

## Entrants

### AmaNides

<b>Tonyina</b>	<b>7,80</b>
Mèscum, cirerols, tonyina, olives i ceba	
<b>Salmó</b>	<b>9,00</b>
Carpaccio de tomàquet i salmó, acompanyat amb ceba, ruca i alvocat	
<b>Estiva</b>	<b>9,00</b>
Ruca, pecorino romano, mermelada de figues i encenalls de prosciutto de parma	
<b>Formatge</b>	<b>8,00</b>
Mèscum, cirerols, nous, formatge de cabra, parmesà i panses	

### FusTEs

<b>De Formatges</b>	<b>9,20</b>
Gorgonzola, pecorino dolce, parmesà i formatge de cabra, acompanyats de mermelada de figues i focaccia blanca	
<b>D'embotits</b>	<b>9,20</b>
Prosciutto de parma, spianata calabrese, finocchiona i coppa, acompanyats d'una focaccia rossa	

### FormatGes

<b>Provolone</b>	<b>8,80</b>
Cassoleta de fang amb un lit de tomàquet, provolone fos al forn i acabat amb orenga i alfàbrega	
<b>Burrata</b>	<b>9,40</b>
Lit de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbrega	
<b>Caprese de búfala</b>	<b>7,90</b>
Carpaccio en làmines, mozzarella de búfala i pesto d'alfàbrega	

## PizZes

### Quan DomiNa el FormatGe



<b>Búfala</b>	<b>10,70</b>
Mozzarella de búfala, olives i alfàbrega	
<b>Franca</b>	<b>11,90</b>
Crema de ricotta, mozzarella, provolone i parmesà	
<b>Selecta</b>	<b>13,50</b>
Straciatella de burrata, cirerols, ruca fresca i oli de tòfona	
<b>7 formatges</b>	<b>14,90</b>
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, emmental, gorgonzola, parmesà i cheddar.	

### Amb SaBor de CarN i/o EmbOtIt



<b>Bismarck</b>	<b>11,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, guanciale i ou.	
<b>Maresmenya</b>	<b>12,00</b>
Mozzarella, espinacs cuits, gorgonzola i botifarra	
<b>Lluçanesa</b>	<b>12,30</b>
Salsa barbacoa, mozzarella, botifarra i ou	
<b>Osona</b>	<b>13,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot, ceba i botifarra	
<b>Barbacoa</b>	<b>14,30</b>
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, pollastre, guanciale i cheddar	

### PiCants



<b>Diabola</b>	<b>10,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant i alfàbrega	
<b>Arrabiata</b>	<b>14,20</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant, sobrassada, guanciale i oli picant cuinat a casa	
<b>Inferno</b>	<b>15,80</b>
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, botifarra, pollastre i salami i oli picant cuinat a casa	

### ContRast Dolç / SalaT



<b>La Rústika</b>	<b>11,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, gorgonzola, pera i acabada amb espinacs baby frescos.	
<b>Menorquina</b>	<b>9,50</b>
Mozzarella, sobrassada i acabada amb mel	
<b>Abril</b>	<b>13,00</b>
Mozzarella, cirerols, formatge de cabra i acabada amb nous, mel i oli de romaní	

### Amb RecorDs de Mar



<b>Ceba i Tonyina</b>	<b>11,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, ceba i tonyina	
<b>Tossenca</b>	<b>12,90</b>
Crema de ricotta, mozzarella, tonyina, dauets de pebrot vermell fregit, polsim d'all i olives	
<b>Salmó</b>	<b>12,70</b>
Mozzarella, olives i acabat amb salmó fumat, ruca fresca, alvocat i orenga	
<b>Nòrdica</b>	<b>13,10</b>
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra i acabat amb salmó fumat i pebre vermell dolç	
<b>Romana</b>	<b>13,90</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, all, tàperes, olives i acabada amb anxoves de l'Escala i orenga	
<b>Capriciosa</b>	<b>13,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, olives i acabada amb anxoves de l'Escala	

### SobresUrt el RenNe VenEtal



<b>Vegetal</b>	<b>12,00</b>
Mozzarella, espinac cuit, xampinyons, all esmicolat i acabada amb oli de tòfona	
<b>Vegana</b>	<b>11,70</b>
Salsa de tomàquet, ceba, albergínia, pebrot vermell i olives	

### BàsiCs EsseNCiAls



<b>Margherita</b>	<b>8,90</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, parmesà ratllat i alfàbrega	
<b>Prosciuto</b>	<b>9,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil dolç	
<b>Calzone</b>	<b>11,30</b>
Crema de ricotta, pernil dolç, plegada i acabada amb un toc de mozzarella, tomàquet i alfàbrega	
<b>Pernil i xampinyons</b>	<b>10,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons	
<b>Ruca</b>	<b>12,70</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella i acabada amb ruca fresca, prosciutto de parma i parmesà ratllat	

### PizZes al nUst



<b>Massa</b>	<b>8,00</b>
<b>Bases</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsa de tomàquet 1,20</li> <li>• Crema de ricotta 1,40</li> <li>• Salsa barbacoa 1,80</li> </ul>
Cal escollir una base i tants ingredients com es vulgui (preu per cada ingredient)	
<b>Ingredients bàsics</b>	<b>1,00</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cheddar</li> <li>Emmental</li> <li>Gorgonzola</li> <li>Mozzarella</li> <li>Ou</li> <li>Parmesà</li> <li>Pernil dolç</li> <li>Sobrassada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Albergínia</li> <li>Ceba</li> <li>Cirerols</li> <li>Espinacs</li> <li>Mel</li> <li>Nous</li> <li>Olives</li> <li>Pances</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pebrot</li> <li>Pera</li> <li>Ruca</li> <li>Tàperes</li> <li>Tomaquet</li> <li>Xampinyons</li> <li>Tonyina</li> </ul>
<b>Ingredients prèmium</b>	<b>2,00</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>For. de Cabra</li> <li>Guanciale</li> <li>Botifarra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollastre</li> <li>Anxoves</li> <li>Salmó fumat</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nutella</li> </ul>
<b>Ingredients especials</b>	
	<b>Búfala 3,00</b>
	<b>Burrata 4,00</b>

## poStRes

<b>Tiramisú casolà</b>	<b>5,20</b>
Mousse de mascarpone amb bescuit banyat en almívar de café acabat amb cacau en pols (pot de 200ml)	
<b>Cheese Cake Casolà</b>	<b>5,20</b>
Mousse de formatge amb confitura de grosella negra i galeta (pot de 200ml)	
<b>Lemon Pie Casolà</b>	<b>5,20</b>
Streussel, crema de llimona i marenga (pot de 200ml)	
<b>Calzone de nutella</b>	<b>8,70</b>
Massa de pizza farcida de Nutella al forn i acabada amb sucre glacé i cacau en pols	

## BeguDes

### Aiguës i RefreScos

Aigua 50cl	1,20	Aigua amb gas 50cl	1,60
Coca Cola	2,20	Coza Cola Zero	2,20
Fanta Taronja	2,20	Aquarius Taronja	2,50
Fanta Llimona	2,20	Aquarius Llimona	2,50
Tònica schweppes	2,20	Nestea	2,50
Bitter Kas	2,20	Appletiser	2,60

### CervEses

Canya 20cl	1,30	Birra Moretti (importació)	3,00
Copa 33 cl	1,90	IPA 68 (artesana)	4,00
Estrella Damm	2,00		
Voll Damm	2,50		
Free Damm (sense alcohol)	2,50		
Damm Lemon 6-4	2,50		

*En cas de demanar per endur un dels productes no previstos per a take away, es cobrarà 1€ per l'envàs*

## ViNs

### NenRes

<b>Gotim Bru</b>	<b>14,60</b>	<b>La Fou El Sender</b>	<b>18,80</b>
D.O. Costers del Segre		DO Terra Alta	
<b>Bancal del Bosc</b>	<b>14,60</b>	<b>GR174</b>	<b>18,80</b>
D.O. Montsant		DO Priorat	
<b>Lambrusco rosso</b>	<b>14,60</b>		
Dell'Emilia			

### BlaNcs

<b>Pansa Blanca</b>	<b>14,60</b>	<b>Flor de nit</b>	<b>14,60</b>
DO Alella		DO Terra Alta	
<b>Abadal</b>	<b>14,60</b>	<b>Lambrusco rossato</b>	<b>14,60</b>
DO Pla de Bages		Dell'Emilia	
<b>Miranius</b>	<b>18,80</b>	<b>CaVes</b>	
DO Penedès		<b>Agustí Torelló Mata B.N.</b>	<b>18,80</b>
<b>Mireia</b>	<b>18,80</b>	DO Cava	
DO Penedès		<b>Recaredo Terrers B.N.</b>	<b>24,90</b>
		DO Corpinat	

**La massa de les nostres pizzes està elaborada, amassada i fermentada lentament a la Rústika, utilitzem mozzarella fresca "fior di latte" que conté un 95% de llet de vaca. Triem els nostres ingredients amb cura, frescos i de proximitat, sempre que és possible. El forn de pedra artesà dóna el punt de cocció just i el sabor més autèntic.**