

*Bienvenue dans notre famille !*



**RITA ROTONDO**  
(1931-1999)

Née dans le sud de l'Italie près de Monte-Cassino, c'est à l'âge de 19 ans que ma grand-mère Rita Rotondo, surnommée « Renine », pose sa maigre valise dans une chambre de bonne, au-dessus d'un restaurant à Ivry-sur-Seine.

Son père mort à la guerre et sa mère en fauteuil roulant, elle doit arrêter l'école à 6 ans pour s'occuper de sa famille. Quasi analphabète, elle adore les chiffres et se définit comme débrouillarde.

Fuyant la misère et les ruines de la seconde guerre mondiale, elle aspire à une nouvelle vie loin de ses frères et sœurs qui ont immigré en Angleterre.

Femme de tête, elle décide de prendre seule un étal de fruits et légumes sur le marché.

Son mari, parti dans les mines de charbon en Belgique, lui envoie de quoi élever leurs enfants. Elle s'épanouit dans ce nouveau pays qu'elle chérira.

Si la langue française reste complexe, elle est douée pour la négociation.

Ce sera un atout lors de ses achats aux Halles de Rungis. Son côté jovial de Mama italienne séduit aussi les clients.

Maman de 5 enfants (dont mon père), le repas dominical sera toute sa vie un rendez-vous incontournable pour la famille au grand complet.



*Sandrine Rotondo*

*"Questo ristorante è un omaggio alla condivisione e al coraggio."\**



*Départ en vacances - Aire d'autoroute !*

*Renine, ses enfants et petits-enfants*

# Boissons & Apéritifs

## Apéritifs

MARSALA AUX AMANDES	6cl	6.00€
KIR PÉTILLANT Prosecco cassis / pêche / griotte	12cl	9.00€
COUPE DE CHAMPAGNE	12cl	11.00€
MARTINI BLANC ou ROUGE	6cl	9.00€
RICARD	4cl	6.00€
WHISKY JACK DANIEL'S	4cl	9.00€
APEROL SPRITZ	12cl	9.00€
SPRITZ SAINT-GERMAIN	12cl	10.50€
MOJITO	25cl	8.00€

## Bières italiennes

PERONI, MORETTI	33cl	6.00€
BIÈRES ITALIENNES ARTISANALES		
BIONDA (blonde), AMBRATA (ambrée), IPA		7.50€

## Boissons fraîches

VITTEL	50cl	5.00€	100cl	6.00€
SAN PELLEGRINO	50cl	5.00€	100cl	6.00€
			33cl	
COCA COLA, COCA ZÉRO				4.00€
			25cl	
FUZETEA				4.00€
JUS DE FRUITS GRANINI				4.00€
abricot, orange, fraise, pomme, ananas, A.C.E, ...				

## Cafés & Infusions

CAFÉ - DÉCAFÉINÉ	2.50€
DOUBLE CAFÉ - DÉCAFÉINÉ	3.00€
THÉ	5.00€
CAPPUCCINO	5.00€

# Plateaux à partager

**MISTO DI SALUMI** 15.50€

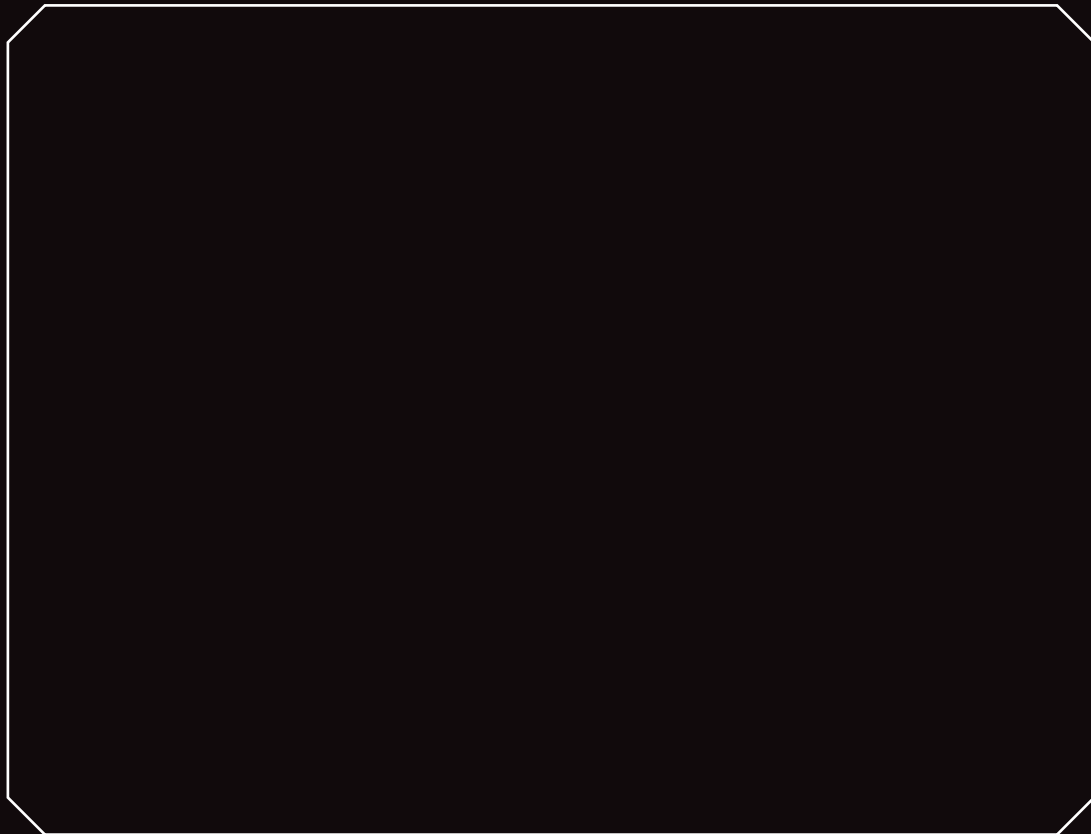
Chiffonnade de Parme, speck, spianata calabrese, pancetta poivrée

**MISTO DI VERDURE** 13.50€

courgettes, aubergines et poivrons grillés, tomates confites, artichauts romains, copeaux de parmesan

**MISTO DI FROMAGGI** 15.50€

Mozzarella di Bufala, gorgonzola, scamorza fumée, copeaux de parmesan



# Les Pastas

**PASTA AL TARTUFO** (truffe) 17.00€

**PASTA AL SALMONE** (saumon) 15.00€

**PASTA ALLA BOLOGNESE** (bœuf) 14,50€

**PASTA AI TRE FORMAGGI** (3 fromages) 14,50€

# Nouvelles Pizzas



<b>VICTORIA</b>	19.00€
100% mozzarella, pancetta, artichauts, copeaux parmesan, tomates cerises, pesto de basilic	
<b>GIOVANNI</b>	19.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, Burrata, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, filet vinaigre balsamique (+2€ jambon de Parme)	
<b>TRUFFALA</b>	19.00€
Crème de truffe, 100% mozzarella, mozzarella Di Buffala fraîche, speck, roquette, huile d'olive truffée, copeaux de parmesan	
<b>CAPRA</b>	19.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, chèvre, chorizo, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan	
<b>DORIANA</b>	19.00€
Crème, 100% mozzarella, mortadelle truffée, Mozzarella di Buffala fraîche, roquette, filet d'huile olive	

# Pizzas Prestigieuses

<b>SARDEGNA</b>	19.00€
Crème de truffe, 100% mozzarella, champignons sauvages, jambon de Parme (18 mois), copeaux de parmesan	
<b>CARCIOFI</b>	19.00€
Crème d'artichauts, 100% mozzarella, artichauts grillés, jambon de Parme (18 mois), copeaux de parmesan	
<b>TARTUFA</b> 	18.00€
Crème de truffe, 100% mozzarella, champignons sauvages, roquette, huile d'olive extra vierge et copeaux de parmesan	
<b>ESTATE</b>	17.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique	
<b>GORGONZOLA</b>	17.50€
Crème, 100% mozzarella, gorgonzola, poudre de noix, tranches de poires, cerneaux de noix	
<b>BUONISSIMA</b>	17.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella fraîche, jambon blanc supérieur, tomates cerises, olives noires, basilic	
<b>LOMBARDIA</b>	17.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, copeaux de parmesan	
<b>PRIMA DONNA</b>	19.00€
Crème de cèpes, mozzarella, pancetta, roquette, mozzarella Di buffala, filet d'huile olive	



# Pizzas Traditionnelles

<b>MARGHERITA</b>	12.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella	
<b>REGINA</b>	15.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc supérieur	
<b>NAPOLITAINE</b>	15.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, fleurs de câpres, olives, anchois	
<b>CALZONE</b> (souflée)	15.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf	
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	15.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, poivron, artichauts, oignon rouge, tomates cerises, olives noires	
<b>ORIENTALE</b>	15.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, poivron, merguez, œuf, olives noires	
<b>4 FROMAGES</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, brie, chèvre, parmesan	
<b>CAMPIONE</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, champignon de Paris, viande hachée, œuf	
<b>FAJITAS</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, poivron, poulet mariné au paprika, oignon rouge, crème	
<b>NEPTUNE</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, thon, œuf, olives noires	
<b>CHICKEN</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, poivron, poulet mariné au paprika	
<b>SAN PAOLO</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, poivron, viande hachée, chorizo doux	
<b>4 SAISONS</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, poivron, artichauts, jambon blanc supérieur, olives noires	
<b>PACIFICA</b>	15.50€
Sauce tomate, 100% mozzarella, saumon fumé, filet de crème fraîche	
<b>4 JAMBONS</b>	16.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, jambon, pancetta, bacon, chorizo	
<b>PARMA</b>	16.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, œuf, chiffonnade de jambon de Parme (18 mois)	
<b>DIAVOLA</b>	17.00€
Sauce tomate, 100% mozzarella, Spianata Calabraise (chorizo piquant italien)	

## Pizzas base blanche

**COCKTAIL 4 FROMAGES** 17.00€

Crème, 100% mozzarella, chèvre, brie, parmesan, gorgonzola

**TARTIFLETTE** 17.00€

Crème, 100% mozzarella, pommes de terre, pancetta, reblochon

**DOLCE VITA** 17.00€

Crème, 100% mozzarella, chèvre, miel

**SCAMORZA** 17.50€

Crème, 100% mozzarella, jambon blanc supérieur, Scamorza fumée

Prix par ingrédient supplémentaire

1.00 € : œuf.

2.00 € : Mozzarella, brie, chèvre, parmesan, jambon blanc, viande hachée, poulet, chorizo, bacon, champignons de Paris, pomme de terre, olives, anchois, thon.

3.00 € : Jambon de Parme, Burrata (50)g, saumon fumé.

Pour information : Notre viande bovine est d'origine France

## Les salades gourmandes

**COLORI E SAPORI** 12.00€

Salade, courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts à la romaine, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan

**BUFALA** 15.00€

Salade, tomates confites, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive extra vierge

**SALMONE** 15.00€

Salade, courgettes grillées, tomates confites, saumon fumé mariné, copeaux de parmesan

**PROSCIUTTO** 15.00€

Salade, allumettes de jambon de Parme, champignons sauvages, tomates confites, copeaux de parmesan

## Les Lasagnes maison

Traditionnelle ou autre 16.50€

# Desserts

<b>PIZZA Nutella</b>	11.00€
<b>TIRAMISU MAISON</b> Traditionnel ou Nutella	8.50€
<b>TIRAMISU</b> du moment Selon ardoise	8.90€
<b>PANNA COTTA MAISON</b> et son coulis de fruits rouges	8.50€
<b>TARTE CITRON</b> meringuée	8.50€
<b>MI-CUIT CHOCOLAT PRALINÉ</b> (sans gluten)	8.50€
<b>BABA AU RHUM</b> avec sa Chantilly légère	7.50€
<b>DESSERT GLACÉ</b> du moment	7.00€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> et ses verrines de desserts	9.50€



# Vins d'Italie

Blancs

Vénétie



12cl

37.5cl

75cl

SOAVE SEREOLE ~ BERTANI

7.00€

- 27.00€

Bouquet fleuri et fruité, rond en bouche avec une belle finale minérale.

Toscane



DROPELLO IGT ~ FERTUNA

28.00€

Blanc italien le plus réputé, plein d'arômes et de finesse. De robe jaune clairs légers reflets verts, Dropello est le miroir des plaines de la côte Toscane à la saison du printemps avec sa palette de fraîches nuances florales, herbacées et fruitées. Charmant et aromatique, le nez laisse place à une bouche à l'élégance vive et au fruité tendre et sapide. Idéal dès l'apéritif comme en accompagnement des cuisines de la mer.

Sicile



INSOLIA ~ CUSUMANO

27.00€

Légèrement doré, bouquet intense avec des notes d'agrumes. Sec avec une bonne persistance en bouche.

Vénétie



COSTADOLIO ROSÉ ~ MACULAN

6.00€

14.00€

23.00€

Merlot vinifié en rosé, un vin de qualité qui allie finesse et structure.

Campania



LACRIMAROSA ~ MASTROBERARDINO

27.00€

Un des rosés les plus élégants d'Italie.

Pouilles



ROSÉ DI RIVERA ~ RIVERA

11.00€

18.00€

Rosé des pouilles riche et fruité.

Vénétie



VALPOLICELLA-BIO ~ SPERI

7.00€

16.00€

25.00€

Rouge rubis des collines de Vérone à la saveur sèche et harmonieuse, aux notes de fruits rouges, cerises bien mûres, à la bouche pleine et gourmande. Une complexité inhabituelle pour cette appellation classique.

Toscane



CHIANTI FALMALGALLO-BIO

~ SAN FABIANO

7.00€

17.00€

21.00€

Un chianti classique avec toute la sève de son terroir.

Rouges



# Vins d'Italie

## Vénétie



75cl

### SANT'URBANO ~ SPERI

47.00€

Un vin historique proche d'un Amarone, puissant et riche avec beaucoup d'équilibre, fruité en même temps.

### AMARONE ~ SPERI

88.00€

Grand vin de Vénétie qui allie de façon unique la puissance avec le fruit (cerise à l'eau de vie) et la fraîcheur.

## Toscane



### BRUNELLO ~ COL D'ORCIA

79.00€

Égance et richesse d'un Brunello droit et racé.

## Sardaigne



### MONICA ANTIGUA ~ SANTADI

22.00€

Structure et matière qui séduiront dès le premier verre.

## Sicile



### NERO D'AVOLA ~ CUSUMANO

27.00€

Un Nero d'Avola synonyme de Sicile. Fruit et rondeur en bouche, final savoureux.

## Abruzzes



### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

27.00€

### ~ FATTORIA LA VALENTINA

Région italienne méconnue, les Abruzzes séduisent avec leur rouge issu du cépage local Montepulciano, doté d'une belle couleur rubis, d'un fruit mûr et rond; légèrement épicé et d'un charme savoureux.

### PRIMITIVO SALENTO ~ RIVERA

21.00€

Un vin frais et agréable, arômes de fruits noirs, structure élégante fruitée. Un vin typiquement méridional d'une grande séduction.

Rouges

# Vins d'Italie

Pétillants

Vénétie



12cl

75cl

**PROSECCO ~ NINO FRANCO**

11.00€ 29.00€

Le plus célèbre des apéritifs d'Italie. Friand, aux arômes de fruits blancs.

Emilie - Romagne



**ROSÉ LAMBRUSCO ~ RINALDINI**

7.50€ 25.00€

Un rosé pétillant aux arômes joyeusement fruités

**LAMBRUSCO VECCHIO MORO ~ RINALDINI**

25.00€

Un des meilleurs lambrusco, intense et fruité.

# Digestifs

LIMONCELLO

4cl

5.00€

AMARETTO

5.00€

Grappas



**SARPA POLI**

5.00€

Sincère - la grappa, classique et charpentée.

**CLÉOPATRA AMARONE ORO**

7.00€

Rigoureuse - vieillie quatre ans en fût, souple et harmonieuse.

# Les Ateliers Renine

Découvrez les coulisses de notre pizzeria et profitez d'une Immersion au sein d'une cuisine professionnelle.

**DURANT DEUX HEURES, DEVEZ PIZZAÏOLO !**

Fabrication de la pâte, façonnage, garnissage et cuisson de votre pizza... Venez échanger autour d'une passion.

Vivez une expérience interactive entre amis, en famille ou Team Building et **repartez avec votre création !**



Tarif par personne



HORAIRE DE " L'ATELIER PIZZA "

Le samedi de 15h30 à 17h30

POSSIBILITÉ DE CARTE CADEAU À OFFRIR



pizzeria.renine



pizzeria\_renine

[www.renine.fr](http://www.renine.fr)

*Avant, vous n'aviez jamais mangé de pizza !*



