

Entrants

AmaNides	
Estiva	8,90
Ruca, pecorino romano, mermelada de figues i encenalls de prosciutto de parma	
Tonyina	9,00
Mèsclum, cirerols, tonyina, olives i ceba	
Formatge	12,40
Mesclum, cirerols, nous, formatge de cabra, parmesà i panses	
Salmó	13,30
Carpaccio de tomàquet i salmó, acompanyat amb ceba, ruca i alvocat	

FusTEs	
De Formatges	10,60
Gorgonzola, pecorino dolce, parmesà i formatge de cabra, acompanyats de mermelada de figues i	
D'Embotits	10,60
Prosciutto de parma, spianata calabrese, finocchiona i coppa, acompanyats d'una foccacia rossa	

FormaTges

Caprese de búfala	9,10
Carpaccio en làmines, mozzarella de búfala i pesto d'alfàbrrega	
Provolone	10,60
Cassoleta de fang amb un lit de tomàquet, provolone fos al forn i acabat amb orenga i alfàbrega. S'acompanya amb palets de pa fets al forn.	
Burrata	12,40
Lit de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbrega	

PizZes

Quan DomiNa el FormatGe

Búfala	11,60
Mozzarella de búfala, olives i alfàbrega	
Franca	13,30
Crema de ricotta, mozzarella, provolone i parmesà	
Selecta	14,70
Stracciatella de burrata, cirerols, ruca fresca i oli de tòfona	
7 formatges	16,10
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, emmental, gorgonzola, parmesà i cheddar.	

Amb SaBor de CarN i/o Embotit

Bismarck	13,20
Salsa de tomàquet, mozzarella, guanciale i ou.	
Lluçanesa	13,70
Salsa barbacoa, mozzarella, botifarra i ou	
Maresmenya	14,20
Mozzarella, espinacs cuits, gorgonzola i botifarra	
Osona	15,60
Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot, ceba i botifarra	
Barbacoa	16,00
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, pollastre, guanciale i cheddar	

PiCants

Diabola	12,00
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant i alfàbrega	
Arrabiata	16,00
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant, sobrassada, guanciale i oli picant cuinat a casa	
Inferno	16,30
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, botifarra, pollastre i salami i oli picant cuinat a casa	

ContRast Dolç / SalaT

Menorquina	10,80
Mozzarella, sobrassada i acabada amb mel	
La Rústika	14,40
Salsa de tomàquet, mozzarella, gorgonzola, pera i acabada amb espinacs baby frescos.	
Abril	14,80
Mozzarella, cirerols, formatge de cabra i acabada amb nous, mel i oli de romaní	

Amb RecorDs de Mar

Ceba i Tonyina	12,10
Salsa de tomàquet, mozzarella, ceba i tonyina	
Tossenca	14,40
Crema de ricotta, mozzarella, tonyina, dauets de pebrot vermell fregit, polsim d'all i olives	
Nòrdica	15,30
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra i acabat amb salmó fumat i pebre vermell dolç	
Salmó	16,30
Mozzarella, olives i acabat amb salmó fumat, ruca fresca, alvocat i orenga	
Romana	15,90
Salsa de tomàquet, mozzarella, all, tàperes, olives i acabada amb anxoves de l'Escala i orenga	
Capriciosa	16,20
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, olives i acabada amb anxoves de l'Escala	

SobresDrt el RenNe VenEtal

Vegetal	13,00
Mozzarella, espinac cuit, xampinyons, all esmicolat i acabada amb oli de tòfona	
Vegana	13,30
Salsa de tomàquet, ceba, albergínia, pebrot vermell i olives	

Bàsics Essencials

Margherita	9,90
Salsa de tomàquet, mozzarella, i alfàbrega	
Prosciuto	10,90
Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil dolç	
Pernil i xampinyons	12,10
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons	
Calzone	12,50
Crema de ricotta, pernil dolç, plegada i acabada amb un toc de mozzarella, tomàquet i alfàbrega	
Ruca	14,40
Salsa de tomàquet, mozzarella i acabada amb ruca fresca, prosciutto de parma i parmesà ratllat	

PizZes al nUst

Massa	7,60
Bases	<ul style="list-style-type: none"> Salsa de tomàquet 1,30 Crema de ricotta 1,40 Salsa barbacoa 1,80

Ingredients bàsics 1,20

Albergínia	Mozzarella	Pera
Ceba	Nous	Pernil dolç
Cheddar	Olives	Ruca
Cirerols	Ou	Sobrassada
Emmental	Pances	Tàperes
Espinacs	Parmesà	Tomàquet
Mel	Pebrot	Tonyina
	Pecorino Romano	Xampinyons

Ingredients prèmium 2,30

Alvocat	Gorgonzola	Pollastre
Botifarra	Guanciale	Prosciutto Parma
Formatge Cabra	Nutella	Provolone
		Salami Napolitano

Ingredients especials

Búfala, Salmó fumat	3,00
Burrata, Anxoves	3,90

poStRes

Tiramisú casolà	6,20
Mousse de mascarpone amb bescuit banyat en almívar de cafè acabat amb cacau en pols (pot de 220ml)	
Cheese Cake Casolà	6,20
Mousse de formatge amb confitura de maduixa i galeta (pot de 200ml)	
Lemon Pie Casolà	6,20
Streussel, crema de llimona i marenga (pot de 200ml)	
Gelats	2,80
Bola de gelat de Xocolata o Vainilla	
Coulant de Xocolata	7,10
Coulant de xocolata servit amb gelat	
Calzone de nutella	8,90
Massa de pizza farcida de Nutella al forn i acabada amb sucre glaçat i cacau en pols	

BequDes

Ainies i RefreScos

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

CervEses

Canya 20cl	2,30	Voll Damm	3,10
Copa 33 cl	2,90	IPA 68 (artesana)	4,80
Estrella Damm	2,90		
Free Damm (sense alcohol)	2,90		
Damm lence 6-4	2,90	<i>En cas de demanar per endur un dels productes no previstos per a take away, es cobrarà 1€ per l'envàs</i>	
Birra Moretti (importació)	2,90		

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

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.