

La Rustica

dal 1986

RISTORANTE - PIZZERIA - BRACERIA

Corso G. Garibaldi, 53 - SEVESO (MB)

Tel. 0362 501045 Cell. 3348684366

CHIUSO MARTEDÌ E MERCOLEDÌ

www.larusticapizzeria.it



PASSIONE E TRADIZIONE DAL 1986

Antipasto

Ricorda di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

Mare

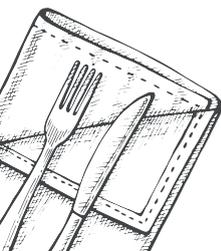
- Carrello di Mare** * ○●●●●● €12,00
Piatto unico con cozze, seppie, gamberetti, surimi, polipo
- Cocktail di Gamberetti** * ○●●●● €10,00
Gamberetti serviti con salsa cocktail e insalata verde
- Cozze alla Marinara** ●● €11,00
- Sautè di Vongole Veraci** ●● €12,00
- Salmone Affumicato** ● €12,00
Servito con pane tostato e burro
- Insalata di Polipo** * ● €14,00
Con capperi, olive e pomodorini
- Ostriche** ●● €2,50 cad.
- Capesante Gratinatè** ●●●●● €4,50 cad.
cotte nel forno a legna

Terra

- Affettato Misto** €8,50
Piatto unico con salame dolce, prosciutto crudo, bresaola e coppa
- Carrello di Verdure** ● €8,50
Melanzane e zucchine al forno con parmigino e peperoni grigliati
- Bresaola con Rucola e scaglie di Grana** €10,00
- Caprese con pomodoro e mozzarella di Bufala** ● €10,00
- Prosciutto e Melone** €10,00
- Insalatona con Tonno e mozzarella di Bufala** ●● €11,00

Coperto €3,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Primi Piatti

Ricorda di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari

Mare

Risotto alla Pescatora ○ ● ● ● ● € 14,00

Gnocchetti ai Frutti di Mare € 14,00
con Scamorza Affumicata ● ○ ● ● ● ●

Trofie con Zucchine e Gamberetti con Panna ● ○ ● ● ● ● € 14,00

Spaghetti alle Vongole Veraci ● ● ● ● € 15,00

Mezzemaniche allo Scoglio ● ○ ● ● ● € 16,50

SOLO SU PRENOTAZIONE

Paella di Pesce € 18,50
minimo per 2 persone
*(Questo piatto contiene diversi allergeni.
Rivolgersi al personale in fase di prenotazione)*

Terra

Pennette alla Rustica ● ● € 10,00
con Funghi champignon, pomodoro e panna

Gnocchi alla Sorrentina ● ● € 10,00

Orecchiette con Cime di Rapa ● € 11,00

Risotto con Funghi Porcini ● € 12,00

Fusilli con Speck ● ●

Porcini e Salsa di Noci € 13,00

*I nostri piatti vengono tutti preparati al momento, per questo motivo chiediamo di scegliere un **massimo di 3 primi diversi** per tavolo. Grazie*

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Secondi Piatti

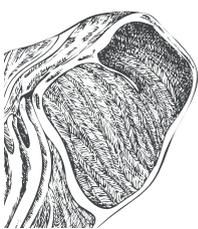
CARNE

Tutte le nostre Carni, ad eccezione delle scaloppine, vengono cotte su Brace di carbone di legna naturale

Carne alla Brace

Filetto di Manzo	€ 20,00
Filetto di Manzo con Porcini	€ 25,00
Filetto di Cavallo	€ 20,00
Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e scaglie di grana	€ 18,00
Tagliata di Cavallo Con porcini e scaglie di grana	€ 23,00
Bistecca di Manzo	€ 13,00
Costolette d' Agnello	€ 17,50
Arrosticini di Pecora* porzione da 10pz	€ 16,00
Arrosticini di Fegato e Cipolla* Fegato di Vitello - 10pz	€ 16,00
Grigliata Mista di Carne Nodino di vitello, costoletta d'agnello, arrosticino, salsiccia e salamella	€ 19,50
Nodino alla Brace <i>oppure</i> Burro e Salvia ●	€ 4,50 (L'etto)
Costata di Manzo Circa 500gr	€ 4,50 (L'etto)
Fiorentina di Manzo Circa 1kg	€ 5,00 (L'etto)
Costata Sashi Beef FINLANDESE - Oltre 500 gr	€ 5,50 (L'etto)
Fiorentina Sashi Beef FINLANDESE - Oltre 1kg	€ 6,50 (L'etto)
Scaloppina di Vitello - con porcini - al limone - al vino	€ 16,00

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Secondi Piatti

PESCE

Mare

- Filetto di Rombo** ● € 20,00
cotto nel forno a legna
con patate
- Calamari Gratinati*** ●●●● € 18,00
cotti nel forno a legna
- Tagliata di Tonno con** ●
Cipolla e Pepe Verde* € 18,00
- Zuppetta ai Frutti di Mare** ●○●●● € 18,00
- Fritto Misto** ●○●●●
oppure di Calamari* € 16,00
- Branzino all'Acqua Pazza** ●● € 18,00
Cotto nel forno a legna con
cozze, vongole e pomodorino
- Sogliola alla Mugnaia** ●● € 20,00
- Pescatrice in Umido** ● € 18,00
con pomodoro, capperi e olive
- Pesce Spada** alla piastra ● € 18,00
oppure al forno con capperi
olive e pomodorini
- Grigliata di Pesce*** ●○●●●● € 27,00
Gamberone, Scampone, Pescatrice,
Sogliola, Filetto di Branzino

Contorni

- Insalata di Pomodori** € 4,50
- Insalata Mista** € 4,50
- Patatine Fritte o al Forno** € 4,50
- Crocchette di Patate** ●● € 4,50
- Contorno Misto di Verdure** ● € 4,50
Melanzane e zucchine al forno con
parmigino e peperoni grigliati
- Cime di Rapa saltate**
con Acciughe € 5,50

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Pizze

Tutte le nostre Pizze sono condite con olio

- Margherita** ●● € 6,00
pomodoro, mozzarella
- Marinara** € 5,50
pomodoro, aglio, origano
- Napoletana** ●● € 7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
- Siciliana** ● € 6,00
pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano
- Pugliese** ●● € 7,00
pomodoro, mozzarella, cipolla
- Occhio Di Bue** ●●● € 7,00
pomodoro, mozzarella, uovo
- Wurstel** ●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, wurstel
- Romana** ●●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, origano
- Prosciutto** ●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto
- Funghi** ●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, funghi champignon
- Carciofi** ●● € 7,50
pomodoro, mozzarella, carciofi
- Quattro Stagioni** ●● € 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
- Fantasia** ●● € 9,00
pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane
- Capricciosa** ●●● € 9,00
pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, olive, origano
- Carrettiera** ● € 8,50
pomodoro, tonno, funghi, origano
- Salame Piccante** ●● € 8,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante
- Gorgonzola** ●● € 8,50
pomodoro, gorgonzola

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

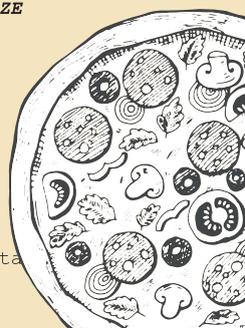


- Salsiccia** ●● € 8,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca
- Rustica** ●●● € 9,50
pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi, salame picc. capperi, olive, acciughe, origano
- Quattro Formaggi** ●● € 9,50
pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, fontina
- Crudo** ●● € 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
- Bufala e Pomodorini** ●● € 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini a fine cottura
- Speck e Scamorza** ●● € 10,50
pomodoro, mozzarella, speck, scamorza
- Frutti Di Mare*** ○●●● € 11,50
pomodoro, polipo, gamberetti, surimi, cozze, seppie, origano
- Campagnola** ●● € 13,50
pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola
- Calzone Napoletano** ●● € 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto
- Calzone Farcito** ●● € 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
- Soufflè Napoletano** ●●● € 15,00
pomodoro, mozz., prosciutto, salame dolce, pepe, grana, uovo
- Soufflè Farcito** ●●● € 17,00
pomodoro, mozz., prosciutto, funghi, carciofi, salame dolce, pepe, grana, uovo
- Bufala, Porcini e Salsiccia** ●● € 13,50
pomodoro, mozzarella di Bufala, porcini e salsiccia fresca
- Salame, Melanzane e Grana** ●● € 10,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane a fette e grana grattugiato
- Salsiccia e Cime** ●● € 11,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e cime di rapa
- Mare e Monti*** ○●●● € 12,50
pomodoro, frutti di mare, porcini e origano

SUPPLEMENTO PER L'AGGIUNTA D'INGREDIENTI SULLE PIZZE

Rucola	€ 1,50	Mozzarella di Bufala	€ 4,00
Acciughe	€ 1,50	Tonno	€ 3,50
Pomodorini	€ 2,00	Prosciutto Crudo	€ 4,00
Mozzarella	€ 2,50	Bresaola	€ 4,00
Scamorza Affumicata	€ 2,00	Gamberetti	€ 5,50
Patatine	€ 2,50	Salmone Affumicato	€ 6,00

Se desideri avere info su qualsiasi altra aggiunta chiedi pure al personale in sala.

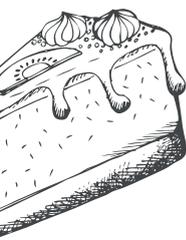


Formaggi

Grana ●	€ 4,50
Taleggio ●	€ 4,50
Gorgonzola ●	€ 4,50
Mozzarella di Bufala ●	€ 7,50
Formaggi Misti ●	€ 9,00

Dessert

Dolci Classici ●●●●●	€ 6,50
Semifreddi ●●●●●	€ 6,50
Affogato al Caffè ●●●●●	€ 7,50
Macedonia o Frutta	€ 7,50
Fragole con Gelato ●	€ 7,50
Affogato al Liquore ○	€ 8,50



I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Bevande

Vino della Casa 1/2 lt € 5,50
Rosso Fermo o Bianco Frizzante

Vino della Casa 1 lt € 9,50
Rosso Fermo o Bianco Frizzante

Acqua Minerale € 2,50
Naturale o Frizzante

Bibite in Lattina € 2,50

Birra Löwenbräu alla Spina
Piccola 0,2lt € 3,00
Media 0,4lt € 5,00

Birra Paulaner Weiss alla Spina
Piccola 0,2lt € 3,50
Media 0,4lt € 6,50

Birra Rossa in bottiglia 0,5 lt € 7,00

Birra Gjulia € 18,00
Birra Agricola Friulana
Bottiglia da 0,75lt

Caffè e Liquori

Caffè € 2,00

Caffè Corretto € 2,50

Liquori Nazionali € 4,00

Whisky € 5,00

Liquori Esteri e Pregiati € 5,00

Grappa Barricata € 5,00

Richiedi la Carta dei Vini
per conoscere la
nostra selezione
di Bottiglie



I piatti contrassegnati con (*) sono preparati
con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Elenco degli Allergeni

(Reg.1169/2011)

Gli allergeni sono indicati nel menù con il rispettivo bollino colorato riportato in questo elenco.

Si specifica che, essendo i nostri piatti preparati artigianalmente, non è possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni. **Chiediamo pertanto di indicare sempre eventuali allergie.**

Il personale di sala è comunque a disposizione per ulteriori informazioni.

- **Cereali e derivati:** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- **Uova** e prodotti a base di uova.
- **Pesce** e prodotti a base di pesce.
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- **Soia** e prodotti a base di soia.
- **Latte** e prodotti a base di latte incluso lattosio.
- **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi e i loro prodotti.
- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- **Senape** e prodotti a base di senape.
- **Sesamo** e prodotti a base di sesamo.
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

