

PIZZERIA



Santa Rita

Vincenzo Cordella



GLI ANTIPASTI



FRITTATINA CLASSICA 5,00 €

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

FRITTATINA ALLA GENOVESE 5,50 €

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

CROCCHÈ DI PATATE 4,50 €

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

LA MONTANARA 5,50 €

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



CHIPS DI PATATE FRESCHE 5,00 €

SUPPLÌ 4,00 €

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

MOZZARELLA IN CARROZZA 6,00 €

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

LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTE AL POMODORO 6,00 €

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

BRUSCHETTE DI CETARA 8,00 €

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

LA BUFALA

LA BUFALA 10,00 €

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

CRUDO E BUFALA 12,00 €

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

BUFALA E CONTORNI 10,00 €

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

I CUZZITIELLI

MARADONA 11,00 €

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

TROISI 12,00 €

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

TOTÒ 10,00 €

Ripieno di Melanzane alla Parmigiana

PINO DANIELE 13,00 €

Ripieno di Ragù alla Genovese

SOPHIA LOREN 11,00 €

Ripieno di Ragù Napoletano



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

PIZZE CLASSICHE



RITA 9,00 €

Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Basilico, Olio EVO

MARA 8,00 €

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

COSACCA 8,00 €

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

BUFALA 11,50 €

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

DIAVOLA 10,00 €

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

NAPOLI 11,50 €

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

PROVOLA E PEPE 9,50 €

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

WURSTEL E PATATE 9,50 €

Provola affumicata, Wurstel, Patate fritte*, Olio EVO

CAPRI 11,00 €

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

PIZZE SPECIALI

SALSICCIA E FRIARELLI 11,50 €

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

4 FORMAGGI 13,00 €

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 €

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

LA MEDITERRANEA 12,00 €

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 €

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 €

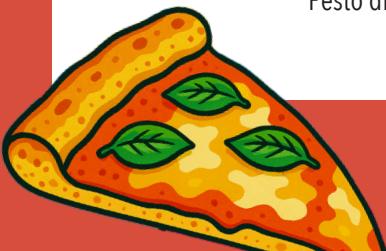
Ombra di Pomodoro Italiano Bio, Pacchetelle di Pomodorino Rosso del Piennolo
del Vesuvio DOP Nolano, Capperi, Olive Taggiasche, Alici di Cetara, Aglio, Origano,
Basilico, Olio EVO

LA FIOCCO 11,50 €

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

LA PULCINELLA 12,50 €

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 €**

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

VESUVIO 11,50 €

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

**GIANNA 13,00 €**

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

NISIDA 12,50 €

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

MIEZZ E MIEZZ 13,50 €

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

PIZZA FRITTA 12,00 €

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

CALZONE ALLA SCAROLA 12,00 €

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



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

LE ZUPPE

FASULE E SCAROLE 10,00 €

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

ZUPP E CIPOLLE 12,00 €

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 14,00 €

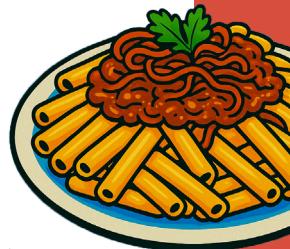
Crema di Friarielli, Sbriciolata di Salsiccia di Suino,
Fonduta di Provolone del Monaco DOP

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 14,00 €

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

ZITI ALLA GENOVESE 14,00 €

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



PACCHERI O'RRAU' 14,00 €

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

PATATE E PROVOLA 13,00 €

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

SPAGHETTONE AL POMODORINO FRESCO 11,00 €

Pomodorini Datterino/Ciliegino, 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 €

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

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 12,00 €

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

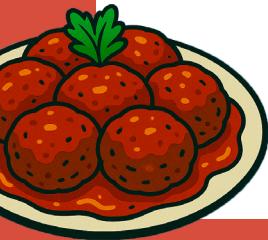
PARMIGIANA DI MELANZANE 9,00 €

Melanze, Pomodoro Italiano Bio, Fiordilatte, Grana Padano DOP

POLPETTE AL SUGO 9,00 €

Polpette al Sugo con Fonduta di Grana Padano DOP

CONTORNI DI STAGIONE 5,00 €



LE INSALATE

CAPRESE 10,00 €

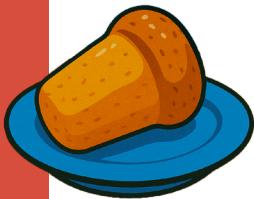
Pomodoro Cuore di bue, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Origano, Basilico, Olio EVO

CAESAR SALAD 10,00 €

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



I DOLCI



DOLCE DEL MESE 7,00 €

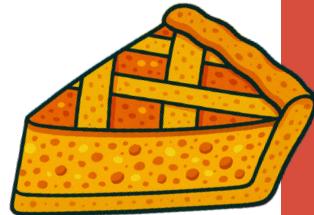
TIRAMISÙ 6,00 €

SCUGNIZIELLI NAPOLETANI 7,00 €

BABÀ NAPOLETANO* 6,50 €

DELIZIA AL LIMONE* 6,00 €

GRAFFA NAPOLETANA 6,00 €



PASTIERA NAPOLETANA* 7,00 €

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 €**



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 DI TUFO DOCG - GESTILENTI **22,00 €**

Campania, 13%

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%



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 CUVEE BRUT - PIPER HEIDSIECK 75,00 €

Francia, 12%

CAFFÈ 1,80 €

AMARI 4,00 €

AMARI PREMIUM 5,00 €

DISTILLATI E LIQUORI DA 5,00 € IN SU



PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AI CAMERIERI

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

PIZZERIA



Santa Rita

Vincenzo Cordella

**FINCHÉ C'È PIZZA,
C'È SPERANZA**



@santaritaroma

