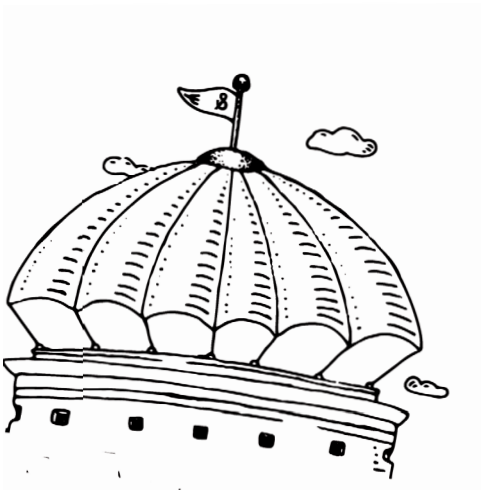


LA TRATTORIA BY

Gustu

*C'est le projet d'un gastronome corse,
Christophe Poligani.
Celui de faire connaître les
produits fins et rares,
les spécialités et les saveurs de l'Île de
Beauté et de ses
pourtours méditerranéens.
Dans le cadre exceptionnel de ce
monument historique, sous une verrière
lumineuse,
La Trattoria By Gustu est une
enclave corse, gourmande et design.*

GUSTU - the corsican taste



[gustuparis
www.gustu.fr](https://www.gustu.fr)

PIZZE

AU FEU DE BOIS

VA PIANU ! - Va doucement ! 9

Sauce tomate, anchois, câpres, ail, huile d'olive et herbes du maquis corse

QUALE HÈ ? ! - Qui c'est ?! 11

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et huile d'olive extra vierge, basilic frais

LA PINZUTA ! - La Continentale ! 14

Sauce tomate, porchetta grillée aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge, basilic frais

ERA ORA ! - Il était temps ! 14

Sauce tomate, aubergines grillées, fior di latte, roquette, copeaux de tomme corse.

E ASTRU ! - Et comment ! 14

Sauce tomate, fior di latte, burrata, herbes du maquis corse, huile d'olive extra vierge - Servie tiède

ATTENTI ! - Attention ! 14

Mozzarella fior di latte, spianata piquante, n'duja et basilic frais

LA GOFFA ! - La Vilaine ! 14

Base crème, gorgonzola, tomme de Corse, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, basilic et crème de balsamique di Modena

MICA MALE ! - Pas mal ça ! 16

Sauce tomate, bresaola, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, grana padano 2013

MACA ! - Comme elle est bien ! 15

En calzone, sauce tomate, porchetta grillée aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris et huile d'olive extra vierge

SI MEGLIU TU ! - Tes mieux toi ! 15

Sauce tomate, roquette, tomates cerises, huile d'olive extra vierge et mozzarella di bufala fraîche rajoutée à la sortie du four - Servie tiède

LA LUCCHESA ! - La ritale ! 16

Sauce tomate, mozzarella di bufala, roquette et prosciutto di Parma DOP, 12 mois d'affinage

NUSTRALE ! - De chez nous ! 16

Friarelli napolitaine, coppa DOP, mozzarella fior di latte, brocciu corse, huile d'olive extra vierge et herbes du maquis corse

MONTASEGA ! - La prétentieuse ! 17

Mozzarella fior di latte, crème de truffe, champignons de Paris, tomates cerises, basilic et huile d'olive extra vierge

A VERA CORSA ! - La vraie corse ! 18

Fondue de poireaux, fior di latte, chips de pancetta affiunicata, tome Corse

AVÀ BASTA ! - Maintenant, stop ! 18

Crème, fior di latte, cèpes, pancetta affiunicata chips de pancetta, brocciu mentholé

• SUPPLEMENTS & SALADE •

- Salade copeaux de grana padano et huile d'olive extra vierge 3
- Charcuterie / Fromage 2
- Légumes grillées 1

• À PARTAGER •

V ROTOLINO VEGETARIEN 9

Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, légumes grillés et grana padano 2013

ROTOLINO À LA PORCHETTA ET TRUFFE 9

Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, porchetta et crème de truffe

ROTOLINO 4 FROMAGES 11

Pâte à pizza tressée, mozzarella fiordi latte, gorgonzola, taleggio et tome Corse

ROTOLINO NUSTRALE 11

Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte pancetta affumicat et brocciu mentholé

COCHON DE LAIT GRILLÉ, KETCHUP CORSE 9

Dés de porchetta à piquer et tremper dans notre maxi ketchup aux herbes du maquis

PLANCHES MIXTE 14

Assortiment de charcuteries et fromages corses et italiens selon arrivages

CAMENBERT ROTI 15

Au lait de bufflonne, fondant, accompagné de noisette de cervioni et miel aux senteurs du maquis

BEIGNETS DE FROMAGES CORSE 11

Recette de la maman de Christophe avec du fromage frais de brebis

• POUR COMMENCER •

V VELOUTÉ DE SAISON PETIT 7 / GRANDE 10

Avec les légumes bio et locavores du marché sur l'eau

SALADE PORCU 14

Salade romaine, cochon grillé, tomates séchées, parmesan affiné de 2013, Sauce blanche aux herbes du maquis

SALADE BROCCIU FIGUE ET MIEL 14

Melange de pousses, tomates et figues séchées, brocciu corse et miel de printemps

TARTE AUX HERBES CORSE 11

Aux oignons et blettes comme au village, servie avec une salade verte

OMELETTE BROCCIU ET MENTHE FRAICHE 11

Légère et servie avec une salade verte

BURRATA DES POUILLES 125GR 10

Aromatisée aux senteurs du maquis et huile d'olive extra vierge

• POUR SE REGALER •

V GNOCCHI PESTO TOMATES SÉCHÉES ET SALINU CORSE 12

Pesto basilic et tome corse, relevé avec des noisettes de Cervioni

PATES CARBONARA À NOTRE FAÇON 14

Tagliatelle, pancetta fumée, œuf et pas de crème...

LASAGNE VEGGIE 14

Aux petits légumes et gratinée à la tome corse

RAVIOLI CHÈVRE FIGUES ET MIEL 15

Avec une sauce légère au gorgonzola et du Salinu

RAVIOLI AU SANGLIER 17

Servi avec une sauce tomate aux olives

RAVIOLI CÈPES ET TRUFFE 17

A la crème de truffe d'été

LASAGNE NUSTRALE 14

A la viande de bœuf et gratinée à la tome Corse

KORSICAN FRIED CHICKEN 15

Filets de poulet panés aux noisettes de Cervioni, servis avec une salade verte et tomates séchées

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES ET HERBES DU MAQUIS 16

Cuit pendant 6 heures

ENTRECOTE DI U SBORGNO (250 GR) 22

Marinée à la bière à la chataigne Corse, servie avec des pommes grenailles

BURGER NUSTRALE 17

Pain maison cuit au feu de bois, steak haché, cochon grillé façon bacon, tome Corse et ketchup maison

U PESCIU 18

Pêche du jour accompagnée de légumes grillés de saison



• POUR TERMINER •

TIRAMISU BY GUSTU 7

Léger en café et avec des canistrelli

FONDANT À LA NUCCIOLA 7

Chocolat noir et cœur de chocolat aux noisettes de Cervioni en Corse

SALADE DE FRUITS FRAIS 7

Avec des fruits de saison

FIADONE 7

Gateau emblématique corse à base de Brocciu, citron et limoncellu

PANA COTTA 7

Avec un coulis de fruits de saison

CAFÉ GOURMAND 6

Assortiment de miniardises