

*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*

\* « Ce restaurant est un hommage au partage et au courage. »

# Boissons & Apéritifs

## Apéritifs

|                                                 |      |        |
|-------------------------------------------------|------|--------|
| MARSALA AUX AMANDES                             | 6cl  | 6.00€  |
| KIR PÉTILLANT Prosecco cassis / pêche / griotte | 12cl | 10.00€ |
| COUPE DE CHAMPAGNE                              | 12cl | 12.00€ |
| MARTINI BLANC ou ROUGE                          | 6cl  | 9.00€  |
| RICARD                                          | 4cl  | 6.00€  |
| WHISKY JACK DANIEL'S                            | 4cl  | 10.00€ |
| APEROL SPRITZ                                   | 12cl | 12.00€ |
| SPRITZ SAINT-GERMAIN                            | 12cl | 12.00€ |
| MOJITO                                          | 25cl | 12.00€ |
| VIRGIN MOJITO                                   | 25cl | 10.00€ |

## Bières italiennes

|                                                          |      |       |
|----------------------------------------------------------|------|-------|
| PERONI, MORETTI                                          | 33cl | 7.00€ |
| PERONI 0% Sans Alcool                                    |      | 6.50€ |
| BIÈRES ITALIENNES ARTISANALES                            |      |       |
| BIONDA (blonde), AMBRATA (ambrée), IPA, STORTA (blanche) |      | 8.00€ |

## Boissons fraîches

|                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
|                                    | 50cl  | 100cl |
| VITTEL                             | 5.00€ | 6.50€ |
| SAN PELLEGRINO                     | 5.00€ | 6.50€ |
|                                    | 33cl  |       |
| COCA COLA, COCA ZÉRO, FANTA ORANGE |       |       |
| OASIS TROPICAL                     |       | 4.50€ |
|                                    | 25cl  |       |
| ORANGINA                           |       | 4.50€ |
| JUS DE FRUITS GRANINI              |       | 4.50€ |
| SIROP                              |       | 3.50€ |

## Cafés & Infusions

|                  |       |
|------------------|-------|
| CAFÉ - DÉCAFÉINÉ | 2.50€ |
| NOISETTE         | 3.00€ |
| THÉ              | 5.00€ |
| CAPPUCCINO       | 6.00€ |

## Plateaux à partager

### MISTO DI SALUMI

17.00€

Chiffonnade de Parme, speck, spianata calabrese, pancetta poivrée

### MISTO DI VERDURE

15.00€

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

### MISTO DI FROMAGGI

17.00€

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

## Menu

### Bambino

12.50€

#### PIZZA JUNIOR

Base Margherita + un ingrédient supplémentaire au choix

#### SIROP

(Pêche, menthe ou fraise au choix)

#### GLACE

(Boule de vanille)

## Les Pastas

PASTA AL TARTUFO (truffe)

22.00€

PASTA AL SALMONE (saumon)

21.00€

PASTA ALLA BOLOGNESE (bœuf)

17.00€

PASTA AI TRE FORMAGGI (3 fromages)

17.00€

## Les Lasagnes maison

Traditionnelle ou autre

17.50€

# Nouvelles Pizzas



## VICTORIA

19.90€

100% mozzarella, pancetta, artichauts, copeaux parmesan, tomates cerises, pesto de basilic

## GIOVANNI

19.90€

Sauce tomate, 100% mozzarella, Burrata, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, filet vinaigre balsamique (+2€ jambon de Parme)

## TRUFFALA

19.90€

Crème de truffe, 100% mozzarella, mozzarella Di Buffala fraîche, speck, roquette, huile d'olive truffée, copeaux de parmesan

## CAPRA

19.90€

Sauce tomate, 100% mozzarella, chèvre, chorizo, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan

## DORIANA

19.90€

Crème, 100% mozzarella, mortadelle truffée, Mozzarella di Buffala fraîche, roquette, filet d'huile olive

## Pizzas Prestigieuses

## SARDEGNA

19.90€

Crème de truffe, 100% mozzarella, champignons sauvages, jambon de Parme (18 mois), copeaux de parmesan

## CARCIOFI

19.90€

Crème d'artichauts, 100% mozzarella, artichauts grillés, jambon de Parme (18 mois), copeaux de parmesan

## TARTUFA

19.00€

Crème de truffe, 100% mozzarella, champignons sauvages, roquette, huile d'olive extra vierge et copeaux de parmesan

## ESTATE

18.50€

Sauce tomate, 100% mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique

## GORGONZOLA

18.50€

Crème, 100% mozzarella, gorgonzola, poudre de noix, tranches de poires, cerneaux de noix

## BUONISSIMA

18.50€

Sauce tomate, 100% mozzarella fraîche, jambon blanc supérieur, tomates cerises, olives noires, basilic

## LOMBARDIA

18.50€

Sauce tomate, 100% mozzarella, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, copeaux de parmesan

## PRIMA DONNA

20.00€

Crème de cèpes, mozzarella, pancetta, roquette, mozzarella Di buffala, filet d'huile olive



# Pizzas Traditionnelles

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MARGHERITA</b>                                                                                                      | 12.50 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella                                                                                          |         |
| <b>REGINA</b>                                                                                                          | 16.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc supérieur                                            |         |
| <b>NAPOLITAINE</b>                                                                                                     | 16.50 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, fleurs de câpres, olives, anchois                                                       |         |
| <b>CALZONE</b> (souflée)                                                                                               | 16.50 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, jambon blanc supérieur, œuf                                                             |         |
| <b>VÉGÉTARIENNE</b>                                                                                                    | 16.50 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, poivron, artichauts, oignon rouge, tomates cerises, olives noires |         |
| <b>ORIENTALE</b>                                                                                                       | 16.50 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, poivron, merguez, œuf, olives noires                                                    |         |
| <b>4 FROMAGES</b>                                                                                                      | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, brie, chèvre, parmesan                                                                  |         |
| <b>CAMPIONE</b>                                                                                                        | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, champignon de Paris, viande hachée, œuf                                                 |         |
| <b>FAJITAS</b>                                                                                                         | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, poivron, poulet mariné au paprika, oignon rouge, crème                                  |         |
| <b>NEPTUNE</b>                                                                                                         | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, thon, œuf, olives noires                                                                |         |
| <b>CHICKEN</b>                                                                                                         | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, poivron, poulet mariné au paprika                                 |         |
| <b>SAN PAOLO</b>                                                                                                       | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, poivron, viande hachée, chorizo doux                                                    |         |
| <b>4 SAISONS</b>                                                                                                       | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, champignons de Paris, poivron, artichauts, jambon blanc supérieur, olives noires        |         |
| <b>PACIFICA</b>                                                                                                        | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, saumon fumé, filet de crème fraîche                                                     |         |
| <b>4 JAMBONS</b>                                                                                                       | 17.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, jambon, pancetta, bacon, chorizo                                                        |         |
| <b>PARMA</b>                                                                                                           | 18.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, œuf, chiffonnade de jambon de Parme (18 mois)                                           |         |
| <b>DIAVOLA</b>                                                                                                         | 18.00 € |
| Sauce tomate, 100% mozzarella, Spianata Calabraise (chorizo piquant italien)                                           |         |

## Pizzas base blanche

### COCKTAIL 4 FROMAGES

18.00€

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

### TARTIFLETTE

18.00€

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

### DOLCE VITA

18.00€

Crème, 100% mozzarella, chèvre, miel

### SCAMORZA

18.00€

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

#### Prix par ingrédient supplémentaire

2.00 € : Œuf, 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, saumon fumé.

4.00 € : Burrata (125 grs).

5.00 € : Buffalo (100 grs).

Pour information : Notre viande bovine est d'origine France

## Les salades gourmandes

### COLORI E SAPORI

16.00€

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

### BUFALA

16.00€

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

### SALMONE

16.00€

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

### PROSCIUTTO

16.00€

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

# Desserts

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PIZZA</b> Nutella et autres                              | 11.00€ |
| <b>TIRAMISU MAISON</b><br>Traditionnel ou Nutella           | 9.50€  |
| <b>TIRAMISU</b> du moment<br>Selon ardoise                  | 9.90€  |
| <b>PANNA COTTA MAISON</b><br>et son coulis de fruits rouges | 9.00€  |
| <b>TARTE CITRON</b> meringuée                               | 9.00€  |
| <b>MI-CUIT CHOCOLAT PRALINÉ</b><br>(sans gluten)            | 9.50€  |
| <b>BABA AU RHUM</b><br>avec sa Chantilly légère             | 9.50€  |
| <b>DESSERT GLACÉ</b> du moment                              | 9.00€  |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b><br>et ses verrines de desserts         | 12.00€ |



# Vins d'Italie

Blancs

Abruzzes



12cl

37.5cl

75cl

**FEDORA ~ CASTEL DEL MONTE** 9.00€ 19.00€ 29.00€

Fedora est un vin blanc fruité et rafraîchissant, issu d'un assemblage de Bombino Bianco et de Pampanuto, cépages autochtones de l'appellation Castel del Monte DOC, dans le nord des Pouilles, complété par du Chardonnay. Servi frais, il est idéal à l'apéritif et accompagne à merveille les fruits de mer.

Toscane



**DROPELLO IGT ~ FERTUNA**

31.00€

Blanc italien le plus réputé, plein d'arômes et de finesse. De robe jaune clair aux 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**

30.00€

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

Vénétie



**COSTADOLIO ROSÉ ~ MACULAN** 8.00€ 17.00€ 27.00€

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

Campania



**LACRIMAROSA ~ MASTROBERARDINO**

30.00€

Un des rosés les plus élégants d'Italie.

Pouilles



**ROSÉ DI RIVERA ~ RIVERA**

Rosé des pouilles riche et fruité.

13.00€ 22.00€



Rosés

Renine

# Vins d'Italie

Rouges

Vénétie



12cl

37.5cl

75cl

VALPOLICELLA-BIO ~ SPERI

9.00€

19.00€

29.00€

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



9.00€

19.00€

29.00€

CHIANTI FALMAGALLO-BIO ~ SAN FABIANO

Un chianti classique avec toute la sève de son terroir.

Vénétie



75cl

SANT'URBANO ~ SPERI

49.00€

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

30.00€

Structure et matière qui séduiront dès le premier verre.

Sicile



NERO D'AVOLA ~ CUSUMANO

30.00€

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

Abruzzes



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

30.00€

~ 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

24.00€

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

# Vins d'Italie

Pétillants

Vénétie



12cl

75cl

PROSECCO ~ NINO FRANCO

11.00€ 36.00€

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

Emilie - Romagne



ROSÉ LAMBRUSCO ~ RINALDINI

28.00€

Un rosé pétillant aux arômes joyeusement fruités

LAMBRUSCO VECCHIO MORO ~ RINALDINI

28.00€

Un des meilleurs lambrusco, intense et fruité.

## Digestifs

LIMONCELLO

4cl

5.50€

AMARETTO

5.50€

Grappas



SARPA POLI

5.50€

Sincère - la grappa, classique et charpentée.

CLÉOPATRA AMARONE ORO

7.50€

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 (sur réservation)**



**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 !*

