

## Entrants

### Pizzes Especials

<b>Baleàrica</b>	<b>14,80</b>
Motzarela-la, formatge de Maó, sobressada, nous i oli de tòfona	
<b>Frankfuror (guanyadora del concurs Pizza i frankfurt)</b>	<b>15,50</b>
Salsa de tomàquet, mozzarel·la, frankfurt, guanciale i ceba fregida cruixent	

### AmaNides

<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>
Mèslum, cirerols, tonyina, olives i ceba	
<b>Formatge</b>	<b>12,40</b>
Meslum, 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 picant, pecorino sardo, grana padano, parmesà i tomino del boscaiolo, acompanyats de mermelada de figues i focaccia bianca	
<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, mozzarel·la de búfala i pesto d'alfàbrfega	
<b>Provolone</b>	<b>10,60</b>
Cassoleta de fang amb un llet de tomàquet, provolone fos al forn i acabat amb orenga i alfàbrega	
<b>Burrata</b>	<b>12,40</b>
Llet de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbrega	

## Pizzes

### Bàsics Essencials

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

### Pizzes GourMet

<b>Pizza Berlinsa</b>	<b>15,40</b>
Salsa de tomàquet, mozzarel·la, saltixta de frankfurt, salami calabrese i ou	
<b>Nòrdica</b>	<b>15,30</b>
Crema de ricotta, mozzarel·la, formatge de cabra i acabat amb salmó fumat i pebre vermell dolç	
<b>Osona</b>	<b>15,60</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot, ceba i botifarra	
<b>Romana</b>	<b>15,90</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, all, tàperes, olives i acabada amb anxoves i orenga	
<b>Barbacoa</b>	<b>16,00</b>
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, pollastre, guanciale i cheddar	
<b>Arrabiata</b>	<b>16,00</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, salami picant, sobressada, guanciale i oli picant cuinat a casa	
<b>7 formatges</b>	<b>16,10</b>
Crema de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, emmental, gorgonzola, parmesà i cheddar.	
<b>Capriciosa</b>	<b>16,20</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, olives i acabada amb anxoves.	
<b>Salmó</b>	<b>16,30</b>
Mozzarella, olives i acabat amb salmó fumat, ruca fresca, alvocat i orenga	
<b>Inferno</b>	<b>16,30</b>
Salsa barbacoa casolana, mozzarella, botifarra, pollastre i salami i oli picant cuinat a casa	

### Pizzes al nÚst

<b>Massa</b>	<b>7,60</b>
<b>Bases</b>	
Cal escollir una base i tants ingredients com es vulgui (preu per cada ingredient)	
• Salsa de tomàquet	<b>1,30</b>
• Crema de ricotta	<b>1,40</b>
• Salsa barbacoa	<b>1,80</b>

#### Ingredients bàsics **1,20**

Albergínia	Nous	Pernil dolç
Ceba	Olives	Ruca
Cheddar	Oues	Sobressada
Cirerols	Pances	Tàperes
Emmental	Parmesà	Tomàquet
Espinacs	Pebrot	Xampinyons
Mel	Pecorino	Tonyina
Mozzarella	Pera	Frankfurt

#### Ingredients prèmium **2,30**

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

#### Ingredients especials **3,00**

Búfala / Salmó Fumat	<b>3,00</b>
----------------------	-------------

Burrata / Anxoves	<b>4,00</b>
-------------------	-------------

## noStres

<b>Tiramisú casolà</b>	<b>6,20</b>
Crema de mascarpone, saboiardi banyat en cafè, un toc d'amaretto i acabat amb cacau en pols (pot de 200ml)	
<b>Finger de Mango i Maracúia</b>	<b>6,20</b>
Besciut dacquoise, compota de mango i maracúia, mousse de xocolata blanca i grassejat final	
<b>Delicia de Xocolata</b>	<b>6,20</b>
Alternant 3 bescuits i 3 capes de diferents xocolates, joconde de cacau, ganache, dacquoise de cacau, crema de xocolata, genoise de cacao i mousse amarg. Decorat amb glassejat i un full de xocolata.	
<b>Gelats individuals Sandro Desii en envàs de vidre (140ml)</b>	<b>5,80</b>
Sabors: Vainilla mexicana, Llimona exprimida amb pell de llimona Xocolata grand cru 72% de cacau amb festucs caramelitzats, Gers, llimona i menta, i Citric amb Verdures	
<b>Lemon Pie (pot de 90gr)</b>	<b>5,20</b>
Crema de llimona, merenga i strusel	
<b>Tres Xocolates (pot de 90gr)</b>	<b>5,20</b>
Mousse de tres xocolates, negre, amb llet i blanc. Decorat amb perles cruixents	
<b>Cheese Cake (pot de 90gr)</b>	<b>5,20</b>
Mousse de formatge amb confitura de grosella negra i galeta (pot de 200ml)	
<b>Carrot Cake (pot de 90gr)</b>	<b>5,20</b>
Bescuit de pastanaga, crema de formatge, nous i pances	
<b>Calzone de nutella</b>	<b>8,90</b>
Massa de pizza farcida de Nutella al forn i acabada amb sucre glacé i cacau	

## Begudes

### 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	Applètiser	2,60

### CerveSes

Canya Estrella Damm 20cl	2,30	Voll Damm	3,10
Copa Esterlla Damm 33 cl	2,90	Birra Moretti (importació)	3,10
Free Damm Torrada (sense alcohol)	2,90		
Damm Lemon 6-4	2,90		

**Cervesa Artesana Flea Bianca Lancia (Blanche)** **3,90**

*Cervesa de color delicada, molt afritada, amb notes de fruita groga. Aromatitzada amb coliande i pell de taronja*

**Cervesa Artesana Flea Anais (Smokeed)** **3,90**

*Cervesa àmbar, intensament aromatitzada amb notes fumades, espècies i fruits secs. Sabor sec i moderadament amarg.*

**Cervesa Artesana Flea Bastola (Imperial Red Ale)** **3,90**

*Cervesa torrada de color àmbar amb reflexos rogencs, sabor molt intens i equilibrat, amb pronunciades notes de carmel, regalèsia, avellanes i final llarg.*

**Cervesa Artesana Flea Federico Extra (IPA)** **3,90**

*IPA típicament amarga i notes intenses de fruites exòtiques i un plaent retrogust herbaci i refrescant*

## Vins

### NeqRes

<b>Cotim Bru</b>	<b>14,60</b>
D.O. Costers del Segre	
<b>El Pispá</b>	<b>14,60</b>
D.O. Montsant	
<b>Lambrusco rosso</b>	<b>14,60</b>
Dell'Emilia	
<b>Lafou El Sender</b>	<b>18,80</b>
DO Terra Alta	
<b>Bruixola</b>	<b>18,80</b>
DO Priorat	

### RosAts

<b>Flor de Nit</b>	<b>14,60</b>
DO Conca de Barberà	
<b>Lambrusco rossato</b>	<b>14,60</b>
Dell'Emilia	

### Biancs

<b>Encís</b>	<b>14,60</b>
DO Empordà	
<b>Abadal</b>	<b>14,60</b>
DO Pla de Bages	
<b>La Charla</b>	<b>14,60</b>
DO Rueda	
<b>Miranius</b>	<b>18,80</b>
DO Penedès	
<b>Cal Matons</b>	<b>18,80</b>
DO Alella	
<b>Perro Verde</b>	<b>18,80</b>
DO Rueda	
<b>CaVes</b>	
<b>Pere Olivella BN</b>	<b>18,80</b>
DO Cava	
<b>Gramona Imperial</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 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
Cafè 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 candrà afegir el preu del refresc