sup>2,3,5,9</sup>

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, Guancialetto 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

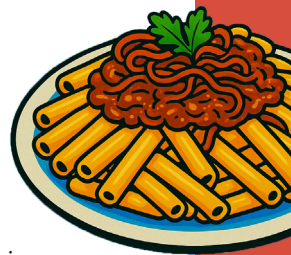
Ragù Napoletano con Pomodoro Italiano Bio, Muscolo di Bovino,  
Costine e Salsiccia di Suino con Ricotta in Uscita

### PATATE E PROVOLA 12,00 € 3,9,12

Pasta mista, Provolone 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 € <sup>3,9</sup>

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

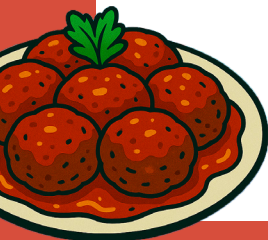
### PARMIGIANA DI MELANZANE 9,00 € <sup>3,9,14</sup>

Melanzane, Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Grana Padano DOP

### POLPETTE AL SUGO 9,00 € <sup>3,9,14</sup>

Polpette al Sugo con Fonduta di Grana Padano DOP

### CONTORNI DI STAGIONE 5,00 €



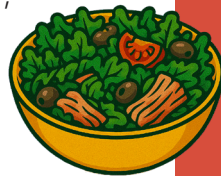
## LE INSALATE

### <sup>3</sup> CAPRESE 10,00 €

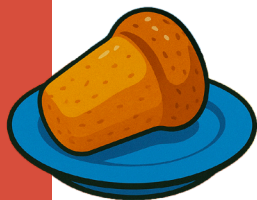
Pomodoro Cuore di bue, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Origano, Basilico, Olio EVO

### CAESAR SALAD 10,00 € <sup>3,7,9,12,14</sup>

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

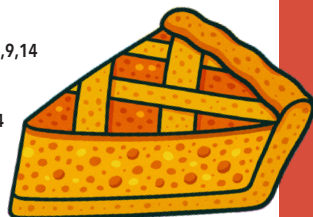
BABÀ NAPOLETANO\* 6,50 € 2,3,7,9,14

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 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 RARISSIME 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 2,50 €**

**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

