



Rita

Ristorante della Lupa



VOUS TROUVEREZ LE MENU ENFANT SUR LES SETS DE TABLE !



Cocktails

SPRITZ 10€

SOLITO SPRITZ 18cl

Aperol, Prosecco, Orange,
San Pellegrino

BASILICO SPRITZ 18cl

Martini Bianco, Prosecco,
Sirop de pomme verte, Basilic,
San Pellegrino

BERGAMOTTO SPRITZ 18cl

Italicus, Sirop de violette, Jus de
cranberry, Prosecco, Menthe fraîche

SAINT GERMAIN SPRITZ 18cl

Liqueur fiorente St Germain,
Prosecco, San Pellegrino, Citron jaune

SPRITZ DELLA LUPA 18cl

Limoncello, Purée de framboise,
Prosecco, Citron jaune, San Pellegrino

BIANCO SPRITZ 18cl

Martini Bianco, Prosecco,
Sucre de canne, San Pellegrino,
Concombre, Menthe

HUGO SPRITZ 18cl

Gin, Prosecco, Sirop de sureau,
Menthe, Jus de citron vert,
San Pellegrino

COCKTAILS DELLA LUPA 10€

LUPA TONIC 18cl

Gin, Purée de framboise, Jus
de citron vert, Tonic

AMARO 12cl

Vodka, Liqueur de foriente
(St Germain), Jus de citron vert, concombre,
Basilic

SOLDATO 10cl

Rhum ambré, sirop de vanille,
citron vert

MOSCOW MULE 18cl

Vodka, Ginger beer, sucre de canne,
Jus de citron vert, glace pilée

MOJITO 18cl

Rhum ambré, citron vert, Menthe,
cassonade, San Pellegrino, glace pilée
+ 1 € avec purée de framboise ou fraise



Bevande Boissons

CON ALCOL

Moretti - Blonde 4,6° 25cl / 50cl	4 / 7.5
Affligem 6.7° 25cl / 50cl	4.5 / 8
Peroni Nastro Azzuro 33cl	7
Americano Campari 8cl	7
Martini Bianco / Rosso 6cl	6.5
Gin Bombay Sapphire 4cl	8
Ricard 2cl	4.5
Whisky Coca 18cl	9
Jack Daniel's 4cl	9.5

COCKTAILS SENZA ALCOL

VIRGIN SPRITZ 18CL	7.5	VIRGIN MOJITO 18cl	7.5
Sirop d'orange spritz, Jus de citron vert, Gingembre, tonic, orange		Jus de pomme, Menthe, Citron vert, San Pellegrino, Glace pilée, Sucre de canne	

LIMONATA 27 cl	7.5
Jus de citron vert, Sirop de citron jaune, Basilic, San pelligrino	

SENZA ALCOL

SUCCO DI FRUTTA = jus de fruit 25cl	5
Pomme / Orange / Ananas / Citron vert / Framboise/ Fraise/ Pamplemousse / Mangue	

BEVANDE FRESCHE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 30cl	5
Perrier 33cl	4.5
Fuze Tea 30cl	4
Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Menthe, Pomme, Kiwi	2.5

ACQUA

San Pellegrino 50cl / 1l	4.5/ 7.5
Acqua Panna (eau plate) 75cl	5.5

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix en Euros TTC - Service compris





Iniziamo

TAGLIERE PER APERITIVO Les planches

CALAMARI ALLA ROMANA con salsa tartara 11
Encornets à la romaine, sauce tartare

 **BRUSCHETTA POMODORINI origano e aglio** 9.5
Pain grillé, Ail, Tomates cerise, Huile d'olive, origan

 **BASTONCINI DI MOZZARELLA IMPANATI** 10.5
Bâtonnets de mozzarella panés, sauce tomate



 **STRACCIATELLA gnocco fritto** 12.5
Straciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata),
Chaussons de pâte à pizza frite

SALUMI ITALIANI (assiette de charcuterie italienne) 2/4 pers 16
Speck, Saucisson napolitain, Spianata piquante,
Jambon cuit aux herbes et Focaccia
- supplément Jambon de Parme AOP 16 mois +4€

PIATTO DELLA LUPA 2/4 pers 26
Encornets à la romaine, Mozzarella panée, Bruschetta
pomodorini, Charcuterie italienne, Straciatella (cœur
crémeux de la burrata), Chaussons frits

INSALATA PIATTI



 **INSALATA VEGETARIANA BURRATA**  16
Salade: Burrata (100 gr), Aubergines, Champignons,
Tomates cerises, Salade roquette, Basilic, Fregula (semoule de blé grillé)

INSALATA PARMA MOZZARELLA  16.5
Salade: Jambon de Parme AOP, Mozzarella di Buffalo (125 gr),
Tomates cerises, Salade roquette, Fregula (semoule de blé grillé)

INSALATA DELLA LUPA  16.5
Salade: Straciatella (cœur crémeux de la burrata), Jambon cuit
aux herbes, Tomates cerises, Salade roquette, Fregula (semoule de blé
grillé)



Piatti

PASTA

BUCATINI ALLA CARBONARA  16

Pâtes, Guanciale au poivre, Grana Padano, Oeuf



PENNE DELLA LUPA  16

Pâtes, Demi-burrata, Speck (jambon italien), Sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), Basilic, Grana Padano mixte

FETTUCCE AL SALMONE  19

Pâtes au saumon fumé frais, Crème fraiche citronnée, Grana Padano mixte



SPAGHETTI CHITARRA AL PESTO  16.5

Pâtes au pesto, Basilic, Crème fraiche, Grana Padano mixte, Tomates cerise - supplément Burrata +4€

MAFALDINE AL L'ITALIANA  19

Pâtes au pesto rouge, Jambon de parme, Mozzarella Di Bufala, Basilic

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 16.5

Pâtes, Sauce tomates, Boeuf, Mozzarella, Grana Padano mixte

PIATTI TRADIZIONALI



RISOTTO TARTUFO E FUNGHI 24

Risotto crémeux avec carpaccio de truffes, Champignons, Grana Padano mixte

SCALOPPINA ALLA MILANESE 23.5

Escalope de veau panée, Spaghetti chitarra, Roquette, Sauce tomate, Grana Padano mixte, Citron



PARMIGIANA DI MELANZANE GRATINATO 16

Gratin d'aubergines à la fleur de lait, Mozzarella, Sauce tomate, Roquette



GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATO 16.5

Gnocchi, Sauce tomate, Mozzarella, Grana Padano mixte, Basilic



Option sans gluten disponible , merci d'en faire la demande

Prix en Euros TTC - Service compris





Pizze



MARGHERITA

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Basilico fresco
Sauce tomate
Fleur de lait
Basilic Frais

12.5

REGINA

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Prosciutto cotto alle erbe
Funghi
Sauce tomate
Fleur de lait
Jambon cuit aux herbes
Champignons

14

LUPA

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Prosciutto parma AOP
Mozzarella di bufala
Rucola
Sauce tomate
Fleur de lait
Jambon de parme AOP
Mozzarella di bufala
Roquette salade

16

GORGO PARMA

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Prosciutto parma AOP
Gorgonzola DOP
Marmellata di fichi
Noci
Sauce tomate
Fleur de lait
Jambon de parme AOP
Fromage bleu Gorgonzola
Confiture de figues
Noix

17

CALZONE

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Stracciatella
Prosciutto cotto alle erbe
Grana Padano mixte
Sauce tomate
Fleur de lait
Stracciatella (cœur crémeux
de la Burrata)
Jambon cuit aux herbes
Grana Padano mixte

15.5



SPIANATA

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Spianata piccante
Gorgonzola DOP
Funghi fresco
Basilico
Sauce tomate
Fleur de lait
Charcuterie italienne piquante
Gorgonzola AOP
Champignons frais
Basilic

17



- Option extra-picante disponible,
merci d'en faire la demande

SUPPLEMENTI

Tartufo (truffe) + 5€
Burrata + 5€
Uovo (œuf) + 1€
Rucola (roquette) + 1€

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi (Jambon de Parme AOP 16 mois) + 4€

Prix en Euros TTC - Service compris

CON FORMAGGIO



CAPRA

16.5

Formaggio di capra
Fior di latte
Olio d'oliva
Miele
Rosmarino
Fromage de chèvre
Fleur de lait
Huile d'olive
Miel
Romarin



4 FORMAGGIO

16.5

Fior di latte
Gorgonzola AOP
Grana Padano mixte
Provolone
Fleur de lait
Gorgonzola AOP
Grana padano mixte
Provolone

SPECIALI DELLA LUPA



VERDURA

15.5

Salsa di pomodoro
Fior di la latte
Melanzana
Funghi
Peperoni
Sauce tomate
Fleur de lait
Aubergines
Champignons
Poivrons



TARTUFO

21.5

Fior di latte
Burrata (100gr)
Funghi
Grana padano mixte
Carpaccio di tartuffo
Fleur de lait
Burrata (100gr)
Champignons
Grana padano mixte
Carpaccio de truffe

SALMONE

19.5

Salsa bianca mascarpone
Salmone fresco affumicato
Marmellata limone
Fior di latte
Insalata miste
Sauce blanche mascarpone
Saumon fumé frais
Marmelade de citron
Fleur de lait
Salade mixte

CARBONARA

18

Salsa bianca mascarpone
Cipolle gialle
Guanciale
Grana padano mixte
Uovo
Sauce blanche mascarpone
Oignons jaunes
Lard italien
Grana padano mixte
Oeuf





Dolci

TIRAMISÙ AL CAFFÈ	8.5
Inventée en Toscane en raison de la visite du grand-duc de Toscane Cosme III de Médicis. Ce dernier a tellement aimé ce dessert italien qu'il l'a partagé dans toutes les régions d'Italie.	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	8
Dessert italien qui trouve ses origines dans le Piémont. Signifiant littéralement crème cuite. La panna cotta de la lupa est recouverte d'une robe de fruits rouges.	
PIZZA E NOCCIOLATA	11
Pizza à la pâte à tartiner chocolat noisette. Le Nutella était à l'origine un bloc de chocolat, le Giandujot, concocté depuis les années 1920 par Pietro Ferrero, un pâtissier d'Alba, une petite ville du nord de l'Italie, où est toujours situé le siège du groupe Ferrero aujourd'hui.	
PALLINE E NOCCIOLATA	8.5
Petites boules de pâtes à pizza frite, pâte à tartiner.	
MOUSSE AL CIOCCOLATO	8
Mousse au chocolat avec son émiété de spéculos.	
CAFFÈ GOURMET	10.5
Nos trois douceurs italiennes , café.	

GELATI

Parfums : Vanille, chocolat, pistache, fraise, caramel à la fleur de sel, Stracciatella, citron
Supplément crème fouettée +1€

1 BOULE	3.5
2 BOULES	5.5
3 BOULES	7
4 BOULES	8

CAFFÈ E TÈ

Espresso, decaffeinato	2.5
Espresso noisette	3
Cappuccino	4.5
Caffè Latte	4
Caffè corretto (Amaretto)	8
Tè, infusione	4.5
Café «affogato» (boule de glace vanille noyée)	5.5

DIGESTIVO

Limoncello Vila Duca 4cl	7
Grappa invecchiata 98 Morelli 4cl	9
Amaretto Disaronno 4cl	8
Irish Coffee	12
Diplomatico Rhum Reserva 4cl	10



Vini

VINS ROUGES

12CL/ 50 CL / 75 CL

- VALPOLICELLA VILLA MURA DOC** (Venetie) 6.5/19/28
Robe rouge rubis, belle concentration, le vin est harmonieux et épicé avec des notes de fruits rouges murs.
ACCORDS DES METS: Risotto, Viande, Pizza
- NERO D'AVOLA IGT** (Sicile) 6.5/19/28
Ce Nero d'Avola de Sicile possède un goût puissant, équilibré, plutôt sec et doux.
ACCORDS DES METS: Viande, Plats de pates et Fromages
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC** (Abruzzes) 7/20/29
Bien structuré, doux et parfumé. Intéressant pour les palais non conventionnels.
ACCORDS DES METS: Excellent avec les gnocchi et avec tous les plats à base de viande de la tradition italienne. La combinaison avec des fromages d'âge moyen est également parfaite.
- CHIANTI MARIO PRIMO DOC** (Toscane) 7.5/20/29
Robe rouge rubis, arômes de fruits rouges et de violette, la bouche est harmonieuse, agréable.
ACCORDS DES METS: Antipasti, Charcuterie, Pizza
- BARBERA D'ALBA DOC** (Piemont) 38
Enrobé de nuances vanillées, épicées et boisées; il est persistant, souple et velouté.
ACCORDS DES METS: Pizza, Viande, Risotto

VIN ROSE

12CL/ 50 CL / 75 CL

- BARDOLINO CHIARETTO VILLA MURA DOC** (Venetie) 6.5/19/28
Robe rose corail, arômes de rose et de violette, la bouche est délicate et développe des notes de mûres et de myrtille.
ACCORDS DES METS: En apéritif, devant une assiette de charcuterie, salade



VINS BLANCS

12CL/ 50 CL / 75 CL

ORVIETO DOC (Ombrie)

7/19/28

Robe jaune paille, expressif, arômes de fleurs blanches et d'agrumes

ACCORDS DES METS: En apéritif, devant une assiette de charcuterie, salade

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BIO (Venetie)

7.5/20/29

Vin rond et aromatique, notes de fleurs blanches, de fruits blancs, d'agrumes, notes d'amandes amères.

ACCORDS DES METS: Calamars, Pates, Risotto

VINS EFFERVESCENTS

12CL/ 75 CL

PROSECCO MARTINI

7.5 / 36

Avec ses notes de pomme et de thym, ce vin est pétillant, sec et franc.

Vous accompagne au quotidien pour le plaisir de déguster un verre ou en apéritif.

LAMBRUSCO DOC ROSSO SECCO à la bouteille

28

Vin doux et pétillant, facile à boire, faisant penser aux parfums de fruits rouges confits et de fraise.

ACCORDS DES METS: Apéritif, Antipasti, Pâtes, Pizza, Charcuterie

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON à la bouteille

75



DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

DOC : Denominazione di Origine Controllata - Appellation d'Origine Contrôlée

IGT : Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix en Euros TTC - Service compris