

## Especials

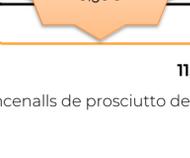
### Productes Efímers

**Pizza Carbonara** 15,20

Carbo crema, mozzarel·la, guanciale cruixent i pecorino romà



### Entrants



### AmaNides

<b>Estiva</b>	<b>11,20</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>
Mesclum, cirerols, nous, formatge de cabra, parmesà i panses	
<b>Salmó</b>	<b>13,30</b>
Daus de tomàquet, salmó laminat, ceba, ruca i alvocat	

### FUSTES

<b>De Formatges</b>	<b>14,20</b>
Camembert de búfala, bra pastura, pecorino sardo, pecorino moliterno tartufo i blu di búfala (160gr) servic amb unts focaccia bianca.	
<b>D'embotits</b>	<b>14,20</b>
Prosciutto de parma, mortadela de festucs, finocchiona i coppa, acompanyats d'una focaccia rossa	

### FormaTges

<b>Caprese de búfala</b>	<b>9,10</b>
Carpaccio en làmines, mozzarel·la de búfala i pesto d'alfàbfega	
<b>Provolone</b>	<b>10,60</b>
Cassoleta de fang amb un lit de tomàquet, provolone fos al forn i acabat amb orenga i alfàbfega	
<b>Burrata</b>	<b>12,40</b>
Lit de ruca, burrata fresca, cirerols, pipes i pesto d'alfàbfega	

## Pizzes

### Bàsics Essencials

<b>Margherita</b>	<b>9,90</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella, parmesà ratllat i alfàbfega	
<b>Prosciutto</b>	<b>10,90</b>
Salsa de tomàquet, mozzarella i pernil dolç	
<b>Menorquina</b>	<b>10,80</b>
Mozzarella, sobrassada i acabada amb mel	
<b>Búfala</b>	<b>11,60</b>
Mozzarella de búfala, olives i alfàbfega	
<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 alfàbfega	
<b>Vegetal</b>	<b>13,00</b>
Mozzarella, espinac cuit, xampinyons i acabada amb ceba fregida i oli infusionat amb all	
<b>Bismarck</b>	<b>13,20</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>Nòrdica</b>	<b>15,30</b>
Crema de ricotta, mozzarel·la, formatge de cabra i acabat amb salmó fumat i pebre vermell dolç	
<b>Pizza Berlinese</b>	<b>15,40</b>
Salsa de tomàquet, mozzarel·la, saltxitxa de frankfurt, salami calabrese i ou	
<b>Frankfuro (guanyadora del concurs Pizza i frankfurt)</b>	<b>15,50</b>
Salsa de tomàquet, mozzarel·la, frankfurt, guanciale i ceba fregida cruixent	
<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, sobrassada, 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 nüst

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

### Ingredients bàsics 1,20

Albergínia	Nous	Pernil dolç
Ceba	Olives	Ruca
Cheddar	Ou	Sobrassada
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

Búfala / Salmó Fumat **3,00**

Burrata / Anxoves **4,00**

## POSTRES

<b>Tiramisú casolà</b>	<b>6,50</b>
Crema de mascarpone, saboiardi banyat en cafè, un toc d'amaretto i acabat amb cacau en pols (pot de 200ml)	
<b>Mort per Xocolata</b>	<b>6,20</b>
	Bescuit de xocolata, ganache de xocolata i granulat de xocolata.
<b>Pastís de Formatge i Fruits Vermells</b>	<b>6,20</b>
	Pasta sablé de mantega, crema de formatge fresc i interior de fruits vermells
<b>Pastís de Llimona i Alfàbfega</b>	<b>6,20</b>
	Bescuit, mousse de llimona amb troçets d'alfàbfega natural, acabat amb glassejat neutre i decorat amb una rodanxa de llima
<b>Bomba de Fruits Vermells</b>	<b>6,20</b>
	Bescuit de xocolata, mousse de fruits vermells, nucli de confitura de nabius, i una goteta de gers.
<b>Cúpula de Baileys</b>	<b>6,20</b>
	Base sablé, mousse de Baileys, cobert amb glassejat neutre i decorat amb una bola de xocolata
<b>Gelats individuals Sandro Desii en envàs de vidre (140ml)</b>	<b>6,00</b>
Sabors: Vainilla mexicana, Llimona exprimida amb pell de llimona, Xocolata grand cru 72% de cacao amb festucs caramelitats i Gers, llima i menta	

**Calzone de nutella** **8,90**  
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	2,60
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	Appletiser	2,60

### CerveSes

Canya Estrella Damm 20cl	2,60	Voll Damm	3,10
Copa Esterlla Damm 33 cl	2,90	Daura (sense gluten)	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 blat delicada, malt afritada, amb notes de fruita groga. Aromatitzada amb coliondre i pell de taronja

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

Cervesa torrada de color àmbar amb reflexos rogencs, sabor molt intens i equilibrat, amb pronunciat 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

**Cervesa Artesana Espina de Ferro Barley Wine Brandy** **5,20**

Caràcter a malta intens i amb aroma a caramell i a fruita que s'equilibra amb la suavitat del llúpul més floral.

## ViNs

### NeqRes

**Gotim Bru** **14,60**

D.O. Costers del Segre

**El Pispà** **14,60**

D.O. Montsant

**Lambrusco rosso** **14,60**

Dell'Emilia

**Lafou El Sender** **18,80**

DO Terra Alta

**Bruixola** **18,80**

DO Priorat

### RosAts

**Flor de Nit** **14,60**

DO Conca de Barberà

**Lambrusco rossato** **14,60**

Dell'Emilia

### Blancs

**Encís** **14,60**

DO Empordà

**Abadal** **14,60**

DO Pla de Bages

**La Charla** **14,60**

DO Rueda

**Miranius** **18,80**

DO Penedès

**Cal Matons** **18,80**

DO Alella

**Perro Verde** **18,80**

DO Rueda

**CaVes**

**Pere Olivella BN** **18,80**

DO Cava

**Gramona Imperial** **24,90**

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	1,40	Trifàsic	3,00
Tallat	1,60	Cigaló	2,80
Cafè Americà	1,60	Infusió	1,60
Cafè amb llet	1,80	Suplement gel	0,20
Got de Llet	1,60		

## LicORS

	XERRUPS	COPEs i COMBINATS
Limoncello	2,20	4,70
Licor d'Herbes	2,20	4,70
Crema de Orujo	2,20	4,70
Grappa	2,20	4,70
Ratafia	2,20	4,70
Patxaran	2,20	4,70
Baileys	2,20	4,70
Marie Brizard	2,20	4,70
Torres 5	2,20	4,70
Jb	2,20	4,70
Ron Pujol	2,20	4,70
Martini	2,20	4,70
Frangelico	2,60	5,60
Amaretto	2,60	5,60
Ron Brugal	2,60	5,60
Seagrams	2,60	5,60
Puerto de Indias	2,60	5,60
Vodka Absolut	2,60	5,60
Monbasa	3,40	7,30
Jaguermeister	3,40	7,30
Cardhu	3,40	7,30

\* En els combinats candrà afegir el preu del refresc