

## NovEtats

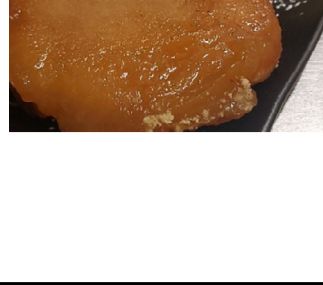
### Pizzes

<b>Tartufatta</b>	<b>14,30</b>
-------------------	--------------

Base amb salsa de puero i un toc subtil de crema de tòfona, xampinyons portobello i uns punts de crema de tòfona

### postRes

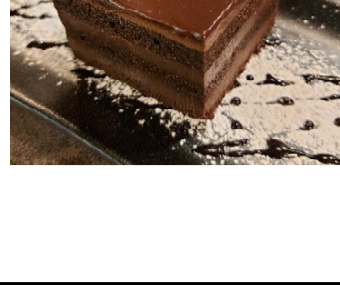
#### Tatin de Poma



#### Finger de Mango i Maracuià



#### Delícia de xocolata



## Entrants

### AmalNides

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

### FusTEs

<b>De Formatges</b>	<b>10,60</b>
---------------------	--------------

Gorgonzola, pecorino dolce, parmesà i formatge de cabra, acompanyats de mermelada de figues i

<b>D'Embotits</b>	<b>10,60</b>
-------------------	--------------

Prosciutto de parma, spianata calabrese, finocchiona i coppa, acompanyats d'una foccacia rossa

### FormatGes

<b>Caprese de búfala</b>	<b>9,10</b>
--------------------------	-------------

Carpaccio en làmines, mozzarela de búfala i pesto d'alfàbrega

<b>Provolone</b>	<b>10,60</b>
------------------	--------------

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.

<b>Burrata</b>	<b>12,40</b>
----------------	--------------

Llit de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbrega

## Pizzes

### Quan DomiNa el FormatGe

<b>Búfala</b>	<b>11,60</b>
---------------	--------------

Mozzarella de búfala, olives i alfàbrega

<b>Franca</b>	<b>13,30</b>
---------------	--------------

Crema de ricotta, mozzarella, provolone i parmesà

<b>Selecta</b>	<b>14,70</b>
----------------	--------------

Stracciatella de burrata, cirerols, ruca fresca i oli de tòfona

<b>7 formatges</b>	<b>16,10</b>
--------------------	--------------

Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, emmental, gorgonzola, parmesà i cheddar.

### Amb SaBor de CarN i/o EmbOtIt

<b>Bismarck</b>	<b>13,20</b>
-----------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, guanciale i ou.

<b>Lluçanesa</b>	<b>13,70</b>
------------------	--------------

Salsa barbacoa, mozzarella, botifarra i ou

<b>Maresmenya</b>	<b>14,20</b>
-------------------	--------------

Mozzarella, espinacs cuits, gorgonzola i botifarra

<b>Osona</b>	<b>15,60</b>
--------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot, ceba i botifarra

<b>Barbacoa</b>	<b>16,00</b>
-----------------	--------------

Salsa barbacoa casolana, mozzarella, pollastre, guanciale i cheddar

### PiCants

<b>Diabola</b>	<b>12,00</b>
----------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant i alfàbrega

<b>Arrabiata</b>	<b>16,00</b>
------------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant, sobrassada, guanciale i oli picant cuinat a casa

<b>Inferno</b>	<b>16,30</b>
----------------	--------------

Salsa barbacoa casolana, mozzarella, botifarra, pollastre i salami i oli picant cuinat a casa

### ContRast Dolc / SalaT

<b>Menorquina</b>	<b>10,80</b>
-------------------	--------------

Mozzarella, sobrassada i acabada amb mel

<b>La Rústika</b>	<b>14,40</b>
-------------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, gorgonzola, pera i acabada amb espinacs baby frescos.

<b>Abril</b>	<b>14,80</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>12,10</b>
-----------------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, ceba i tonyina

<b>Tossenca</b>	<b>14,40</b>
-----------------	--------------

Crema de ricotta, mozzarella, tonyina, dauets de pebrot vermell fregit, polsim d'all i olives

<b>Nòrdica</b>	<b>15,30</b>
----------------	--------------

Crema de ricotta, mozzarela, formatge de cabra i acabat amb salmó fumat i pebre vermell dolç

<b>Salmó</b>	<b>16,30</b>
--------------	--------------

Mozzarella, olives i acabat amb salmó fumat, ruca fresca, alvocat i orenga

<b>Romana</b>	<b>15,90</b>
---------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, all, tàperes, olives i acabada amb anxoves de l'Escala i orenga

<b>Capriciosa</b>	<b>16,20</b>
-------------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, olives i acabada amb anxoves de l'Escala

### SohresOrt el RenNe VenEtal

<b>Vegetal</b>	<b>13,00</b>
----------------	--------------

Mozzarella, espinac cuit, xampinyons, all esmicolat i acabada amb oli de tòfona

<b>Vegana</b>	<b>13,30</b>
---------------	--------------

Salsa de tomàquet, ceba, albergínia, pebrot vermell i olives

### Bàsics Essencials

<b>Margherita</b>	<b>9,90</b>
-------------------	-------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, i alfàbrega

<b>Prosciutto</b>	<b>10,90</b>
-------------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil dolç

<b>Pernil i xampinyons</b>	<b>12,10</b>
----------------------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons

<b>Calzone</b>	<b>12,50</b>
----------------	--------------

Crema de ricotta, pernil dolç, plegada i acabada amb un toc de mozzarella, tomàquet i alfàbrega

<b>Ruca</b>	<b>14,40</b>
-------------	--------------

Salsa de tomàquet, mozzarella i acabada amb ruca fresca, prosciutto de parma i parmesà ratllat

### PizZes al qUst

<b>Massa</b>	<b>7,60</b>
--------------	-------------

<b>Bases</b>	• Salsa de tomàquet	<b>1,30</b>
--------------	---------------------	-------------

Cal escollir una base i tants ingredients com es vulgui (preu per cada ingredient)

	• Crema de ricotta	<b>1,40</b>
--	--------------------	-------------

	• Salsa barbacoa	<b>1,80</b>
--	------------------	-------------

#### Ingredients bàsics 1,20

Albergínia	Mozzarella	Pera
Ceba	Nous	Pernil dolç
Cheddar	Olives	Ruca
Cirerols	Ou	Sobrassada
Emmental	Pances	Tàperes
Espinacs	Parmesà	Tomaquet
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	<b>3,00</b>
---------------------	-------------

Burrata, Anxoves	<b>3,90</b>
------------------	-------------

## postRes

<b>Tiramisú casolà</b>	<b>6,20</b>
------------------------	-------------

Mousse de mascarpone amb bescuit banyat en almívar de cafè acabat amb cacau en pols (pot de 220ml)

<b>Cheese Cake</b>	<b>5,80</b>
--------------------	-------------

Mousse de formatge amb confitura de grosella negra i galeta (pot de 90gr)

<b>Delícia de Xocolata</b>	<b>6,20</b>
----------------------------	-------------

Alternant 3 bescuits i 3 capes de diferents xocolates, joconde de cacao, ganache, dacquoise de cacao, crema de xocolata, genoise de cacao i mousse amarg. Decorat amb gissejat i un full de xocolata.

<b>Gelats</b>	<b>2,80</b>
---------------	-------------

Boia de gelat sabor a escollir (Vainilla, 3 cítrics)

<b>Couland de Xocolata</b>	<b>7,10</b>
----------------------------	-------------

Couland de xocolata servit amb gelat

<b>Tarta Tatin de Poma</b>	<b>7,10</b>
----------------------------	-------------

Pasta de full amb pomes caramelitzades. Servit amb gelat de 3 cítrics

<b>Finger de Mango i Maracuià</b>	<b>6,20</b>
-----------------------------------	-------------

Besciut dacquoise, compota de mango i maracuià, mousse de xocolata blanca i grassejat final

<b>Calzone de nutella</b>	<b>8,90</b>
---------------------------	-------------

Massa de pizza farcida de Nutella al forn i acabada amb sucre glaçat i cacau en pols

## BequDes

### Ainües 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 Lemon 6-4	2,90		
----------------	------	--	--

Birra Moretti (importació)	2,90		
----------------------------	------	--	--

*En cas de demanar per endur uns 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>Bançal del Bosc</b>	<b>14,60</b>	<b>GRI74</b>	<b>18,80</b>
------------------------	--------------	--------------	--------------

D.O. Montsant

DO Priorat

<b>Lambrusco rosso</b>	<b>14,60</b>	<b>RosAts</b>	
------------------------	--------------	---------------	--

Dell'Emilia

### Flor de nit

<b>BlaNcs</b>		<b>14,60</b>	
---------------	--	--------------	--

DO Terra Alta

<b>Pansa Blanca</b>	<b>14,60</b>	<b>Lambrusco rossato</b>	<b>14,60</b>
---------------------	--------------	--------------------------	--------------

DO Alella

Dell'Emilia

<b>Abadal</b>	<b>14,60</b>	<b>CaVes</b>	
---------------	--------------	--------------	--

DO Pla de Bages

### Agustí Torelló Mata B.N.

<b>Miranius</b>	<b>18,80</b>	<b>18,80</b>	
-----------------	--------------	--------------	--

DO Penedès

DO Cava

<b>Mireia</b>	<b>18,80</b>	<b>Recaredo Terrers B.N.</b>	<b>24,90</b>
---------------	--------------	------------------------------	--------------

DO Penedès

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.