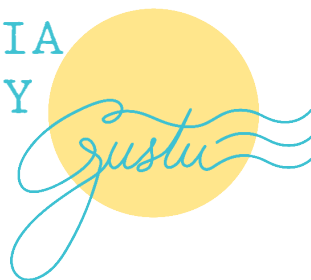
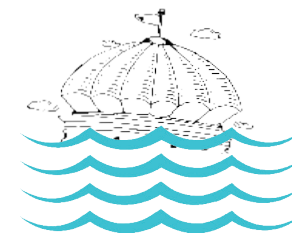




TRATTORIA
BY



L'équipe de Gustu vous souhaite
la bienvenue !



NOS ENTRÉES

La Terrine Gustu : Terrine chou, figatellu (saucisse de porc corse), pickles de légumes de saison, riz, herbes corses, accompagnée d'une salade fraîche. 8

Houmous d'été : Fèves, nepita (menthe sauvage corse). Servi avec notre pain pita maison cuit au feu de bois. 8

Assiette de légumes de saison : Travaillés de différentes façons selon l'humeur du chef (demander aux serveurs). 8

Beignets de fromage corse : Recette de la maman de Christophe au fromage frais de chèvre ou de brebis selon arrivage et menthe fraîche. Accompagnés d'une sauce crémeuse brocciu et menthe. 9

Cochon de lait grillé : À piquer dans notre ketchup maison aux herbes du maquis. 9

FORMULES Gustu (uniquement le midi)

Entrée + Plat ou Pizza + Dessert 22

Entrée + Plat ou Pizza 17

Plat ou Pizza + Dessert 17

* = non disponible en formule



NOS PLATS

Burger Nustrale : Pain maison cuit au feu de bois, steak du boucher, cochon grillé façon bacon, tomme corse. Servi avec ses pommes de terre grenailles aux herbes du maquis. 15

***Burger Pulled Porku :** Pain maison cuit au feu de bois, effiloché de porc mariné à la bière à la châtaigne et miel corse, salade et pickles d'oignons. Servi avec ses pommes de terre grenailles aux herbes du maquis. 16

KFC (Korsican Fried Chicken) : Fingers de poulet marinés et panés au salinu (assaisonnement corse à base de sel et noisettes de Cervioni), herbes du maquis. Servis avec leurs pommes de terre grenailles aux herbes du maquis. 15

Ravioli Figs, Chèvre & Miel corse : Avec leur sauce légère à la tomme corse fermière. 15

***Epaule d'agneau confite aux agrumes :** Servie avec un écrasé de pomme de terre, céleri, et son jus 19

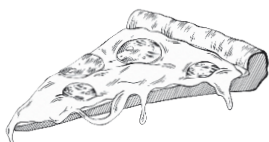
***Roulé de merlu au brocciu et épinards :** Servi avec ses tagliatelle de courgettes et carottes anciennes, et sauce tomates à l'huile d'olive extra vierge. 18

Tartine de saison : Brocciu façon cream cheese et légumes de saison rôtis. Accompagnée d'une salade verte. 12

Salade de Sarrola : Salade mesclun, mini beignets de fromage frais corse, concombres, tomates cerises, tagliatelle de courgettes et olives noires. 12

Salade Cesaru : Poulet Korsican Fried Chicken, salade romaine, tomates cerises, tomme corse, herbes du maquis et croutons maison. Servie avec une sauce au brocciu. 12

Prix nets en euros, taxes et service compris



NOS PIZZE AU FEU DE BOIS

VA PIANU ! - Va doucement ! 12

Base tomates, anchois, ail et herbes du maquis corse

QUALE HÈ ?! Qui c'est ?! 12

Base tomates, mozzarella fior di latte et herbes du maquis corse

LA PINZUTA ! - La Continentale ! 14

Base tomates, cochon de lait grillé aux herbes du maquis corse, mozzarella fior di latte, champignons, huile d'olive extra vierge, herbes du maquis corse et olives noires

(végane) GHJUVENTÙ ! - La Jeunesse ! 14

Base crème de pesto, légumes de saison rôtis aux herbes du maquis et huile d'olive extra vierge

* LA GOFFA ! - La Vilaine ! 15

Base blanche, brocciu, scamorza, mozzarella fior di latte et fromage corse bien de chez nous

* ASPETTA ! - Attends ! 15

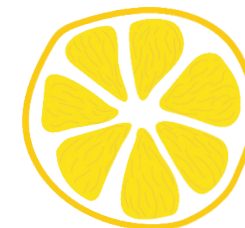
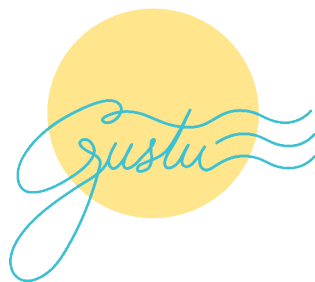
Base tomates, coppa corse, scamorza, champignons, tomates cerises confites, tomme corse de brebis, oignons caramélisés

* LA LUCCHESA ! - La Ritale ! 15

Base tomates, mozzarella di bufala, prizuttu, tomates cerises confites, roquette, huile d'olive extra vierge, tomme corse de brebis

* A VERA CORSA ! - La Vraie Corse ! 16

Base compotée de poireaux, crispy pancetta, tomates cerises rôties, roquette et tomme corse de brebis



NOS DESSERTS

Tiramisù by Gustu : Léger en café et généreux en canistrelli (biscuits corses). 8

Tiramisù au limonellu : Aux canistrelli (biscuits corses) et limonellu bio de Babbone Rossu, notre producteur bastiais. 8

Fondant au chocolat : Coeur à la nuciola corse et glace vanille maison. 8

Salade de fruits de saison : Accompagnée de son sorbet au limonellu bio corse de Babbone Rossu, producteur bastiais. 7

Cheesecake brocciu et basilic : Base de canistrelli (biscuits corses), brocciu frais, basilic et coulis de saison maison. 8

