

*Pizzeria con
Cucina Casalinga*

I Rusteghi

la Pizza dal 1986



*Gentile Ospite,
Rosy & Claudio ti danno il benvenuto!*

Può capitare che al momento dell'ordine un ingrediente indicato in listino risulti non disponibile: la nostra idea è di non avere magazzino, ma acquistare ogni giorno le materie prime fresche, in quantità che permettano di utilizzarle nel pieno della loro integrità.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Per conoscere meglio i nostri impasti...

Il nostro impasto, in tutte le sue varianti, è preparato con VERO LIEVITO MADRE, farine macinate a pietra da grani 100% italiani, acqua e sale. Non contiene olio, strutto o prodotti di origine animale e nemmeno farine 0 e 00 (viene utilizzata, infatti, una farina semi-integrale). Il processo di lievitazione naturale, che dura minimo 24 ore, completa la preparazione di un prodotto sano e leggero, facilmente digeribile e che non provoca sete.

Scegli l'impasto per la tua pizza!

IMPASTO CLASSICO: è un impasto sottile e leggero, preparato con farina italiana di tipo 2. Conosciuta anche come "semi-integrale", questa è una farina che presenta ottime caratteristiche nutrizionali e che viene macinata a pietra, quindi senza subire surriscaldamento, condizione che potrebbe alterarne i principi nutritivi.

IMPASTO INTEGRALE: è un impasto molto sottile e croccante, consigliato a chi ama la pizza molto fina, senza cornicione ed i sapori genuini di una volta. È preparato solo con farina integrale (non contiene altre farine) ed è per questo un impasto al 100% naturale.

IMPASTO AL SESAMO: per gli amanti dei sapori particolari, l'impasto al sesamo nasce da un impasto semi-integrale, sottile e croccante, al quale sono stati aggiunti, durante il processo di impastamento, tanti semini di sesamo tostati. Il sapore dell'impasto rimane molto delicato e non va a coprire gli ingredienti con i quali si deciderà di guarnire la pizza.

IMPASTO ALLA CANAPA: questo impasto nasce dall'utilizzo della farina di canapa, nota per le sue pregiate caratteristiche nutrizionali. Ha un gusto molto delicato, tendente alla nocciola. **NB: la farina di canapa non contiene in natura glutine, ma avvisiamo le persone celiache che per questioni legate al sapore e alla consistenza, questo impasto contiene anche farina semi-integrale e, quindi, contiene glutine (anche se in quantità inferiori rispetto agli altri nostri impasti).**

Le nostre pizze si possono avere:

- BATTUTA (più grande e molto sottile) con un supplemento di 2,50 €
(sabato, domenica e i giorni festivi battute secondo disponibilità)
- BABY (ridotte) con una riduzione di 0,50 €
- BABY BATTUTA molto più sottile, grande quasi come una pizza normale
- DOPPIA PASTA + 2,00 €
- CON IMPASTO SPECIALE + 2,00 €
- Ingredienti extra: + 1,00 / 1,50 / 2,00 / 3,00 €

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

BABY: margherita ridotta	€ 4,50
MARGHERITA: passata di pomodoro, mozzarella	€ 5,50
MARINARA: passata di pomodoro, aglio, origano	€ 5,00
PROSCIUTTO: passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 6,50
FUNGHI: passata di pomodoro, mozzarella, funghi champignon	€ 6,50
CARCIOFI: passata di pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 6,50
PROSCIUTTO E FUNGHI: passata di pom, mozz, cotto, funghi champignon	€ 7,00
CAPRICCIOSA: passata di pom, mozz, cotto, funghi, carciofi	€ 7,50
4 STAGIONI: passata di pom, mozz, cotto, funghi, carciofi (ingredienti divisi a spicchi)	€ 7,50
4 FORMAGGI: passata di pom, mozz, asiago, gorgonzola, grana	€ 7,50
DIAVOLA: passata di pom, mozz, salamino piccante	€ 7,00
PUGLIESE: passata di pom, mozz, cipolla bianca	€ 6,50
ASPARAGI: passata di pom, mozz, asparagi	€ 6,50
ASPARAGI DI BASSANO*: passata di pom, mozz, asparagi freschi di Bassano	€ 9,00
TONNO: passata di pom, mozz, tonno	€ 7,00
TONNO E CIPOLLA: passata di pom, mozz, tonno, cipolla bianca	€ 7,50
ROMANA: passata di pom, mozz, acciughe	€ 6,50
VIENNESE: passata di pom, mozz, wurstel	€ 6,50
CALZONE: passata di pom, mozz, cotto, funghi	€ 7,50
VERDE E SPECK: passata di pom, mozz, gorgonzola, speck trentino dopo cottura	€ 8,50

* ingrediente disponibile in stagione

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



PORCINI: passata di pom, mozz, funghi porcini	€ 7,00
TIROLESE: passata di pom, mozz, speck trentino dopo cottura	€ 8,00
CRUDO: passata di pom, mozz, prosciutto crudo dopo cottura	€ 8,00
SALSICCIA E PEPERONI: passata di pom, mozz, salsiccia, peperoni al forno	€ 8,00
CAROTE E RICOTTA: passata di pom, mozz, carote, ricotta	€ 7,00
RADICCHIO*: passata di pom, mozz, radicchio di Treviso	€ 7,00
RADICCHIO E NOCI: passata di pom, mozz, radicchio di Treviso, noci	€ 8,00
ESTIVA: passata di pom, mozz, pomodoro a fette, basilico	€ 7,00
POMODORINI: passata di pom, mozz, pomodorini in cottura	€ 7,00
PEPERONI: passata di pom, mozz, peperoni al forno	€ 6,50
MELANZANE: passata di pom, mozz, melanzane grigliate	€ 6,50
ZUCCHINE: passata di pom, mozz, zucchine grigliate	€ 6,50
VERDURE GRIGLIATE: passata di pom, mozz, melanzane, zucchine, peperoni	€ 8,00
RUCOLA: passata di pom, mozz, rucola dopo cottura	€ 7,00
SPINACI E RICOTTA: passata di pom, mozz, spinaci, ricotta	€ 7,00
PORCHETTA: passata di pom, mozz, porchetta dopo cottura (bovis su richiesta)	€ 8,00
SFILACCI RUCOLA E SCAGLIE (dopo cottura)	€ 8,50
passata di pom, mozz, sfilacci di cavallo, rucola, scaglie di grana	
BRESAOLA: passata di pom, mozz, bresaola dopo cottura	€ 8,00
PATATOSA: passata di pom, mozz, patatine fritte	€ 7,00
PATATE FORNO: passata di pom, mozz, patate al forno	€ 7,00
GAMBERETTI: passata di pom, mozz, gamberetti	€ 6,50
MISTO FUNGHI: passata di pom, mozz, funghi champignon, porcini	€ 7,50
WURSTEL E PATATINE: passata di pom, mozz, wurstel, patatine fritte	€ 7,50

* ingrediente disponibile in stagione

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



LE PIZZE SPECIALI

RUSTEGHI	€ 10,00
passata di pom, mozz, cotto, funghi, carciofi, cipolla, wurstel, salamino, capperi, olive taggiasche	
MEDITERRANEA	€ 9,00
passata di pom, mozz, spinaci, zucchine, cipolla, melanzane, peperoni, carote	
SICILIANA	€ 9,00
passata di pom, mozz, aglio, cipolla, olive taggiasche, salamino, capperi, acciughe, origano	
COMBINATA	€ 12,00
passata di pom, mozz, aglio, spinaci, zucchine, cipolla, melanzane, peperoni, carote, olive taggiasche, salamino, capperi, acciughe, origano	
BACON E FUNGHI passata di pom, mozz, pancetta affumicata in cottura, funghi champignon	€ 8,50
MELANZANE GRANA E OLIVE	€ 8,00
passata di pom, mozz, melanzane grigliate olive taggiasche, grana grattugiato in cottura	
BRIÈ E RUCOLA passata di pom, mozz, briè, rucola dopo cottura	€ 8,00
BASSANESE passata di pom, mozz, uovo, asparagi di Bassano (solo in stagione)	€ 10,00
CLAUDIO passata di pom, mozz, ingredienti a sorpresa (è possibile specificare nel caso non si gradiscano uno o più ingredienti)	€ 10,00
ROSY passata di pom, mozz, pomodorini, capperi, tonno	€ 8,50
GUSTOSA passata di pom, mozz, porchetta dopo cottura, bovis, melanzane grigliate, porcini	€ 9,00
SAPORITA passata di pom, mozz, olive taggiasche, cipolla, salamino, acciughe	€ 8,50
DELICATA passata di pom, mozz, philadelphia, crudo dopo cottura, rucola	€ 9,00
NOSTRANA passata di pom, mozz, carciofi, pancetta nostrana dopo cottura	€ 8,50
BRIÈ E NOCI passata di pom, mozz, briè, noci	€ 8,00
BOSCAIOLA passata di pom, mozz, funghi misti, speck dopo cottura	€ 8,50
PORCHETTA E PEPERONI	€ 8,50
passata di pom, mozz, porchetta dopo cottura, peperoni al forno (bovis su richiesta)	
VERDE E NOCI passata di pom, mozz, gorgonzola, noci	€ 8,00
BACON E RADICCHIO passata di pom, mozz, pancetta affumicata in cottura, radicchio di Treviso	€ 8,50
BUFALA passata di pom, mozz, mozz di bufala dopo cottura	€ 8,00
BUFALA E POMODORINI passata di pom, mozz, mozz di bufala dopo cottura, pomodorini	€ 8,50

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



NOVE	€ 12,00
passata di pom, mozz, radicchio, olive taggiasche, salamino, acciughe, mozz. bufala dopo cottura	
BUFALA ZUCCHINE e TONNO	€ 9,00
passata di pom, mozz, mozz di bufala dopo cottura, zucchine grigliate, tonno	
STRACCHINO SFILACCI E RUCOLA	€ 8,50
passata di pom, mozz, stracchino, sfilacci di cavallo, rucola	
NAPOLETANA passata di pom, mozz, acciughe, capperi, origano	€ 7,50
DECISA passata di pom, mozz, peperoni, acciughe, origano	€ 7,50
6 FORMAGGI passata di pom, 4 formaggi + ricotta, briè	€ 9,00
BACON E UOVO passata di pom, mozz, pancetta affumicata, uovo occhio di bue	€ 8,50
FRANCESCANA passata di pom, mozz, melanzane, prosciutto crudo, scaglie di grana	€ 10,00
ANNIVERSARIO	€ 10,00
passata di pom, mozz, speck croccante in cottura, cipolla, peperoni, olive taggiasche	
RAFFINATA passata di pom, mozz, asparagi di Bassano (in stagione), grana in cottura, pancetta nostrana	€ 12,00
VEGANA DEI RUSTEGHI passata di pom, funghi misti, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni al forno, olive taggiasche, carciofini, carote	€ 10,00
TRICOLORE passata di pom, mozz, ricotta, pomodorini, pesto alla genovese	€ 8,00
CONTADINA passata di pom, mozz, melanzane e zucchine grigliate, peperoni al forno, salsiccia, lardo di Patanegra a fine cottura	€ 12,00
HEIDI passata di pom, mozz, formaggio di malga, funghi misti, sopressa in cottura	€ 10,00
BIANCA AL LARDO mozz, gorgonzola, radicchio, lardo di Patanegra a fine cottura	€ 10,00
SARDA passata di pom, mozz, salsiccia, scaglie di ricotta sarda a fine cottura	€ 9,00

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



I CALZONI SPECIALI

CALZONE PICCANTE	€ 8,00
passata di pom, mozz, cotto, funghi champignon, acciughe, salamino	
CALZONE GOURMET	€ 9,00
pom, mozz, gorgonzola, spinaci, ricotta, olive taggiasche, salamino piccante	
CALZONE RICCO	€ 9,00
pom, mozz, aglio, acciughe, peperoni, olive taggiasche, capperi	
CALZONE DELIZIOSO	€ 9,00
pom, mozz, philadelphia, zucchine grigliate, pomodori secchi, olive taggiasche	
CALZONE DIVERSO	€ 10,00
pom, mozz, porcini, funghi champignon, asiago, ricoperto di speck a fine cottura	

I CROSTINI AL FORNO

(due fette di pan carré bagnate con salsa di pomodoro, farcite con ingredienti vari e ricoperte di mozzarella filante)

CLASSICO pan carré, pom, mozz, cotto, funghi, origano	€ 6,00
VEGETARIANO pan carré, pom, mozz, melanzane, zucchine, peperoni, origano	€ 6,00
BOSCAIOLO pan carré, pom, mozz, speck in cottura, funghi	€ 6,50
TONNO E PEPERONI pan carré, pom, mozz, tonno, peperoni	€ 6,50

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



LA CUCINA CASALINGA

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA	€ 10,00
<i>affettati e formaggi misti nostrani</i>	
ANTIPASTO PRIMAVERA	€ 10,00
<i>mozz. di bufala su letto di misticanza, crudo di Parma, insalatina con rucola, pomodorini e olive taggiasche</i>	
ANTIPASTO AUTUNNO	€ 10,00
<i>formaggi misti con salsine di accomp., insalatina con rucola, mele, noci e scaglie di grana</i>	

I PRIMI PIATTI

PENNETTE AL POMODORO	€ 5,00
STROZZAPRETI AL RAGU'	€ 7,00
SPAGHETTI AGLIO OLIO & PEPERONCINO	€ 7,00
PENNETTE BACON & GORGONZOLA	€ 8,00
PENNETTE AI 4 FORMAGGI	€ 8,00
BIGOLI IN SALSA VENETA (sugo della tradizione con cipolla e acciughe)	€ 8,00
BIGOLI AL RAGU'	€ 8,00
PENNETTE ALL'ARRABBIATA	€ 7,50
STROZZAPRETI PANNA & SPECK	€ 7,50

Solo per i sughi pomodoro, ragù, panna & speck e arrabbiata è disponibile la mezza porzione.

GLI GNOCCHI di patate (fatti in casa)

AL POMODORO	€ 9,00
AL RAGÙ	€ 9,00
BACON & WHISKY	€ 9,00
SPECK & GORGONZOLA	€ 9,00
4 FORMAGGI	€ 9,00
ALL'AMATRICIANA	€ 9,00
GORGONZOLA & NOCI	€ 9,00

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



I SECONDI

GRIGLIATA MISTA (braciola, costine, salsiccia, polenta alla griglia)	€ 12,00
BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 9,00
COSTINE ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE	€ 10,00
SALSICCE ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	€ 9,00
CONIGLIO della NONNA (coniglio al profumo di aceto insaporito con capperi e olive taggiasche)	€ 9,00
COTOLETTA CON PATATE FRITTE	€ 10,00
BOCCONCINI DI POLLO ALLO SPECK (accompagnati da rucola, noci e scaglette di grana)	€ 9,00
WURSTEL con PATATINE FRITTE	€ 9,00
PIATTO VEGETARIANO (bufala, olive taggiasche, verdure grigliate, rucola, pomodorini)	€ 12,00
PIATTO FREDDO (4 tipi di affettati, mozz, olive taggiasche)	€ 9,00
PIATTO BURRATA PUGLIESE E CRUDO DI PARMA	€ 10,00

I CONTORNI

PATATE FRITTE	€ 4,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO	€ 4,00
FAGIOLI CON CIPOLLA	€ 4,00
VERDURA CRUDA	€ 4,00

Alcuni ingredienti non in stagione, potrebbero essere surgelati

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986



LE BIBITE

MINERALE NATURALE/FRIZZANTE DA 0,75 IN VETRO	€ 2,50
BIRRA BIONDA/ROSSA/AMBRATA/NON FILTRATA DA 0,20	€ 2,50
BIRRA BIONDA/ROSSA/AMBRATA/NON FILTRATA DA 0,40	€ 5,00
RADLER DA 0,20	€ 3,00
RADLER DA 0,40	€ 5,50
WEISSEN IN BOTTIGLIA DA 0,50	€ 6,00
ICHNUSA NON FILTRATA DA 0,50	€ 5,00
BIBITE DA 0,20 alla spina	€ 2,50
BIBITE DA 0,40 alla spina	€ 4,50
BIBITE IN LATTINA DA 0,33	€ 3,00
CALICE PROSECCO	€ 2,50
CALICE CABERNET	€ 2,50
VINO SFUSO BIANCO ¼	€ 3,00
VINO SFUSO BIANCO ½	€ 5,00
VINO SFUSO BIANCO 1litro	€ 7,00
VINO SFUSO ROSSO ¼	€ 3,00
VINO SFUSO ROSSO ½	€ 5,00
VINO SFUSO ROSSO 1litro	€ 7,00

Per la proposta completa dei vini, richiedi la nostra "piccola carta dei vini"

I DESSERT dai 3 ai 5 €

variano in base alla stagionalità, pertanto il nostro staff
sarà felice di elencarteli a voce

COPERTO € 1,50

Pizze e Cucina Casalinga dal 1986