

és temPORADA d'espàrrecs

Pizza Partidaleuca: Crema d'espàrrecs, mozzarel·la, pecorino, coppa cuita i puntes d'espàrrecs	13,80
Pizza Cavera: Crema d'espàrrecs, mozzarel·la, xampinyons, puntes d'espàrrec, ou i un toc d'oli d'all.	13,80

EntrAnts

AmaNides

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

FusTEs

Lassanya bolognese	9,80
Pasta fresca, salsa bolonyesa i beixamel, tot cuinat a casa.	
De Formatges	9,20
Gorgonzola, pecorino dolce, parmesà i formatge de cabra, acompanyats de mermelada de figues i focaccia	
D'embotits	9,20
Prosciutto de parma, spianata calabrese, finocchiona i coppa, acompanyats d'una focaccia rossa	

FormatGes

Provolone	8,80
Cassoleta de fang amb un llit de tomàquet, provolone fos al forn i acabat amb orenga i alfàbrega	
Burrata	9,40
Llit de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbrega	
Caprese de búfala	7,90
Carpaccio en làmines, mozzarel·la de búfala i pesto d'alfàbrega	

PizZes

etiMerEs (productes de temporada, inspiracions . . .)

Nerano	12,80
---------------	--------------

Crema de carbassó, mozzarel·la i acabada amb xips de carbassó

Carbassó i pernil de Parma	14,80
-----------------------------------	--------------

Crema de carbassó, mozzarel·la i acabada amb prosciutto de Parma i xips de carbassó

Quan DomiNa el FormatGe

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

Amb SaBor de CarN i/o EmbOtIt

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

PiCants

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

ContRast Dolc / SalaT

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

Amb RecorDs de Mar

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

SobresOrt el ReNNe VegEtal

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

Bàsics EsseNcials

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

PizZes al nUst

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

poStRes

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

BeguDes

Aigua 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		
Voil 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

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

BlaNcs

Pansa Blanca	14,60	Flor de nit	14,60
DO Alella		DO Terra Alta	
Abadal	14,60	Lambrusco rossato	14,60
DO Pla de Bages		Dell'Emillia	

Miranius

Miranius	18,80	CaVes
DO Penedès		Agustí Torelló Mata B.N.
Mireia	18,80	18,80
DO Penedès		DO Cava
		Recaredo Terrers B.N.
		24,90
		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 romanès dona el punt de cocció just i el sabor més autèntic.