

•FUOCO NEL FUOCO.
RUSTIQUE
 •ZODIAC•

ANTIPASTI • PREDJELA

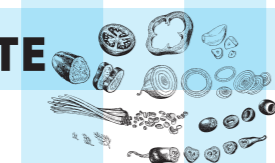
FOCACCIA BIANCA (testo, so, maslinovo ulje, ruzmarin)	300
BRUSCHETTE AL POMODORO (hleb, svež paradajz, bosiljak, beli luk)	400
CROSTINI MIX (hleb sa mocarelom u peći sa dodacima)	850
MELANZANE ALLA PARMIGIANA (plavi patlidžan, mocarela, salsa pomodoro, parmezan)	900
BURRATA (kom)	1200
PROSCIUTTO CRUDO (100g)	550
CAPRESE (paradajz, mocarela, pesto)	850
GRILOVANI KRAVLJI SIR NA CRVENOM PESTU (sir, pesto od sušenog paradajza, duvan čvarci, čeri)	900
ROLNICA PUNJENA TELETINOM NA KREMI OD LEŠNIKA	900
CARPACCIO DI MANZO (karpačo od bifteka, rukola, parmezan)	1900

ZUPPE • SUPE

MINISTRONE (supa sa sezonskim povrćem)	350
DOMAĆA PILEĆA SUPA (pileća supa sa rezancima)	400
POMODORO PICCANTE (pikant paradajz čorba, kukuruz, gvančale)	450
POTAŽ DANA	400
TELEĆA ČORBA (teletina, povrće, kisela pavlaka)	450

INSALATA • SALATE

GRČKA SALATA	600
ŠOPSKA SALATA	450
MIX ZELENIH SA ČERIJEJEM I PARMEZANOM	550
VITAMINSKA (mix zelenih salata, šargarepa, celer, paprika, čeri paradajz, kukuruz, limun dresing)	500
TRICOLORE (rukola, čeri paradajz, parmezan)	550



PRIMI PIATTI • PASTE I RIŽOTA

TAGLIATELLE AL RAGU DI CARNE (juneći ragu bolonjeze, salsa di pomodoro, parmezan)	1500
RIGATONI ALLA GRICIA (gvančale, pekorino, maslinovo ulje, biber)	1050
LINGUINE ALLO SCOGLIO (hobotnica, lignje, gambori, dagnje, vongole)	1950
LINGUINE CON POLPO E GAMBERI (gambori, hobotnica, kapar, masline, čeri i beli luk)	1700
RAVIOLI AL MAGRO (domaći punjeni rikotom i spanaćem na puteru i žalfiji, parmezan)	1150
PENNE AL SALMONE (dimljeni losos, salsa pomodoro, zelene tikvice, neutralna pavlaka)	1500
PASTA GAMBERI E ZUCCHINE (gambori, čeri i zelene tikvice)	1600
FUSILLI CON CREMA DI SPINACI E PROSCIUTTO (beli luk, krema od spanaća, rikota, pršut)	1050
CASERECCHE CON MORTADELLA E PISTACCHIO (praziluk, mortadela IGP, pistači)	1500
PACCHERI AL RAGU TOSCANO (vrganj, biftek, bruno sos, parmezan)	1800
RISOTTO ZAFFERANO, GAMBERI E ZUCCHINE	1500
RISOTTO AI 4 FUNGHI (vrganj, bukovača, portobelo, šampinjon, pekorino)	1200

10-20min. -Naše paste se kuvaju po porudžbini
20-30min. -Naša rižota se kuvaju po porudžbini

INSALATONE • OBROK SALATE

CEASAR SALATA (mix zelenih salata, čeri, pančeta, piletina, cesar dresing, parmezan, krutoni)	1200
KOZJI GRILOVANI SIR (mix salata, kozji sir, kruška, brusnice, čeri, badem, honey dresing, seme golice)	1100
BIFTEK SALATA (mix zelenih salata, glazirana cvekla, orah, čeri paradajz, terjaki sos, biftek)	1700
SALATA SA SVEŽOM TUNOM (mix zelenih salata, čeri, rotkvice, đumbir dresing, limun, nar)	1400
SALATA SA SVEŽIM LOSOSOM (grilovani losos, miks baby salata, avokado i nar)	1400
RUSTIQUE SALATA (mix salata, mocarela, paprika, čeri, šargarepa, kukuruz, limun, badem, brusnica, golica, celer)	1000

SECONDI PIATTI • GLAVNA JELA

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (teleće meso, pršut, žalfija, belo vino) Prilog: krompir sa ruzmarinom	1900
COTOLETTA ALLA MILANESE (teleće pohovane šnicle na pireu sa rukolom i čerijem)	1900
TELEĆE GRUDI NA KROMPIR PIREU	2200
TAGLIATA DI MANZO (taljata od bifteka na rukoli sa parmezanom)	2900
SVINJSKA REBRA U SOSU (servirana sa krompirom)	1800
TURNEDO RUSTIQUE Prilog: sos od vrganja i teriaki	3000
SVINJSKI FILE SA 3 VRSTE PIREA (serviran na pireu od graška, šargarepe i krompira) Sos: bukovača i brusnica	1700
MARINIRANA PILETINA NA ŽARU Prilog: hrskavo povrće	1150
PETTO DI POLLO FRITTO (pileći file pohovan u prezlama, parmezanu i začinskom bilju) Prilog: krema od spanaća, redukovai aceto	1300
ĆURETINA SA POVRĆEM (hrskavo povrće, terijaki sos, basmati riža)	1300
CURECA ROLNICA NA PIREU OD ŠARGAREPE (punjena sa pestom, sušenim paradajzom i mocarelom)	1600
SALSICCE KOBASICKE Prilog: krompir, senf	1500
BIFTEK NA ŽARU SA SOSOM PO IZBORU sos mix pečuraka sos crveno vino peper sos Prilog: hrskavo povrće	2900
LIGNJE NA ŽARU Prilog: rižoto sa spanaćem	1600
LOSOS U NA ŽARU Prilog: pire od graška	2000
TUNA STEAK U KORICI OD LANA I SUSAMA Prilog: hrskavo povrće	2200

DOLCI • POSLASTICE

TIRAMISU RUSTIQUE	450
KOLAČ SA JABUKAMA	500
TORTA SA MAKOM	450
MUS OD PISTAĆA	500
CREME BRULE	400
ČOKOLADNI SUFLE	450
BROWNE SA MALINOM	500
SUFLE OD PISTAĆA	500



Za ponudu kolača koje radimo na dnevnom nivou pitajte vašeg konobara

PIZZERIA • PICE NA DRVA

Pizza Romana

MARINARA (pelat, beli luk, origano, bosiljak, maslinovo ulje)	650
MARGHERITA (pelat, mocarela, fior di latte, bosiljak)	850
NAPOLETANA (pelat, mocarela, inćun)	1100
COTTO (pelat, mocarela, italijanska šunka cotto)	1050
FUNGHI (pelat, mocarela, šampinjon)	950
AMATRICIANA (pelat, mocarela, gvančale - pančeta, crveni luk, pekorino)	1100
PICCANTE (pelat, mocarela, pikant salama)	1150
PICCANTE STRACCIATELLA (pelat, mocarela, stracatela sir, pikant salama)	1300
TRENTINO (pelat, mocarela, špek, montazio sir)	1250
CAPRICCIOSA (pelat, mocarela, šampinjoni, šunka, masline)	1100
AL CRUDO (pelat, mocarela, pršut, rukola, parmezan)	1300
CON VERDURE (pelat, mocarela, grilovano sezonsko povrće, rukola)	1190
QUATTRO FORMAGGI (četiri vrste sira bez pelata)	1250
TONNO (pelat, mocarela, tunjevina, crveni luk, rukola, masline, šećerac)	1250
BUFALA (pelat, mocarela, bufala mocarela, bosiljak)	1400
BRESAOLA (pelat, mocarela, goveda pršuta, rukola, čeri, parmezan)	1600
SOPRESSA (pelat, mocarela, sopresa salama, dimljeni sir, masline)	1250
MORTADELLA (mocarela, montazio sir, mortadela iz Bolonje, biber)	1250



SAMSUNG
BRAND STORE

POSITIVE LINE

TC UŠĆE, 2 SPRAT / +381 62 80 35 880
www.positiveline.rs

RADNO VREME KUHINJE 08.30h - 22.00h



wi-fi: zodiac
pass: zodijak1



wi-fi: pizzeriarustique 5G
pass: rustique

VASE PELAGIĆA 48A, BEOGRAD
 REZERVACIJE: 062.88 48 511 / 063. 381 097 / 011. 264 76 74