

## Entrants

### AmaNides

<b>Tonyina</b> 6,50	<b>Salmó</b> 6,50	<b>Tèbia</b> 7,50	<b>Formatge</b> 8,00
Mèsclum, cirerols, tonyina i ceba	Carpaccio de tomàquet i salmó, acompanyat de ceba i tàperes	Espinacs i xampinyons cuits, cruixent de guanciale, tomàquet fresc i parmesà	Mèsclum, cirerols, nous, formatge de cabra, parmesà i panses

## PizZes

### Quan DomiNa el FormatGe

<b>7 formatges</b> 14,90
Base de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, emmental, gorgonzola, parmesà i cheddar.

<b>Formatges Suau</b> 11,90
Base de ricotta, mozzarella, provolone i parmesà

<b>Búfala</b> 10,70
Mozzarella de búfala, olives i alfàbrega

<b>Selecta</b> 13,50
Stracciatella de burrata, cirerols, ruca fresca i nous

### Amb RecorDs de Mar

<b>Tonyina vermella</b> 11,70
Base de tomàquet, mozzarella, tonyina, all i olives

<b>Romana</b> 13,90
Base de tomàquet, mozzarella, all, tàperes, olives, anxoves i orenga

<b>Salmó cru</b> 11,70
Mozzarella, olives i acabat amb salmó fumat, ruca fresca i orenga

<b>Tonyina blanca</b> 11,90
Base de ricotta, mozzarella, tonyina, ceba de figueres i pebrot vermell

### Contrast Dolç / SalaT

<b>La Rústika</b> 11,70
Base de tomàquet, mozzarella, gorgonzola, pera i espinacs frescos.

<b>Abril</b> 13,00
Mozzarella, cirerols, formatge de cabra, nous, mel i oli de romaní

<b>Menorquina</b> 9,50
Mozzarella, sobressada i mel

### SobresÚrt el ReNNe VenEtal

<b>Vegetal</b> 12,00
Mozzarella, espinac cuit, xampinyons, all i nous

### EspeciAls i de tempoRada (19/02/2021)

<b>Pizza de Calçots</b> 11,30
Base de pure de boniato, mozzarella, tacs de pebrot vermell fregit i calçots al forn

<b>Calçots i butifarra</b> 12,90
Base de tomàquet, mozzarella, calçots cuits, butifarra i salsa romescu



<b>Fantasia de Calçots</b> 11,90
Base de ricotta, mozzarella, butifarra negra d'arroç, calçots cuits i pipes

<b>Salmó cuit</b> 13,10
Base de ricotta, mozzarella, formatge de cabra, salmó fumat i pebre vermell dolç

<b>Capriciosa</b> 13,70
Base de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, olives i anxoves fresques de l'Escala

### Amb SaBor de CarN i/o EmbOtít

<b>Barbacoa</b> 14,30
Base de salsa barbacoa casolana, mozzarella, pollastre, guanciale i cheddar

<b>Bismarck</b> 11,70
Base de tomàquet, mozzarella, guanciale i ou.

<b>Maresmenya</b> 12,00
Mozzarella, espinacs cuits, gorgonzola i botifarra

<b>Osona</b> 13,70
Tomàquet, mozzarella, albergínia, pebrot, ceba i botifarra

<b>Lluçanesa</b> 12,30
Base de salsa barbacoa, mozzarella, botifarra i ou

### BàsiCs EsseNciAls

<b>Margherita</b> 8,90
Base de tomàquet, mozzarella i alfàbrega

<b>Calzone</b> 11,30
Base de ricotta, pernil dolç, plegada i acabada amb un toc de mozzarella, tomàquet i alfàbrega

<b>Prosciuto</b> 9,70
Base de tomàquet, mozzarella i pernil dolç

<b>Pernil i xampinyons</b> 10,70
Base de tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons

### PiCants

<b>Inferno</b> 15,80
Base de salsa barbacoa casolana, mozzarella, botifarra, pollastre i salami i oli picant cuinat a casa



<b>Diabola</b> 10,70
Base tomàquet, mozzarella, salami picant i alfàbrega

<b>Arrabiata</b> 14,20
Base de tomàquet, mozzarella, salami picant, sobressada, guanciale i oli picant cuinat a casa

## PizZes al gUst

**Massa** **8,00**

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

**Bases**

- Tomàquet **1,20**
- De ricotta **1,40**
- Salsa barbacoa **1,80**

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.

Ingredients bàsics					Ingredients prèmium				Ingredients especials	
1,00					2,00					
Cheddar	Albergínia	Pebrot	Pernil dolç	Tonyina	For. de Cabra	Guanciale	Anxoves	Nutella	Búfala	3,00
Emmental	Ceba	Pera	Sobrassada		Botifarra		Salmó fumat		Burrata	4,00
Gorgonzola	Cirerols	Ruca			Pollastre					
Mozzarella	Espinacs	Tàperes								
Ou	Mel	Tomàquet								
Parmesà	Nous	Xampinyons								
	Olives									
	Pances									

## PostRes

<b>Tiramisú casolà</b> <b>5,20</b>	<b>Lemon Pie</b> <b>5,20</b>
Mousse de mascarpone amb bescuit banyat en almívar de cafè acabat amb cacau en pols (pot de 200ml)	Streussel, crema de llimona i marenga (pot de 200ml)
<b>Pastís de formatge</b> <b>5,20</b>	<b>Calzone de nutella</b> <b>8,70</b>
Mousse de formatge amb confitura de grosella negra i galeta (pot de 200ml)	Massa de pizza farcida de Nutella al forn i acabada amb sucre glacé i cacau en pols

## BequDes

### Ainües i RefreScos

Aigua 50cl	1,20	Apletyser	2,60
Coca cola llauna	2,20	Bitter Kas	2,20
Coca cola zero llauna	2,20	Tònica schweppes	2,20

### CervEses

Canya 20cl	1,30	Birra Moretti (importació)	3,00
Copa 33 cl	1,90	Roses de Llobregat (artesana)	4,00
Estrella Damm	2,00	IPA 68 (artesana)	4,00
Voll 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

### NeuRes

<b>3 Fincas</b> <b>13,50</b>	<b>Petit Nür</b> <b>17,50</b>
D.O. Empordà	DO Priorat
<b>Petit Baldomà</b> <b>13,50</b>	<b>GR174</b> <b>17,50</b>
D.O. Costers del Segre	DO Bellmunt del prior
<b>Lambrusco rosso</b> <b>13,50</b>	<b>Les terrasses</b> <b>39,80</b>
Dell'Emilia	DO Priorat

### BlaNcs

<b>Cigonyes</b> <b>13,50</b>	<b>Flor de nit</b> <b>13,50</b>
DO Empordà	DO Terra Alta
<b>Dardell</b> <b>13,50</b>	<b>Lambrusco rossato</b> <b>13,50</b>
DO Terra Alta	Dell'Emilia
<b>Troballa</b> <b>17,50</b>	<b>CaVes</b>
DO Costers del Segre	<b>Agustí Torelló</b> <b>14,90</b>
<b>Mireia</b> <b>17,50</b>	Reserva 2016
DO Penedès	<b>Recaredo</b> <b>23,10</b>
	Brut Nature 2016