



MENU




ITALIANO

ANTIPASTI DI MARE

- 1) Insalata di mare     euro 15,00
- 2) Misto mare (secondo il pescato del giorno)     euro 28,00
- 3) Fumo di mare  euro 17,00
(tonno affumicato, bottarga di tonno, muggine, pesce spada affumicato, musciame)
- 4) Zuppa di cozze e vongole  euro 13,00
- 5) Carciofini selvatici con bottarga di muggine e pomodoro fresco  euro 16,00

ANTIPASTI DI TERRA

- 6) Antipasto Sardo   euro 16,00
(prosciutto, salsiccia, pecorino, olive, carciofini selvatici, cardi selvatici, peperoncini e carciofini ripieni)

1. In ogni piatto presenza di  GLUTINE per l'utilizzo del Carasau come "Guarnizione" - 2. I prodotti di seguito alle lavorazioni potrebbero contenere tracce di  SOIA
3. In ogni piatto potrebbe esserci una contaminazione con il  GLUTINE per la probabile presenza di pane carasau.

PRIMI PIATTI DI MARE

- 11) Spaghetti allo scoglio (gamberoni*, scampi*, cozze, vongole, salsa pomodoro)     euro 15,00
- 12) Cassuli alla carlofortina        euro 15,00
(pomodoro fresco, pesto, tonno, vongole, scampi*, gamberi*, salsa pomodoro)
- 13) Tagliatelle** ai gamberi rossi, pomodorini e bottarga    euro 15,00
- 14) Tagliatelle** gamberi, zucchine e pomodoro fresco     euro 15,00
- 15) Tagliolini** carciofi e bottarga     euro 15,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

- 17) Ravioli pomodoro e basilico    euro 10,00
- 18) Sappuedus alla campidanese (integrali con salsiccia fresca e salsa di pomodoro)   euro 12,00
- 19) Tagliatelle** e guanciaie, funghi porcini e pecorino     euro 13,00
















Tutta la nostra pasta proviene da laboratori artigianali.

* il prodotto potrebbe essere surgelato secondo il periodo dell'anno.

** prodotto nei nostri laboratori


SECONDI PIATTI DI MARE

- 21) Pescato del giorno (alla griglia o alla mediterranea)   euro 7,50 (l'etto)
- 22) Tonno in letto di rucola, aceto balsamico, pomodoro fresco   euro 14,00
- 23) Involtino di pesce spada (capperi, acciughe, zucchine, cozze, pomodoro fresco)    euro 14,00
- 24) Gambero rosso di Sicilia*   euro 9,00 (l'etto)
- 25) Fritto misto*     euro 16,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

- 26) Bavetta Texana Black Angus, GR.300 (fianco disossato) euro 20,00
- 27) Filetto Black Angus, GR.300 euro 20,00
- + In crema: Cannonau, funghi porcini, carciofi o gorgonzola     + euro 5,00
- 28) Tagliata Black Angus, GR.300 con rucola, pomodoro e grana euro 19,00
- 29) Bistecche Irlandesi (con l'osso) di Black Angus, 500gr euro 20,00
- a scelta insalata verde o patate fritte

CONTORNI

- 31) Patate al forno* euro 3,50
- 32) Patate fritte* euro 3,00
- 33) Verdure Grigliate (melanzane, zucchine, funghi, peperoni, radicchio) euro 7,50
- 35) Insalata mista (insalata verde, pomodoro, carote, radicchio) euro 5,50
- 36) Insalata caprese  euro 7,00

* il prodotto potrebbe essere surgelato secondo il periodo dell'anno.



Carne Black Angus

LE PIZZE

| | |
|---|-----------|
| 61) Margherita (pomodoro, mozzarella) | euro 5,00 |
| 62) Funghi porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)  | euro 8,00 |
| 63) Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi)  | euro 8,00 |
| 64) Diavola (pomodoro, mozzarella, salsiccia secca piccante)  | euro 6,50 |
| 65) Ortolana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)  | euro 7,50 |
| 66) Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive, carciofi, capperi)  | euro 8,50 |
| 67) Canadese (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, wurstel) | euro 8,50 |
| 68) Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)  | euro 7,50 |
| 69) Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle)  | euro 7,50 |
| 70) La Palma (pomodoro, mozzarella, patate fritte*, wurstel) | euro 7,50 |
| 71) Gamberi e zucchine (pomodoro, mozzarella, gamberi* e zucchine)   | euro 9,50 |
| 72) Parigina (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) | euro 7,00 |
| 73) Napoletana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)   | euro 6,00 |
| 74) Val D'Aostana (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) | euro 8,00 |

La mozzarella utilizzata è senza lattosio. Tutte le pizze contengono  GLUTINE,  LATTE

NB: Per le aggiunte di Terra o di Verdure €1,50, di Mare €2,50,  Bottarga a fette €4,50,  Bottarga macinata €3,00, Affumicati  (Tonno o Spada) €4,00,   Gamberi €3,50,   Frutti di mare (Cozze o Vongole) €4,00,  Mozzarella di Bufala €3,00,   Salsiccia Fresca €2,50,  Salumi Particolari €3,00 - Mare EXTRA €4,00

Tutti i nostri impasti sono composti di Farina Petra Tipo 1 - Impasto integrale +€1,00 - Pizza NO GLUTINE €7,00

* il prodotto potrebbe essere surgelato.

LE PIZZE

| | |
|--|-----------------------------|
| 75) Viola (pomodoro, radicchio, gorgonzola, mozzarella) | euro 8,00 |
| 76) Carrettiera (pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto crudo, olive) | euro 8,00 |
| 77) Leggerina (pomodoro fresco, rucola e grana) | euro 7,00 |
| 78) Bon bon (pomodoro, salsiccia fresca, peperoni, cipolle, pecorino, mozzarella)  | euro 10,00 |
| 79) Sarda (pomodoro, salsiccia secca, olive, cardi, carciofini selvatici, formaggi affumicati)  | euro 16,00 |
| 80) R & R (pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, melanzane, rucola e grana)  | euro 9,50 |
| 81) Quattro formaggi (pomodoro e formaggi vari) | euro 8,50 |
| 82) Teresina (pomodoro, pesto, panna, speck, mozzarella)  | euro 7,50 |
| 83) Affumicati di Mare (pomodoro, mozzarella, tonno, pesce spada, bottarga di muggine e tonno)  | euro 17,00 |
| 84) Kannai (pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino fresco, funghi porcini) | euro 14,00 |
| 85) Pescatora (pomodoro, polpi, seppie, frutti di mare, gamberi*)    | euro 16,00 |
| 86) Pinella (pomodoro fresco, mozzarella, funghi freschi, melanzane, grana)  | euro 9,50 |
| 87) Su Pranu (calzone, pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pancetta, gorgonzola, patate al forno)  | euro 11,00 |
| 88) Co' e cuaddus (mozzarella, provola, melanzane, prosc crudo)  | euro 8,00 |
| 89) Maladroxia (pomodoro fresco, bufala, radicchio, tonno e rucola)  | euro 9,00 |
| 90) Cala Sapone (mozzarella, carciofi freschi, stracchino, bottarga di muggine macinata)   | euro 13,00 |
| 91) Carlofortina (pomodoro, mozzarella, pesto, tonno e pomodoro fresco)   | euro 10,00 |
| Formato Baby Margherita | euro 2,50 |
| Formato RIDOTTO | -euro 0,50 |
| Formato GIGANTE (grandezza doppia della normale) | prezzo doppio della normale |

**SARDUS PATER**VINI BIANCHI 

| | | |
|-----------------------|----------------------------------|---------|
| Terre Fenicie 37,5 cl | 13,5% Vermentino DOC di Sardegna | € 9,00 |
| Terre Fenicie 75 cl | 13,5% Vermentino DOC di Sardegna | € 16,00 |
| Lugore 75 cl | 14,0% Vermentino DOC di Sardegna | € 20,00 |

VINI ROSATI 

| | | |
|-------------|--------------------------------|---------|
| Horus 75 cl | 12,0% Carignano DOC del Sulcis | € 17,00 |
|-------------|--------------------------------|---------|

VINI ROSSI 

| | | |
|----------------|--------------------------------|---------|
| Is Solus 75 cl | 14,0% Carignano DOC del Sulcis | € 15,00 |
| Insula 75 cl | 14,5% Monica di Sardegna DOC | € 16,00 |

VINI ROSSI RISERVA 

| | | |
|-----------------|--|---------|
| Kanai 37,5 cl | 15,0% Carignano DOC del Sulcis | € 13,00 |
| Is Arenas 75 cl | 15,0% Carignano DOC del Sulcis | € 23,00 |
| Arruga 75 cl | 14,0% Carignano DOC del Sulcis Superiore | € 38,00 |

VINI DOLCI 

| | | |
|-------------------------|-------------------|---------|
| Moscato Amentos 37.5 cl | 12,0% Moscato DOC | € 17,00 |
|-------------------------|-------------------|---------|

VINI BIANCHI 

| | | |
|-------------------|---|---------|
| Giunco | 13,5% Vermentino, imbott., da Mesa S.Anna Arresi | € 20,00 |
| Villa di chiesa | 14,0% Vermentino Chardonnay, Santadi | € 42,00 |
| Cala Silente | 13,5% Vermentino di Santadi | € 15,00 |
| Villasolais | 13,0% Vermentino di Santadi | € 14,00 |
| S'elegas | 13,5% Nuragus di Cagliari, Cantina Argiolas, (Serdiana) | € 17,00 |
| Ruinias | 14,5% Vermentino, Colli del Limbara (OT) | € 42,00 |
| Giogantinu | 12,5% Vermentino di Gallura | € 14,00 |
| Ladas | 12,0% Vermentino di Gallura | € 14,00 |
| Capichera | 14,5% Vermentino di Gallura | € 70,00 |
| Prosecco Vittoria | 11,0% Prosecco | € 17,00 |
| Karmis Curvé | 13,0% Cantina Contini | € 23,00 |

VINI ROSSI 

| | | |
|-------------------------|--|---------|
| Buio | 14,0% Carignano, imbottigliato da Mesa S.Anna Arresi | € 18,00 |
| Grotta Rossa | 14,0% Carignano di Santadi | € 15,00 |
| Rocca Rubia | 14,5% Carignano, Cantina di Santadi, Riserva | € 26,00 |
| Perdera | 14,0% Monica, Cantina Argiolas (Serdiana) | € 15,00 |
| Costera | 14,0% Cannonau, Cantina Argiolas (Serdiana) | € 16,00 |
| Terre Brune | 14,5% Carignano di Santadi (Superiore) | € 63,00 |
| Buio Buio | 14,0% Carignano Barricato, da Mesa S.Anna Arresi | € 27,00 |
| Turriga | 114,5% IGT, Isola dei Nuraghi, Cantina Argiolas (Serdiana) | € 82,00 |
| Mamuthone | 15,0% Cannonau di Sardegna, Nuoro | € 32,00 |
| Carnevale | 16,0% Cannonau di Sardegna, Nuoro | € 60,00 |
| Nepente | 14,5% Cannonau di Oliena (NU) | € 20,00 |
| Marchese di Villamarina | 13,5% Cabernet, Cantina S&M, Alghero | € 70,00 |

VINI ROSATI 

Filieri 13% Cannonau, Cantine Cs Dorgali € 13,00

WINE TASTE (vini al calice) 

Is Solus - Cantine Sardus Pater (Sant'Antioco) € 4,00

Grotta Rossa - Cantine di Santadi € 4,00

Nepente - Cantine di Oliena € 4,50

Villa Solais - Cantine di Santadi € 4,00

Terre Fenice - Cantine Sardus Pater (Sant'Antioco) € 4,00

Horus Rosato - Cantine Sardus Pater (Sant'Antioco) € 4,50

RUM (bicchiere) 

Zacapa XO € 18,00

Zacapa 23años € 9,00

Pampero € 6,00

Matusalem € 8,00

GRAPPE (bicchiere) 

Abbardente € 5,00

Grappa Barricata Giogantinu € 4,00

Grappa Filieri Barricata € 4,00

Grappa Bianca Di Turriga € 8,00

Grappa Bianca Classica € 3,50

DISTILLATI (bicchiere) 

Gin € 4,00

Vodka € 4,00

Cognac € 4,00

Whiskey Jack Daniel's € 5,00

Bayles  € 4,00

Moscato  € 4,00

Moscato Amentos  € 6,00

Amari € 2,50

Caffè € 1,00

RISTORANTE PIZZERIA RENZO E RITA

Bibite

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| The alla pesca | euro 2,50 |
| Coca cola | euro 2,50 |
| Coca cola Zero | euro 2,50 |
| Fanta | euro 2,50 |
| Sprite | euro 2,50 |
| Aquamea da 75cl (Bottiglia in vetro) | euro 2,50 |

(Acqua potabile, microfiltrata, sterilizzata e addizionata di anidride carbonica in conformità al D.L. 31/2001 e 181/2003, il sistema di microfiltrazione è autorizzato dal Ministero della Salute).

BIRRA IN BOTTIGLIA

| | |
|------------------------------|-----------|
| Beck's | euro 4,00 |
| Franziskaner | euro 4,00 |
| Franziskaner Rossa | euro 4,00 |
| Ichnusa 66 cl. | euro 3,50 |
| Heineken 66cl. | euro 3,50 |
| Moretti Zero Analcolica 33cl | euro 3,00 |

BIRRA ALLA SPINA

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Bionda Ichnusa cl. 0,20 | euro 2,00 |
| cl. 0,40 | euro 4,00 |
| cl. 0,50 | euro 5,00 |
| Ichnusa Non Filtrata cl. 0,20 | euro 2,50 |
| cl. 0,40 | euro 5,00 |
| cl. 0,50 | euro 6,00 |

BIRRE ARTIGIANALI Hop Us Est

| | |
|------------------------------|------------|
| Pulchra 0,75L (rossa bruna) | euro 10,80 |
| Agape 0,75L (dorata intensa) | euro 10,80 |

Dessert prodotti esclusivamente nei nostri laboratori
Per i gelati della Bindi chiedere al personale in sala

euro 5,00



Ristorante Pizzeria Renzo e Rita



@ ristpizz



Rist - Pizz R&R Porcu



Ristorante Pizzeria Renzo & Rita



Renzoerita



www.renzoerita.com

RISTORANTE PIZZERIA RENZO E RITA



Coperto: euro 2,00

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al personale in sala che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerte in questo locale sono prodotti in laboratorio e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

- | | |
|---|---|
|  GLUTINE |  FRUTTA A GUSCIO |
|  CROSTACEI |  SENAPE |
|  UOVA |  SEDANO |
|  PESCE |  SEMI DI SESAMO |
|  ARACHIDI |  SO ₂ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITTI |
|  SOIA |  LUPINI |
|  LATTE |  MOLLUSCHI |