

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
Mèsclum, 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 focaccia bianca	
D'embotits	10,60
Prosciutto de parma, spianata calabrese, finocchiona i coppa, acompanyats d'una focaccia rossa	

FormaTges

Caprese de búfala	9,10
Carpaccio en làmines, mozzarella-la de búfala i pesto d'alfàbrega	
Provolone	10,60
Cassoleta de fang amb un lit de tomàquet, provolone fos al forn i acabat amb orenga i alfàbrega	
Burrata	12,40
Llit de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbrega	

PizZes

Bàsics EssenciAls

Margherita	9,90
Salsa de tomàquet, mozzarella, parmesà ratllat i alfàbrega	
Prosciuto	10,90
Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil dolç	
Menorquina	10,80
Mozzarella, sobrassada i acabada amb mel	
Búfala	11,60
Mozzarella de búfala, olives i alfàbrega	
Diabola	12,00
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant	
Ceba i Tonyina	12,10
Salsa de tomàquet, mozzarella, ceba i tonyina	
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	
Vegetal	13,00
Mozzarella, espinac cuït, xampinyons i acabada amb ceba fregida i oli infusionat amb all	
Bismarck	13,20
Salsa de tomàquet, mozzarella, guanciale i ou.	
Franca	13,30
Crema de ricotta, mozzarella, provolone i parmesà	
Vegana	13,30
Salsa de tomàquet, ceba, albergínia, pebrot vermell i olives	
Lluçanesa	13,70
Salsa barbacoa, mozzarella, botifarra i ou	
La Rústika	14,40
Salsa de tomàquet, mozzarella, gorgonzola, pera i acabada amb espinacs baby frescos.	
Ruca	14,40
Salsa de tomàquet, mozzarella i acabada amb ruca fresca, prosciutto de parma i parmesà ratllat	
Selecta	14,70
Stracciatella de burrata, cirerols, ruca fresca i oli de tòfona	
Abril	14,80
Mozzarella, cirerols, formatge de cabra i acabada amb nous, mel i oli de romaní	
In-mortadel-la	14,80
Mozzarella, mortadel·la, burrata i pesto de festucs	

Pizzes GOurMeT

Nòrdica	15,30
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra i acabat amb salmó fumat i pebre vermell dolç	
Osona	15,60
Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot, ceba i botifarra	
Romana	15,90
Salsa de tomàquet, mozzarella, all, tàperes, olives i acabada amb anxoves i orenga	
Barbacoa	16,00
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, pollastre, guanciale i cheddar	
Arrabiata	16,00
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant, sobrassada, guanciale i oli picant cuinat a casa	
7 formatges	16,10
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, emmental, gorgonzola, parmesà i cheddar.	
Capriciosa	16,20
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, olives i acabada amb anxoves.	
Salmó	16,30
Mozzarella, olives i acabat amb salmó fumat, ruca fresca, alvocat i orenga	
Inferno	16,30
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, botifarra, pollastre i salami i oli picant cuinat a casa	

PizZes al nUst

Massa	7,60
Bases	1,30
Cal escollir una base i tants ingredients com es vulgui (preu per cada ingredient)	<ul style="list-style-type: none"> • Salsa de tomàquet • Crema de ricotta • Salsa barbacoa
	1,40
	1,80

Ingredients bàsics

Albergínia	Nous	Pernil dolç	1,20
Ceba	Olives	Ruca	
Cheddar	Ou	Sobrassada	
Cirerols	Pances	Tàperes	
Emmental	Parmesà	Tomàquet	
Espinacs	Pebrot	Xampinyons	
Mel	Pecorino	Tonyina	
Mozzarella	Pera		

Ingredients prèmium

Alvocat	Gorgonzola	Prosciutto Parma	2,30
Botifarra	Guanciale	Provolone	
For. de Cabra	Pollastre	Salami	

Ingredients especials

Búfala / Salmó Fumat	3,00
Burrata / Anxoves	4,00

poSTres

Tiramisú casolà	6,20
Crema de mascarpone, saboiardi banyat en cafè, un toc d'amaretto i acabat amb cacau en pols (pot de 200ml)	
Finger de Mango i Maracuaia	6,20
Besciut dacquoise, compota de mango i maracuià, mousse de xocolata blanca i grassejat final	
Delícia de Xocolata	6,20
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 glassejat i un full de xocolata.	
Gelats individuals Sandro Desii en envàs de vidre (140ml)	5,80
Sabors: Vainilla mexicana, Llimona exprimida amb pell de llimona, i Xocolata grand cru 72% de cacao amb festucs caramelitzats	
Lemon Pie (pot de 90gr)	5,20
Crema de llimona, merenga i strusel	
Tres Xocolates (pot de 90gr)	5,20
Mousse de tres xocolates, negre, amb llet i blanc. Decorat amb perles cruixents	
Cheese Cake (pot de 90gr)	5,20
Mousse de formatge amb confitura de grosella negra i galeta (pot de 200ml)	
Carrot Cake (pot de 90gr)	5,20
Bescuit de pastanaga, crema de formatge, nous i pances	
Calzone de nutella	8,90
Massa de pizza farcida de Nutella al forn i acabada amb sucre glacé i cacau	

Begudes

Aigües 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
Tónica schweppes	2,60	Nestea	2,60
Bitter Kas	2,20	Appletiser	2,60

CervEses

Canya 20cl	2,30	Birra Moretti (importació)	2,90
Copa 33 cl	2,90	IPA 68 (artesana)	3,90
Estrella Damm	2,90	Cervesa Artesana Blanche	3,90
Voll Damm	3,10	Cervesa Artesana Imperial Red Ale	3,90
Free Damm (sense alcohol)	2,90	Cervesa Artesana Smoked	3,90
Damm Lemon 6-4	2,90		

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

ViNs

NegRes	BlaNcs
Gotim Bru	Encís
D.O. Costers del Segre	DO Empordà
El Pispà	Abadal
D.O. Montsant	DO Pla de Bages
Lambrusco rosso	La Charla
Dell'Emilia	DO Rueda
Lafou El Sender	Miranius
DO Terra Alta	DO Penedès
GRI74	Cal Matons
DO Priorat	DO Alella
RosAts	Perro Verde (Verdejo)
Flor de Nit	CaVes
DO Conca de Barberà	DO Rueda
Lambrusco rossato	Pere Olivella BN
Dell'Emilia	DO Cava
	Recaredo Terrers B.N.
	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 dona el punt de cocció just i el sabor més autèntic.

CaFes i InFuSioNs

Cafè	1,20	Trifàsic	2,80
Tallat	1,40	Cigaló	2,60
Café Americà	1,50	Infusió	1,40
Cafè amb llet	1,60	Suplement gel	0,20
Got de Llet	1,50		

LicORs

	XERRUPS	COPEs i COMBINATS
Limoncello	2,00	3,60
Licor d'Herbes	2,00	3,60
Crema de Orujo	2,00	3,60
Grappa	2,00	3,60
Ratafia	2,00	3,60
Patxaran	2,00	3,60
Baileys	2,00	3,60
Marie Brizard	2,00	3,60
Torres 5	2,00	3,60
Jb	2,00	3,60
Ron Pujol	2,00	3,60
Martini	2,00	3,60
Frangelico	2,30	4,10
Amaretto	2,30	4,10
Ron Brugal	2,30	4,10
Seagrams	2,30	4,10
Puerto de Indias	2,30	4,10
Vodka Absolut	2,30	4,10
Monbasa	3,00	5,40
Jaguermeister	3,00	5,40
Cardhu	3,00	5,40

* En els combinats canirà afegir el preu del refresc