CARTE N°16 - ETE 2021

Famille Willer / Chef executif: Christophe Patenotte - Tous nos produits sont frais, au maximum locaux et cuisines sur place avec amour
Famille Balicco - La Boucherie Agricole - La Pêcherie Azuréenne - Angela & Marco - Terroir Truffes - Maison Mons - Maison Bonifassi - Millesimes 96 - Café Malongo

CICCHETTI

Caviar d'aubergine, menthe, cumin	7€
Focaccia maison, huile d'olive & herbes de provence	5€
Burrata des pouilles DOP 125g, tomates cerises & huile d'olive	8€
Poivrons marinés	5€
Spianata	6€
Jambon de parme 24 mois	10€
Bresaola	7€
Prosciutto cotto truffé	9€
Assiette de charcuterie	22€
Assiette antipasti Rita	28€

ENTREES & SALADES

Salade de poulpe façon riviera, sauce aïoli (a part) celeri branche, concombre, tomates confites, olives, capres, herbes du jardin	13€ / 20€
Ceviche de daurade mangue, passion, gingembre et coriandre	17€
Calamars en friture, sauce aïoli ou sauce tartare	14€ / 21€
Belle salade César	
- volaille fermière	17€
- gambas	21€

PASTA

Linguine aux tomates cerises, ail, basilic et huile d'olive	19€
+ stracciatella	+5€
Linguine aux gambas grillées & tomates cerises	26€
Linguine vongole légèrement citronnées	21€
Pasta à la truffe	27€
Gnoccis aux légumes de saisons, crème de courgettes	20€
+ supplément truffe	8€

PLATS

Ceviche de daurade* mangue, passion, gingembre et coriandre	26€
Poulpe* de méditerranée, snacké, trévise, câpres, citrons, fenouil, tomates confites, basilic	27€
Poisson grillé du moment selon arrivage*	29€
Rita bacon chesseburger*	20€
Faux-filet de boeuf Simmenthal maturé* env. 400g, cuit au grill, beurre maître d'Hôtel ou sauce poivre	33€

***AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**
Frites maison ou Légumes de saison ou Salade

accompagnement supplementaire	6€

PIZZA

NOTRE PÂTE EST FAITE MAISON AVEC DE LA FARINE 100% BIO «MULINO MARINO», DU LEVAIN NATUREL & MATURÉE MINIMUM 72H

Margherita tomates san marzano, mozarella bufala DOP, basilic	14€
Burrata tomate san marzano DOP, mozzarella burrata DOP, basilic frais	15€
Rita tomates san marzano, mozarella burrata DOP, jambon de parme, basilic & riquette	17€
Romana (végétarienne) tomates san marzano, poivrons confits, artichauts, courgettes, basilic & olives	15€
Regina tomates san marzano, jambon blanc, champignons de paris, mozzarella buffala, olives	15€
Truffe crème fraîche, jambon blanc truffé, truffe fraîche d'été & riquette	19€

DESSERTS

Tiramisu	10€
Pana cotta crémeuse, fruits rouges	9€
Moelleux aux fruits, fromage blanc vanillé	9€
Fondant au chocolat Rita, crème anglaise	9€
Salade de fruits frais a la fleur d'oranger	12€

VIN AU VERRE

CHAMPAGNE

Moutardier brut	11€
Moutardier rosé	12€
Laurent perrier brut	14€

ROSE

AOP Côteaux d'aix - Domaine Fredavelle	5€
AOC Côtes de Provence - Château La Valetanne	7€

BLANC

IGP méditerranée - chardonnay	5€
AOP Côtes de Provence - Château la Tour st-Honoré	6€
AOP Petit Chablis bio 2018	8€

ROUGE

AOP Côtes du rhône 2018	5,5€
AOP Côtes de Provence - Château la Tour st-Honoré	6€
AOP Bordeaux - Château La Caderie 2018	7€

COCKTAILS

RITA gin bombay saphire, jus de citron vert, cramberry, tabasco, menthe	12€
SPRITZ prosecco villa miazzi doc, aperol, perrier	12€
ST-GERMAIN SPRITZ prosecco villa miazzi doc, st-germain liqueur, perrier	12€
AMARETTO SOUR amaretto, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, angostura	12€
GIN TONIC gin aux choix, tonic fever tree	12€
COSMOPOLITAN vodka, triple sec, cranberry, jus de citron	12€
MOJITO rhum havana, jus de citron, perrier, menthe	12€
MOJITO ROYAL rhum havana, champagne, jus de citron, menthe	16€
MARGARITA tequila, triple sec, citron	12€
LONDON MULE gin,ginger beer fever tree	12€
MOSCOW MULE vodka, ginger beer fever tree	12€