

PIZZE AU FEU DE BOIS

VA PIANU ! - Va doucement ! 10

Sauce tomate, anchois, câpres, ail, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse et basilic frais

QUALE HÈ ? ! Qui c'est ?! 11

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

LA PINZUTA ! - La Continentale ! 14

Sauce tomate, cochon de lait grillé aux herbes, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge et basilic frais

ATTENTI ! - Attention ! 14

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

LA GOFFA ! - La Vilaine ! 14

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

LA LUCCHESA ! - La ritale ! 16

Sauce tomate, mozzarella di bufala, roquette, prosciutto di Parma DOP et tomates séchées

MONTASEGA ! - La prétentieuse ! 17

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

L'ORTU ! La Jardinière ! 17

Base blanche, mozzarella fior di latte, légumes de saison grillés, basilic et huile d'olive extra vierge

LA BAULA ! La Stupide ! 17

Sauce tomate, burrata, roquette, tomates cerises, herbes du maquis, basilic et huile d'olive extra vierge

LA TESTA DI LONZU !? Tête de noeud !? 18

Pesto, mozzarella fior di latte, tomates cerises, bresaola, tomme corse, basilic et huile d'olive extra vierge

NOS VINS

Rouge

Emiliu - Domaine Marengo - IGP	12cl / 75cl	4 / 23
B. IO Cevico Nero D'Avola Cabernet AOC (Italie)	5,5 / 26	
Cantina di Torra - Domaine Cantina di Torra - AOC	6 / 28	
YL - Domaine Yves Leccia - IGP	6,5 / 32	

Blanc

Clos Fornelli - Domaine Clos Fornelli - AOC	5 / 24	
B. IO Cevico Catarratto Chardonnay IGP (Italie)	5,5 / 26	
Descregut, Vinomi (DO Penedes) (Espagne)	6 / 27	
Cantina di Torra - Domaine Cantina di Torra - AOC	6 / 28	
YL - Domaine Yves Leccia - IGP	6,5 / 32	

Rosé

Clos Fornelli - Domaine Clos Fornelli - AOC	4,5 / 23	
---	----------	--

NOS BIÈRES CORSES

DEMI-PINTE

Bière Pietra	25cl	4
Colomba Blanche	4,5	

PINTE DE BIÈRE

Bière Pietra	50cl	6,5
Colomba Blanche	8	

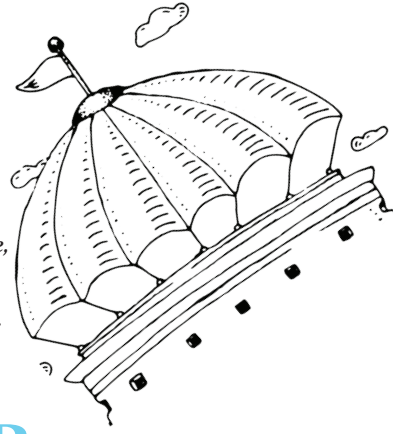
BIÈRE À LA BOUTEILLE

Pietra IPA	33cl	6,5
Ribella	7,5	
<i>Saveurs selon arrivage : Clémentine, cédrat, IPA nepita (menthe sauvage), Immortelle</i>		

L'OSTERIA
BY

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 du pourtour méditerranéen.

Dans le cadre exceptionnel de ce monument historique,
sous une verrière lumineuse, L'Ostéria By gustu est une
enclave corse, gourmande et design.



● NOS PLATS À PARTAGER ●

Houmous d'été 9

Aux petits pois et Nepita (menthe sauvage corse) servi avec notre pain cita cuit au feu de bois

Cromesquis de tomme corse fermière 9

Aux herbes du maquis et servi avec notre ketchup corse

Bol de straciatella 10

À l'huile d'olive extra vierge du Moulin Oltremonti et noisettes de Cervioni

Cochon de lait grillé, ketchup corse 10

À piquer et servi avec notre maxi ketchup aux herbes du maquis

Beignets de fromage corse 10

Recette de la maman de Christophe au fromage frais de chèvre ou de brebis selon arrivage

Sardines marinées aux saveurs corses 10

Servies avec notre pain maison toasté

Rotolino végétarien 9

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

Rotolino à la Porchetta et truffe 11

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

Bruschetta Nustrale 11

Fromage frais de brebis, miel de Pierre Carli, salinu et menthe fraîche

Korsican fried chicken 11

Filets de poulet panés aux noisettes de cervioni, ketchup maison

Travers de porc 12

Laqués au miel de châtaigne corse de Pierre Carli, ketchup maison

Planches de charcuteries 19

Assortiment de charcuteries AOC de nos petits producteurs corses selon arrivage

D
E
S
S
E
R
T
S

Tiramisu by GUSTU 7

Léger en café et avec des canistrelli

Tiramisu au Limoncellu (sans alcool) 7

Aux canistrelli corse et limoncellu bio de Babbone Rossu, producteur bastiais

Beignets by Gustu 7

Beignets de pâte à pizza servis avec de la sauce à la nucciola

Prix nets en euros, taxes et service compris